

— Vins rosés —

Catalogue 2026





UDIVEL est heureux de vous dévoiler la nouvelle édition de son catalogue dédié aux vins rosés pour la saison estivale.

Pensé comme un véritable outil pour accompagner votre activité, ce catalogue met en lumière toute la richesse de notre sélection, entre incontournables et découvertes. Il s'accompagne également d'offres exclusives renouvelées chaque mois, conçues pour soutenir votre dynamisme commercial tout au long de la saison.

Au cœur de l'univers CHR, le rosé s'impose chaque année comme un pilier de l'offre estivale. Synonyme de convivialité, de fraîcheur et de partage, il séduit par sa diversité de styles, sa palette aromatique et sa grande accessibilité. De l'apéritif en terrasse aux repas entre amis, il répond pleinement aux attentes de vos clients et s'affirme comme un incontournable des beaux jours.

Sommaire

Notre sélection Rosés

Provence & Corse.....	p 3
Languedoc	p 9
Sud-Ouest.....	p 12
Vallée du Rhône.....	p 14
Ardèche	p 16
Auvergne.....	p 18
Forez.....	p 20
Val de Loire.....	p 22
Sans Alcool	p 23
Italie	p 24
Espagne	p 26

Nos Promotions Rosés

Avril	p 28
Mai	p 29
Juin	p 30

Provence & Corse





IGP Pays du Var
Restanques d'Azur
Vignerons d'Estandon

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- Limpide et brillante.
- Frais & Fruité.
- Agréable – légère et délicatement fruitée.
- Charcuterie, grillades et viande blanche.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Méditerranée
Au Grès du Vent
La Table des Sommeliers

- Rose tendre d'une belle brillance.
- Flatteur – notes d'agrumes et de fleurs blanches.
- Fraîche – une finale aux notes de garrigue.
- Apéritif, cuisine méditerranéenne et italienne.

Cépage : Grenache



IGP Pays du Var
Cap des Esperelles
La Table des Sommeliers

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- Claire et brillante.
- Intense – notes florales.
- Généreuse – délicate avec une belle persistance aromatique.
- Cuisine méditerranéenne et asiatique.

Cépages : Grenache, Cinsault



IGP Île de Beauté
San Pieru
La Table des Sommeliers

JUN
11+1 bouteille offerte

- Brillante et rose pâle.
- Fruité – arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.
- Équilibrée – belle gourmandise sur une finale légèrement épicée.
- Apéritif.

Cépages : Sciaccarellu, Grenache



IGP Méditerranée
La Pinède
Maison Gilardi

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- Belle robe rosé.
- Élégant & Complexe – notes florales qui conduisent vers un fruité délicat.
- Délicate & Fruitée – l'ensemble est harmonieux et structuré.
- Plat d'été.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Méditerranée
Jolie Terre
Domaine de la Gypièrre

MAI
11+1 bouteille offerte

- Pomelo, pâle et brillante.
- Fruité – finement anisé, notes de fruits blancs et de grenade.
- Élégante – la poire mûre s'ajoutent à la fraîcheur du cédrat.
- Rouget au barbecue et salade de poivrons.

Cépages : Syrah, Grenache



AVRIL & JUIN
11 + 1 bouteille
offerte

IGP Méditerranée
La Petite Note Bleue
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Rose clair.
- Fruité & Intense – arômes de petits fruits rouges.
- Fraîche & Acidulée.
- Apéritif, salade méditerranéenne et plat asiatique.

Cépages : Grenache, Rolle



MAI
10 + 2 bouteilles
offertes

IGP Méditerranée
C'est Trop'
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Pâle et élégante.
- Gourmand – notes de petits fruits rouges.
- Fraîche – avec une finale agréable et acidulée.
- Apéritif, plat méditerranéen et plat épicé.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle



MAI
11 + 1 bouteille
offerte

AOP Côtes de Provence
Coeur du Rouët
Château du Rouët

- Rose très pâle.
- Riche – arômes de pâtisserie, de cerise, de cassis, et de fraise.
- Élégante – marquée par les petits fruits rouges frais.
- Barbecue et salade de tomates et mozzarella.

Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren



AVRIL & MAI
10 + 2 bouteilles
offertes

AOP Côtes de Provence
Bailli de Provence
Maison Gilardi

- Rose pâle nuancée de fuchsia.
- Floral & Fruité – notes d'agrumes.
- Complexe & Gourmande – notes aromatiques acidulées.
- Grillades, viande blanche et plat méditerranéen.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



MAI
10 + 2 bouteilles
offertes

AOP Côtes de Provence
Masfleurey
Maison Castel

- Claire légèrement saumonée.
- Élégant – notes florales.
- Ample – puissante révélant des arômes de petits fruits rouges.
- Pavé de saumon.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



JUIN
11 + 1 bouteille
offerte

IGP Méditerranée
Les Jolies Filles
Domaine Aegerter

- Pâle avec des reflets roses.
- Fruité – notes d'agrumes et de pêche blanche.
- Agréable – une finale légèrement saline.
- Apéritif, antipasti, charcuterie, fruits de mer et grillades.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah



IGP Méditerranée
Mas de Pampelonne
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Rose pâle aux reflets saumonés.
- Frais & Aromatique.
- Fraîche.
- Apéritif, melon/jambon de parme, anchoïade et pâtes au basilic.

Cépages : Cinsault, Grenache



AOP Côtes de Provence
Les Charmes de Mistral
Maison Gilardi

- Rose clair.
- Gourmand – notes de fruits mûrs tels que la framboise, la mûre et le cassis.
- Fraîche – très belle tension grâce à une acidité douce et bien équilibrée.
- Apéritif, salade d'été et anchoïade.

Cépage : Cinsault

AVRIL & JUIN
10 + 2 bouteilles
offertes



AOP Côtes de Provence
Les Armoises
Domaine de la Gypière

- Rose saumon, pâle et brillante.
- Fin – notes de fraise, de poire mûre, de zeste de cédrat et de fenouil.
- Acidulée – notes de fruits à chair blanche et jus de pamplemousse.
- Filet de rouget grillé, poulet rôti et gazpacho.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

JUIN
11 + 1 bouteille
offerte



AOP Côtes de Provence
La Petite Parenthèse
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Rose pâle.
- Frais – arômes intenses d'agrumes et de fleurs blanches.
- Ronde – une finale sur la pêche.
- Salade exotique et tartare de poissons.

Cépages : Grenache, Cinsault

MAI
10 + 2 bouteilles
offertes



AOP Côtes de Provence
Domaine de la Vieille Tour
Maison Gilardi

- Claire aux reflets argentés.
- Subtil – notes légères d'agrumes.
- Complexe & Ronde – belle longueur et une finesse persistante.
- Apéritif, brioche au pesto et dessert.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Caladoc

AVRIL & MAI
10 + 2 bouteilles
offertes



AOP Côtes de Provence
Bleu Elixir
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Brillant aux reflets dorés.
- Exotique – arômes intenses et rares de litchi et de mangue.
- Fraîche – équilibre entre douceur du litchi et vivacité de la mangue.
- Beignet de fleurs de courgette et risotto aux gambas.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Vermentino, Mourvèdre, Cabernet, Sauvignon

AVRIL
10 + 2 bouteilles
offertes



AOP Côtes de Provence
Les Voiles
 Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

JUIN
 10 + 2 bouteilles
 offertes

- Rose très pâle.
- Intense – arômes de pamplemousse, de litchi et de mangue.
- Longue, Ample & Rafraîchissante.
- Sushi, saumon fumé et tempura de légumes.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon



AOP Côtes de Provence
Marafiance
 Château Cavalier

JUIN
 10 + 2 bouteilles
 offertes

- Rose très pâle.
- Thiolé – arômes de feuilles de tomate, de bergamote et d'ananas.
- Équilibrée – alliant tension, volume, rondeur et harmonie.
- Asperges vertes rôties, écrasé de pois chiches et mousseline de parmesan.

Cépages : Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Sémillon



AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire
Le Pas du Moine
 Château Gassier

MAI
 11 + 1 bouteille
 offerte

- Limpide aux reflets de litchi.
- Intense – notes de mangue, de litchi, de fruit de la passion et de cassis.
- Puissante – arômes de litchi, de fruits exotiques et de brugnion.
- Cuisine méridionale et asiatique.

Cépages : Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault, Ugni Blanc



AOP Côtes de Provence
Augusta
 Domaine de Leos

- Rose limpide et brillant.
- Aromatique – notes florales et arômes de petits fruits rouges.
- Franche – très bel équilibre entre arômes gourmands et fine tension.
- Apéritif et ceviche de boeuf.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle



AOP Côtes de Provence
M de Minuty
 Château Minuty

MAI
 11 + 1 bouteille
 offerte

- Rose nacré.
- Intense – notes de petits fruits rouges acidulés et de fruits exotiques.
- Vive & Légère – notes citronnées et végétales.
- Apéritif, tapas et tarama.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren



AOP Côtes de Provence
Minuty Prestige
 Château Minuty

- Rose aux reflets nacrés.
- Franc – arômes de pamplemousse jaune, de groseille et de framboise.
- Directe & Nette – notes iodées et citronnées en finale.
- Huîtres iodées, bulots et poisson.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



AOP Côtes de Provence

Cru Classé

Cuvée Symphonie

Château Sainte Marguerite



Rose nacré à l'oeil.



Aérien – arômes d'agrumes, de pêche blanche et de reine-claude.



Fraîche – sensation zestée. Finale légèrement épicée.



Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse et côte de boeuf.

Cépages : Grenache, Cinsault



AOP Côtes de Provence

Cru Classé

Cuvée Fantastique

Château Sainte Marguerite



Rose nacré aux reflets dorés lumineux.



Saisissant – arômes de pêche des vignes, de framboise et de prune.



Fraîche – notes d'agrumes et de fleurs. Une finale gourmande et onctueuse.



Repas gastronomique.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle



— Languedoc —





IGP Pays d'Oc
Vigne Antique - Cinsault
La Table des Sommeliers

JUIN
11 + 1 bouteille offerte

- Rose pâle.
- Fin & Frais.
- Complète - délicatesse, fraîcheur et gourmandise.
- Apéritif, salade estivale et viande grillée.

Cépage : Cinsault

MAI & JUIN
10 + 2 bouteilles offertes



IGP Pays d'Oc
Un Air de Gris
Maison Cordier

- Rose pâle.
- Intense - notes de petits fruits rouges, de fleurs blanches et d'agrumes.
- Équilibrée - à la fois souple, vive et rafraîchissante.
- Apéritif, salade méridionale, tapas et plancha de légumes et de poissons.

Cépage : Grenache

MAI
10 + 2 bouteilles offertes



IGP Pays d'Oc
Gris de Gris
Maison Castel

- Rose pâle, corail aux reflets argentés.
- Fruité - notes d'agrumes et de fruits jaunes avec une pointe fumée.
- Intense & Élégante - notes de pêche, d'agrumes et d'abricot.
- Viande blanche, poisson et charcuterie.

Cépage : Pinot Gris

AVRIL
11 + 1 bouteille offerte



IGP Pays d'Oc
Le Versant
Vignoble Foncalieu

- Rose pâle aux légers reflets saumonés.
- Délicat - notes gourmandes de fruits rouges, de roses et de fleur d'oranger.
- Suave & Équilibrée - notes d'écorces d'agrumes.
- Apéritif, soupe froide, viande blanche grillée et poulet tandoori.

Cépage : Grenache

10



AOP Languedoc
Saint Saturnin
Ostrea
Domaine de l'Argenteille

- Rose pâle éclatant.
- Friand - notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de carambole.
- Ronde & Ample - notes de fruits rouges et une pointe de vivacité.
- Apéritif, charcuterie, viande blanche et pâtes.

Cépages : Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

MAI & JUIN
11 + 1 bouteille offerte



AOP Languedoc
Paradis Secret
Vignoble Foncalieu

- Rose pâle.
- Fruité - arômes de fruits à chair blanche.
- Gourmande - une touche d'agrumes et un bel équilibre.
- Tapas, cuisine méditerranéenne, tempura de gamas et apéritif.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault



IGP Pays d'Oc
Gris Blanc
Gérard Bertrand

AVRIL
10 + 2 bouteilles
offertes

-  Très pâle avec des nuances de gris.
-  Fruité – arômes très friands de petits fruits rouges.
-  Élégante – un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur.
-  Apéritif, coquillages, met asiatique et poisson au four.

Cépage : Grenache



AOP Sable de Camargue
Watusi
Puech-Haut

AVRIL
11 + 1 bouteille
offerte

-  Rose cristallin pétale de fleur.
-  Frais – notes de fruits rouges frais, de fleurs et arômes minéraux.
-  Fraîche & Tonique – s'achève sur une remarquable persistance.
-  Poisson grillé, grillade, salade mêlée de fruits de mer et crustacé.

Cépées : Grenache Noir, Grenache Gris, Cabernet Franc, Merlot



IGP Pays d'Oc
Argali
Puech-Haut

-  Rose pâle et brillant.
-  Frais – d'agréables sensations fruitées : pêche blanche et litchi.
-  Généreuse – vive et désaltérante sur des notes de petits fruits rouges.
-  Apéritif, poisson grillé, barbecue et salade.

Cépées : Grenache, Cinsault

— Sud-Ouest —





Vin de France
Villa la Vie en Rose - Sec
Maison Lionel Osmin

-  Rose pâle.
-  Intense – arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais.
-  Ronde – l'acidité et le gras mettent en valeur la palette aromatique.
-  Apéritif, tapas, cuisine d'été, salade et cuisine italienne.

Cépage : Negrette



IGP Côtes de Gascogne
Chambre d'Amour - Doux
Maison Lionel Osmin

-  Rose pâle et limpide.
-  Tendre – arômes muscatés et floraux.
-  Ronde & Charmeuse – un vin agréable avec ses notes florales et joviales.
-  Apéritif.

Cépages : Négrette, Muscat de Hambourg



IGP Landes
La Dune
Domaine de Bachen

-  Saumon pâle.
-  Complexe – notes de petits fruits rouge, d'abricot et de rose.
-  Douce – arômes soutenus et une belle structure.
-  Terrine de campagne, homard, grillade et salade d'été.

Cépages : Merlot, Cabernet-Franc

Vallée du Rhône





IGP Pays du Gard
Belle Emilie
Cellier des Chartreux

JUIN
11 + 1 bouteille
offerte

- Rose pâle.
- Frais – notes de cassis, de framboise et de fraise.
- Fruitée – friande marquée par les petits fruits rouges.
- Viande blanche, pizza et cuisine provençale.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



Vin de France
Effet Mer
Roccamaura

AVRIL
11 + 1 bouteille
offerte

- Très pâle.
- Fin – mélange d'agrumes et de fleurs blanches, élégant et subtil.
- Ronde – la finale est légèrement sucrée et suave.
- Apéritif, tapas, salade de quinoa et tarte aux courgettes.

Cépages : Grenache, Merlot



IGP Pays du Gard
La Nuit tous les Chats sont Gris
Cellier des Chartreux

MAI
11 + 1 bouteille
offerte

- Rose très pâle aux reflets clairs.
- Complexe – fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.
- Onctueuse – fraîche et marquée par des notes citronnées.
- Apéritif et plat méditerranéen.

Cépage : Grenache



AOP Luberon
Eléphant
Famille Perrin

- Brillant d'un éclat rose pâle.
- Frais – notes exotiques, de rose et d'agrumes.
- Ronde – arômes d'orange sanguine et de fleurs d'acacia.
- Hors d'œuvre, buffet froid et salade de tomates.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah



AOP Tavel
Les Hautes Roches
Cellier des Chartreux

JUIN
11 + 1 bouteille
offerte

- Rose plutôt prononcé.
- Riche – arômes de fruits rouges : cerise, cassis, mûre et fraise.
- Harmonieuse – une jolie minéralité et des notes de raisin croquant.
- Cuisine aromatique, viande blanche grillée et charcuterie.

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Clairette Blanche

Ardèche





**IGP Ardèche
Les Terrasses
Vignerons Ardéchois**

MAI
11 + 1 bouteille
offerte

- Couleur pêche, limpide et brillante.
- Fruité – très expressif avec des arômes de pamplemousse.
- Fine, Légère & Fruitée.
- Salade composée et entrée froide ou chaude.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Bouchon à vis



**IGP Ardèche
Orélie
Vignerons Ardéchois**

JUIN
11 + 1 bouteille
offerte

- Brillante rose pâle.
- Expressif – arômes de petits fruits rouges croquants.
- Gourmande – notes gourmandes réhaussées par une belle fraîcheur.
- Apéritif, tapas, tarte et poisson grillé.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Gamay, Syrah



**IGP Ardèche
Ardèche Par Nature
Vignerons Ardéchois**

MAI
11 + 1 bouteille
offerte

- Rose pâle.
- Expressif – arômes très fruités, frais, intenses et harmonieux.
- Fraîche – une minéralité qui s'exprime pour notre plus grand plaisir.
- Grillade et carpaccio de tomates.

Cépage : Caladoc



**IGP Ardèche
Gris d'Ardèche
Vignerons Ardéchois**

AVRIL
11 + 1 bouteille
offerte

- Couleur melon.
- Élégant – arômes de pamplemousse, d'anis et de pêche.
- Fruitée – le fruit s'exprime et bel équilibre entre vivacité et douceur.
- Apéritif et repas d'été.

Cépage : Grenache



**IGP Ardèche
Terre de Figuier
Vignerons Ardéchois**

- Rouge cerise.
- Fruité – arômes de mirabelle, de fraise et de framboise et de réglisse.
- Complète – ample, chaleureuse et charnue.
- Apéritif et repas d'été.

Cépage : Syrah



**IGP Méditerranée
Loverose
Château les Amoureuses**

AVRIL
10 + 2 bouteilles
offertes

- Rose pâle.
- Frais – notes de petits fruits tels que la groseille et la grenade.
- Élégante – une finale rafraîchissante.
- Poisson grillé aux herbes de Provence.

Cépages : Grenache, Syrah

— Auvergne —





AOP Côtes d'Auvergne Les Volcans Desprat Saint VERNY

-  Rose pâle.
-  Fruité – arômes de petits fruits rouges.
-  Équilibrée & Vive – une finale tendue.
-  Repas d'été, viande blanche et salade de fruits.

Cépages : Gamay, Pinot Noir



AOP Côtes d'Auvergne 7ème Ciel Desprat Saint VERNY

-  Rose pâle aux reflets de framboise.
-  Fin & Délicat – arômes intenses de groseille et d'agrumes.
-  Gourmande & Acidulée – une finale fraîche et minérale.
-  Jambon du pays, grillade et cantal jeune.

Cépage : Gamay

Forez





IGP Pays d'Urfé
Rosé Moelleux
Domaine Stéphanie Guillot



Rose très pâle.



Fruité – arômes typiques du Forez avec des notes de fruits rouges.



Moelleuse – fruitée et équilibrée entre sucre et acidité.



Apéritif d'été.

Cépage : Gamay



AOP Côtes du Forez
Sainte Anne
Domaine Stéphanie Guillot



Rose clair et saumoné.



Fruité – franc et fruité d'arômes de bonbon à la fraise.



Souple & Fruitée – arômes des fruits rouges.



Plat d'été.

Cépage : Gamay

— Val de Loire —



AOP Cabernet d'Anjou Jean de la Roche Orchidées



Rose pâle.



Fruité – notes de fraise, de framboise et d'agrumes.



Ronde – belle fraîcheur, une finale longue avec des arômes fruités.



Cuisine épicée, asiatique et dessert fruité.

Cépage : Cabernet Franc

— Sans Alcool —



Vin de France Artis Maison Cordier



Rose pâle aux reflets bleutés.



Riche & Expressif – notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais.



Gourmande & Equilibrée – notes de groseille et de bonbon acidulé.



Avocat grillé à la Provençale, bouchée de chorizo et rilette de canard.

Cépage : Syrah

Italie





Emilie Romagne
Lambrusco
Donna Lorenza

-  Rosé.
-  Fruité – notes de fruits rouges des bois dont la framboise et la fraise.
-  Légère & Fraîche – notes fruitées.
-  Apéritif.

Cépages : Lambrusco Salamino, Marami, Maestri



Vénétie
Bardolino
Donna Lorenza

-  Corail et limpide.
-  Floral – notes de rose et de violette odorante.
-  Délicate – saveurs de mûre et de myrtille.
-  Hors d'oeuvre et volaille.

Cépages : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Vénétie
Pinot Grigio
Les Grands Chais

-  Rose pâle.
-  Fruité – arômes de framboise et de fraise.
-  Fraîche & Fruitée.
-  Vin d'été, apéritif et plat exotique.

Cépage : Pinot Grigio



Toscane
Martina Piccini
Les Grands Chais de France

-  Rose pâle.
-  Intense – notes florales de fleurs de genêts et de roses.
-  Sèche & Douce – finale savoureuse et rafraîchissante.
-  Plateau de fruits de mer, plat de pâtes et salade d'été.

Cépages : Vermentino, Syrah



Espagne



Rioja Marqués de Cáceres Freixenet



Rose très pâle.



Subtil – notes de pétales de rose et de pêche blanche.



Délicate & Vive – touches de fruits blancs.



Tapas, salade composée, paëlla et pizza.

Cépages : Grenache Noir, Tempranillo

Chaque année, nous lançons une animation pour dynamiser la saison des rosés. Dans ce catalogue, vous découvrirez deux offres phares, identifiées par des couleurs distinctes. Ces offres se déclinent en trois paliers progressifs, offrant des remises de plus en plus avantageuses à mesure que le volume d'achat augmente.

Profitez pleinement de nos promotions entre Avril et Juin !



10 + 2

Bouteilles offertes



78 + 18

Bouteilles offertes



235 + 65

Bouteilles offertes



11 + 1

Bouteille offerte



86 + 10

Bouteilles offertes



260 + 40

Bouteilles offertes

Les promotions d'Avril

Provence

-  Restanques d'Azur - IGP Var - Vignerons Estandon
-  Cap des Esperelles - IGP Var - La Table des Sommeliers
-  La Pinède - IGP Méditerranée - Maison Gilardi
-  La Petite Note Bleue HVE - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Les Charmes de Mistral - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Domaine de la Vieille Tour BIO - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Bleu Elixir - AOP Côtes de Provence - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

Languedoc

-  Le Versant - IGP Pays d'Oc - Vignoble Foncalieu
-  Gris Blanc - IGP Pays d'Oc - Gérard Bertrand
-  Watusi - AOP Sable de Camargue - Puech-Haut

Vallée du Rhône

-  Effet Mer - Vin de France - Roccamaura

Ardèche

-  Gris d'Ardèche - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois
-  Loverose HVE - IGP Méditerranée - Château les Amoureuses

Les promotions de Mai

Provence

-  Jolie Terre - IGP Méditerranée - Domaine de la Gypièrre
-  C'est Trop' - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Coeur du Rouët - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët
-  Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Masfleurey - AOP Côtes de Provence - Maison Castel
-  La Petite Parenthèse - AOP Côtes de Provence - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Domaine de la Vieille Tour BIO - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Le Pas du Moine - AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire - Château Gassier
-  M de Minuty - AOP Côtes de Provence - Château Minuty
-  Cuvée Symphonie BIO - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Maison Sainte Marguerite
-  Cuvée Fantastique BIO - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Maison Sainte Marguerite

Languedoc

-  Un Air de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Cordier
-  Castel Gris de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Castel
-  Paradis Secret - AOP Languedoc - Vignoble Foncalieu

Vallée du Rhône

-  La Nuit tous les Chats sont Gris - IGP Pays du Gard - Cellier des Chartreux

Ardèche

-  Les Terrasses - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois
-  Par Nature BIO - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois

Les promotions de Juin

Provence

-  San Pieru - IGP Île de Beauté - La Table des Sommeliers
-  La Petite Note Bleue HVE - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Les Jolies Filles - IGP Méditerranée - Domaine Aegerter
-  Les Charmes de Mistral - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
-  Les Armoises - AOP Côtes de Provence - Domaine de la Gypièrre
-  Les Voiles - AOP Côtes de Provence - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Marafiance - AOP Côtes de Provence - Château Cavalier

Languedoc

-  Vigne Antique Cinsault HVE - IGP Pays d'Oc - Table des Sommeliers
-  Un Air de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Cordier
-  Paradis Secret - AOP Languedoc - Vignoble Foncalieu

Vallée du Rhône

-  Belle Emilie - IGP Pays du Gard - Cellier des Chartreux
-  Les Hautes Roches - AOP Tavel - Cellier des Chatreux

Ardèche

-  Orélie - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois

Italie

-  Martina Piccini - Toscane - Les Grands Chais de France

NOTES

NOTES



Z.A. LES FANGEAS
43 370 SOLIGNAC-SUR-LOIRE
04 71 09 59 68