



AGENT DE VIGNERON.NE.S*

tarifs 2026

***sélection panachable sur plateforme, prix en € hors taxes et hors port**

Amélie • 07 86 27 79 25 • amelie@terroirsvivants.fr

Arthur • 06 82 67 65 90 • arthur@terroirsvivants.fr

Nos vigneron.ne.s

Champagne	Marie Copinet	p.3
	Un Voyage en Champagne	p.4
Alsace	Domaine de l'Envol	p.5
Savoie-Isère	Domaine des Feytaux	p.6
	Vivants !	p.7
Bourgogne	Les Cocottes	p.8
	Les Champs de Thémis	p.9
Beaujolais	Léonis	p.10
Loire	Domaine des Bérioles	p.11
	Les Hautes Noëlls	p.12
	Jardins de Fleury	p.13
	Sagesse des Sols	p.14
	Domaine La Chance	p.15
Rhône	Domaine des Bardes	p.16
	Château Simian	p.17
Bordeaux	Domaine de Sentout	p.18
	Château Mangot	p.19
Sud-Ouest	Le Vent des Jours	p.20
Languedoc	Les Clos des Pères	p.21
	La Petite Parcelle	p.22
	La Tour Boisée	p.23
Roussillon	Le Clot de l'Origine	p.24
	Riberach	p.25



Champagne

Marie Copinet

Marie-Laure & Alexandre Kowal-Copinet, vigneronns à Villenauxe-la-Grande, Aube

Situé dans le Sézannais, le domaine s'étend sur neuf hectares de vignes issues de trois terroirs différents (Sézannais, Rive droite de la vallée de la Marne, Barséquanais). Depuis plus de dix ans, aucun herbicide ni pesticide ne sont utilisés. Le domaine entame sa conversion à l'agriculture biologique en 2016 et est certifié depuis 2021.

Les vinifications sont lentes et peu interventionnistes (levures indigènes, pas de chaptalisation, peu ou pas de soufre).

Les vins sont élevés sur différents supports (fûts champenois, foudres, œufs).

Extra Quality. 75cl	4 g.	-	Chardonnay, Meunier, Pinot noir	19,00 €
Blanc de Blancs "Signature" Brut Nature. 75cl	0 g.	-	100% Chardonnay	21,60 €
La Craie brut nature. 75cl	0 g.	-	Chardonnay sur craie du Sézannais	24,60 €
La Pierre brut nature. 75cl	0 g.	BIO	Pinot noir sur Kimmeridgien du Barséquanais	24,60 €
L'Argile brut nature. 75cl	0 g.	BIO	Meunier sur argile verte de la Vallée de la Marne	24,60 €
La Terre brut nature. 75cl	0 g.	-	Complanté sur marnes et argiles sparnaciennes	24,60 €
Argilla Villonissa brut nature. 75cl	0 g.	-	100% Chardonnay né et élevé sur argile	36,00 €
Au Détour du Sézannais*. 75cl	2 g.	-	Chardonnay sur argilo-calcaire	39,60 €
La Croix du Balai*. 75cl	3 g.	-	Meunier Cuchery sur un terroir d'argile verte	39,60 €

* la gamme tirée "Sur Liège" est panachable en cartons de 3 x 2 bouteilles

Un Voyage en Champagne

Tarif sur demande, franco 48 cols



Domaine de l'Envol

Catherine & Daniel Hirsinger, Raphaël Marchal,
vignerons à Ingersheim, Alsace

La famille Hirsinger et la Maison Jean Freudenreich, pionnières dans la vente en bouteilles, se sont unies en août 2016 pour donner naissance au Domaine de l'Envol dans l'ambition de produire des vins ancrés dans leurs terroirs, avec le minimum d'intrants à la vigne comme à la cave.

Crémant d'Alsace . 75cl	BIODY	7,50 €
Bulles de Muscat . 75cl	BIODY	8,10 €
Trait d'Union 2022. 75cl	BIODY	6,15 €
Riesling domaine 2024. 75cl	BIODY	6,30 €
Auxerrois Letzenberg 2020. 75cl	BIODY	7,15 €
Riesling Steinweg 2022. 75cl	BIODY	8,10 €
Riesling Grand Cru Florimont 2020. 75cl	BIODY	11,60 €
VT Gewurztraminer 2018. 75cl	BIODY	14,10 €
Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2020. 75cl	BIODY	12,65 €
Macération Gewurztraminer Letzenberg 2022. 75cl	BIODY	8,10 €
Macération Sylvaner Manala 2022. 75cl	BIODY	8,10 €
Pinot Noir Symbiose 2023. 75cl	BIODY	7,50 €
Pinot Noir Songes d'une Reine 2020. 75cl	BIODY	10,90 €
BIB Pinot Noir 2022. 300cl	BIODY	16,90 €

Expédition vers Paris départ domaine

jusqu'à 78 : 71€

79 à 600 : 117€

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Domaine des Feytaux

Pierre Pelfrène, vigneron à Lentiol, Isère

Tout jeune domaine isérois – déjà certifié AB et Demeter – le domaine des Feytaux est né du retour de Pierre sur sa commune d'origine, Lentiol, avec pour objectif la valorisation du trop rare cépage Verdesse, exploité par une poignée de viticulteurs talentueux.

Typicité, profondeur et émotion sont les mots d'ordre des quelque milliers de bouteilles produites chaque année.

● <i>Verdesse des Feytaux 2022</i>	 	75cl	11.50
100% Verdesse			
● <i>Fragments 22-23</i>	 	75cl	11.50
100% Verdesse			

Disponible sur plateforme uniquement
(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Vivants !

Juliette Gest, vigneronne à Andert-et-Condon, Bugey

Après une petite vingtaine d'années comme juge puis procureure, Juliette a éprouvé le besoin de restaurer son lien à la terre et d'accomplir un vieux rêve.

D'une formation viticulture-oenologie à Beaune, Juliette a travaillé chez différents vignerons bio de Savoie et Haute-Savoie, avant de construire son petit domaine dans le Bugey.

Les premières plantations démarreront en 2024. En attendant, Juliette vendange et vinifie ses premiers raisins bio des copains sous le nom de « Vivants ! ». Réemploi des bouteilles, agro-foresterie de la plantation, bio-sourçage des matières, vinification douce et en bio sont les préceptes premiers du domaine.

Les premières cuvées de ce 2^e millésime seront disponibles courant mai 2024.

● Chardon'air 2023		75cl	8.90
Chardonnay, Jacquère			
● Coup de Grisou 2023	<i>sur allocation</i>		75cl 10.80
Pinot gris, Molette			
● Yogamay 2023			75cl 9.50
Gamay, Molette			
● Syrah-Pinot Noir 2023			75cl à venir
Syrah, Pinot Noir			

Expédition vers Paris départ domaine

36	:	46.00€ HT
48	:	49.51€ HT
60	:	55.29€ HT
72	:	53.27€ HT
90	:	65.69€ HT

tarifs hors taxe gasoil

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Les Cocottes

Hélène Coudin, vigneronne à Arcenant, Bourgogne

Depuis 2011, Hélène bichonne quatre hectares et demi de vignes, à quelques kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les vins sont uniques et ciselés, riches d'une expression libre. Peu ou pas de soufre ajouté quand le millésime le permet. Outre Aligoté, Chardonnay et Pinot noir, quelques pieds de vignes de Pinot Gouges – dont nous vous raconterons l'histoire – alimentent la cuvée "Pièce Dame Marie".

sur allocation

● Bourgogne Aligoté <i>Le Mauthier</i> 2021		75cl	11.60
Aligoté			
● Bourgogne <i>Pièce Dame Marie</i> 2021		75cl	17.60
Pinot Gouges			
● Bourgogne <i>Cuvée Sérénité</i> 2020		75cl	17.60
Chardonnay			
● Bourgogne Hautes Côtes de Beaune <i>Les Equeillons</i> 2020		75cl	17.60
Pinot noir			
● Bourgogne Hautes Côtes de Beaune <i>Les Equeillons - L'Artisanal</i> 2019	en conversion bio	75cl	20.60
Pinot noir sans soufre ajouté			
● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits <i>Champs de Perdrix</i> 2022		75cl	à venir
Pinot noir			



Les Champs de Thémis

Xavier Moissenet, vigneron à Bouzeron, Bourgogne

Ancien procureur, Xavier fait le grand saut en 2014, en acquérant 6,2 hectares de vignes sur la Côte Chalonnaise, certifiées en agriculture biologique. Tension et terroir, voilà deux mots qui résument le travail de Xavier, toujours à la recherche de vins frais et lumineux, révélateurs de leurs climats.

Millésime 2024 disponible à partir d'avril 2026.

VDF Terra Mater. 75cl	BIO	8,30 €
Bourgogne Côte Chalonnaise . 75cl	BIO	rupture
Bouzeron Les Clous. 75cl	BIO	10,00 €
Bouzeron Les Corcelles VV. 75cl	BIO	12,20 €
Bouzeron Les Corcelles VV MAG. 150cl	BIO	rupture
Mercurey Les Montelons. 75cl	BIO	rupture
Coteaux Bourguignons Terra Mater. 75cl	BIO	8,30 €
Bourgogne Côte Chalonnaise. 75cl	BIO	9,60 €
Mercurey Les Bosebuts. 75cl	BIO	11,70 €
Mercurey Les Bosebuts MAGNUM. 150cl	BIO	rupture
Mercurey Les Bouères. 75cl	BIO	rupture

Expédition vers Paris départ domaine

36	:	36.04€ HT
48	:	42.73€ HT
60	:	48.71€ HT
72	:	53.34€ HT
73-120	:	0.60€ HT / col
120-240	:	0.57€ HT / col

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Léonis

Raphaël & Cristelle Champier, vignerons à Villié-Morgon, Beaujolais

En 2015, Raphaël et Cristelle restructurent le vignoble existant depuis 2011 et ils s'installent en propriété sur la commune de Villié-Morgon. Le vignoble est principalement composé de vieilles vignes implantées sur des terroirs précis.

Des vins uniques, juteux et poivrés.

Deux cœurs de lion qui se donnent le temps de faire vibrer leurs vins sous le signe de l'harmonie.

L'Unisson 2020. 75cl	BIO	9,60 €
L'Amuse-Bulle 2023. 75cl	BIO	10,00 €
Primeur 2024 2024. 75cl	BIO	6,20 €
Lurons 2021. 75cl	BIO	7,20 €
Régner Buissonnante 2021. 75cl		8,20 €
Brouilly Brulius 2021. 75cl	BIO	9,60 €
Côte de Brouilly Mont-Brulius 2021. 75cl	BIO	9,60 €
R&C N°1 2020 2022. 75cl		10,75 €
Leonis Amphore 2020. 75cl	BIO	13,90 €

**prix à l'unité, vendu par carton de 12 bouteilles*

Expédition vers Paris départ domaine

36	:	43.44€ HT
48	:	50.82€ HT
60	:	61.67€ HT
72	:	62.49€ HT
120	:	0.85€ HT / col
240	:	0.76€ HT / col

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : *+1.75€ / col port compris*

Petite couronne : *+1.85€ / col port compris*

Grande couronne : *+1.95€ / col port compris*



Domaine des Bérioles

Jean Teissèdre, Jérôme Roux & Sophie Roux,
vignerons à Cesset, Saint-Pourçain

Les Bérioles, c'est une aventure familiale et une envie partagée de retranscrire un terroir. Les parents plantent leurs premiers ceps en 1989 sur l'exploitation qui était autrefois dédiée à la seule culture céréalière, et ce sont ensuite les enfants qui se passionnent pour le projet. Jean d'abord, en 2011, puis Sophie et Jérôme en 2015.

Tous les trois s'attachent à pratiquer une viticulture exigeante et respectueuse, qui suit les cycles de la lune et du soleil afin que la vigne se développe en harmonie avec le sol qui l'accueille.

● VDF <i>Tressallier d'ici et Chardonnay d'ailleurs</i> 2022	en conversion bio	75cl	6.80
Tressallier, Chardonnay			
● Saint-Pourçain <i>Aurence</i> 2023		75cl	8.20
Chardonnay, Tressallier			
● IGP Val de Loire <i>Tressaille</i> 2023		75cl	8.70
Tressallier		magnum	19.20
● IGP Val de Loire <i>Autochtone</i> 2021		75cl	20.80
Tressallier			
● Saint-Pourçain <i>100% Rosé</i> 2024		75cl	6.10
Gamay			
● VDF <i>Mille-pâtes</i> 2023		75cl	6.45
Gamay			
● Saint-Pourçain <i>Auvernat</i> 2023		75cl	8.60
Pinot noir		mag 2021	19.90
● IGP Val de Loire <i>La Chabanne</i> 2022		75cl	14.30
Pinot noir			
● Méthode Traditionnelle <i>Brut Tressallier</i> 2022		75cl	10.40
Tressallier			
● Pétillant naturel rosé 2023		75cl	7.50
Gamay			



Les Hautes Noëllles

Juliane & Jean-Gabriel Tridon,
vignerons à Saint-Léger-les-Vignes, Loire-Atlantique

Juliane & Jean-Gabriel reprennent en 2020 le domaine Les Hautes Noëllles après avoir baroudé bien des années à travers les mers du monde. Restant humbles et attentifs à chaque instant, à l'écoute de la nature, ils cisèlent des vins gourmands, précis et vifs, sans jamais sacrifier à la gourmandise ni à l'expression de leur terroir.

		48	60	90	120
Pet'nat Crépus'bulles. 75cl	BIO	9,30 €	7,95 €	7,70 €	7,30 €
Méthode Trad. Perles des Noëllles extra brut. 75cl	BIO	10,95 €	9,35 €	9,05 €	8,65 €
Blanc de Noir de Pinot La Première. 75cl	-	14,30 €	12,20 €	11,85 €	11,35 €
BIB Babord rouge / Tribord blanc. 300cl	BIO	15,90 €	13,60 €	13,20 €	12,70 €
Gros Plant du Pays Nantais Grand Frais. 75cl	BIO	7,90 €	6,75 €	6,50 €	6,15 €
IGP Cabotage. 75cl	BIO	8,05 €	6,90 €	6,65 €	6,25 €
IGP Floréal. 75cl	BIO	8,05 €	6,90 €	6,65 €	6,25 €
Muscadet Parcelles. 75cl	BIO	8,60 €	7,35 €	7,10 €	6,75 €
Muscadet Suroît. 75cl	BIO	9,70 €	8,30 €	8,00 €	7,60 €
Val de Loire Florès. 75cl	BIO	10,10 €	8,65 €	8,35 €	7,95 €
Muscadet Zéphyr. 75cl	BIO	10,65 €	9,10 €	8,80 €	8,35 €
Chardonnay Au Long Cours. 75cl	BIO	12,20 €	10,45 €	10,10 €	9,65 €
Les Hautes Noëllles. 75cl	BIO	14,85 €	12,70 €	12,30 €	11,85 €
Macération Erythra. 75cl	BIO	13,00 €	11,10 €	10,75 €	10,30 €
Galénée. 75cl	-	8,30 €	7,10 €	6,80 €	6,45 €
Voulez-vous Gamay avec moi ?. 75cl	CONV.	8,95 €	7,70 €	7,40 €	7,00 €
Egiodola Plémora Amphore. 75cl	-	9,50 €	8,15 €	7,85 €	7,45 €
Rouge IGP Zoï. 75cl	-	10,65 €	9,10 €	8,80 €	8,40 €

Expédition vers Paris départ domaine
Franco

Disponible sur plateforme (colonne 60)
(à partir de 36 bouteilles panachées)
Paris : +1.75€ / col port compris
Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Jardins de Fleury

Carole Kohler, vigneronne à Thouars, Anjou

Jardins de Fleury, c'est la replantation de 2016 à 2020 d'un micro-domaine sur des terres familiales à Thouars. Trois hectares de vignes cultivés en biodynamie dans le respect du lieu datant du XIV^e siècle et de sa grande biodiversité, plantés à la jonction du Massif armoricain – sols de schistes quartziques – et du Bassin parisien – sols argilo-calcaires à silex.

Deux grands cépages emblématiques de la Loire, le cabernet franc et le chenin, pour donner des vins de terroirs, parcellaires, vivants, reflétant leur millésime. Une vinification douce dans un chai gravitaire avec la recherche d'un élevage sans maquillage dans des œufs en béton, des jarres en grès et quelques barriques patinées.

Cuvée Albert méthode trad. BN. 75cl	<i>Chenin en amphore</i>	13,50 €
Source. 75cl	<i>Chenin</i>	11,50 €
Source MAG. 150cl	<i>Chenin</i>	23,00 €
Sequoïa. 75cl	<i>Chenin</i>	11,50 €
Sequoïa MAG. 150cl	<i>Chenin</i>	23,00 €
Rose. 75cl	<i>Cabernet Franc</i>	8,60 €
Jardin (2022 et 2023). 75cl	<i>Cabernet Franc</i>	11,50 €
Jardin MAG. 150cl	<i>Cabernet Franc</i>	23,00 €
Liqueur de Chenin. 75cl	<i>Chenin</i>	15,00 €
Rhum Vieux agricole. 75cl	<i>Rhum de canne à s. 3 ans d'âge, transporté à la voile</i>	69,00 €

Expédition vers Paris départ domaine

à partir de 36 cols : 1.00€ / col

à partir de 48 cols : 0.80€ / col

Franco à partir de 60 cols

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Sagesse des Sols

Cathy & Fred Roger, vignerons à Martigné-Briand, Anjou

Les saisons, la météo, l'abondance et la pénurie sont autant de signes que la terre est un organisme vivant. La sagesse des sols, c'est la recherche d'harmonie, de coexistence avec tous les habitants de cette écorce d'abondance.

C'est en facilitant la biodiversité autour d'une mare, d'un étang, de petits bois, de haies et en semant des couverts végétaux qu'ils participent à leur échelle à pérenniser la variété du vivant.

Méthode traditionnelle Sonate. 75cl	BIO	10,07 €
Chenin-Chardonnay Le Penseur de Rotin. 75cl	BIO	5,72 €
Anjou blanc Rond de danse. 75cl	BIO	7,17 €
Anjou blanc Rond de danse MAGNUM. 150cl	BIO	15,73 €
Anjou blanc Les Gains / à venir fin 2026. 75cl	BIO	8,46 €
Anjou blanc Toucher Terre. 75cl	BIO	11,08 €
Coteaux du Layon. 75cl	BIO	23,30 €
Macération L'Instinct présent. 75cl	BIO	7,94 €
Rosé Une Bouteille à la mare. 75cl	BIO	5,19 €
Anjou rouge Epique ou rien. 1cl	BIO	5,24 €
Grolleau noir Frères de Terre. 75cl	BIO	5,24 €
Anjou villages Forge Tranquille. 75cl	BIO	6,97 €
Pineau d'aunis Velours. 75cl	BIO	8,46 €
Pineau d'aunis Velours MAGNUM. 150cl	BIO	18,02 €
Grolleau noir Les Gobelets. 75cl	BIO	9,63 €
Les Grandes Pièces. 75cl	EN CONVERSION	17,50 €

Expédition vers Paris départ domaine

48 à 90	:	0.90€ HT / col
91 à 150	:	80€ HT
151 à 270	:	106€ HT
271 à 348	:	138€ HT

Disponible sur plateforme (sur colonne 48)

(à partir de 36 bouteilles panachées)
 Paris : +1.75€ / col port compris
 Petite couronne : +1.85€ / col port compris
 Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Domaine La Chance

Jérôme Becuwe & Christine Kieu
vignerons à Fontevraud-l'Abbaye, Saumurois

Fraîchement reconvertis vignerons, Jérôme et Christine reprennent fin 2021 cinq hectares de vignes, après quelques années à arpenter les vignobles français, avant de se former chez Mathieu Vallée et Thierry Germain.

Amoureux du chenin et du cabernet franc, ils récoltent en 2022 leurs premiers raisins pour un premier millésime élégant et profond.

Pétillant naturel Midi Minuit. 75cl	BIO	<i>Cabernet Franc</i>	9,35 €
Les Heures heureuses. 75cl	BIO	<i>Chenin 95% / Cabernet F. 5%</i>	7,15 €
Volte Face. 75cl	BIO	<i>Chenin</i>	8,80 €
Sur la Côte. 75cl	BIO	<i>Chenin</i>	11,40 €
Saisons - Episode 2. 75cl	BIO	<i>Cabernet F. 50% / Cabernet S. 50%</i>	7,15 €
Saumur Champigny Rouge des Bois. 75cl	BIO	<i>Cabernet F. 95% / Cabernet S. 5%</i>	7,15 €
Saumur Champigny Un Monde Nouveau. 75cl	BIO	<i>Cabernet Franc</i>	8,80 €

Expédition vers Paris départ domaine

48	:	1.15€ / col
49 à 60	:	0.94€ / col
61 à 90	:	0.87€ / col
91 à 120	:	0.80€ / col
121 à 179	:	0.56€ / col
181 à 240	:	0.42€ / col
241 à 300	:	0.37€ / col

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Domaine des Bardes

Emmanuel Tracol, vigneron à Eclassan, Ardèche

Amoureux de la terre et de la nature, Emmanuel crée en 2019 le Domaine des Bardes sur les terroirs de la ferme familiale développée par son arrière-grand-père, entame la conversion bio et met en place les bases d'une agriculture biodynamique. Sa première cuvée est une réussite incontestable, gourmande, fraîche et précise, posant les racines de savoureux millésimes. Chatus, dureza, Emmanuel replante les vieux cépages autochtones de la région, pour de belles surprises à venir.

La Cervoise Vinifera. 75cl	BIO	9,50 €
Rosé Dureza. 75cl	BIO	6,50 €
Les Jours Roses. 75cl	BIO	6,50 €
La Petite Gauloise. 75cl	BIO	8,00 €
Sakura. 75cl	BIO	8,40 €
Saint Joseph Symbiose. 75cl	BIO	15,00 €
La Menina. 75cl	BIO	16,00 €
Jus de raisin de Marsanne. 1L	BIO	4,70 €

Expédition vers Paris départ domaine

48 à 60	:	55.39€ HT
61 à 71	:	57.83€ HT
72 à 83	:	58.22€ HT
84 à 95	:	60.66€ HT
>96	:	0.57/col

Disponible sur plateforme

(à partir de 36 bouteilles panachées)
 Paris : +1.75€ / col port compris
 Petite couronne : +1.85€ / col port compris
 Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Château Simian

Florian & Marion Serguier, vignerons à Piolenc, Vaucluse

En Provence, au pied du massif d'Uchaux, Jean-Pierre Serguier et son fils Florian, en recherche constante de qualité, parviennent à l'atteindre en favorisant une parfaite harmonie entre vigne et nature.

Depuis 2008, tout le vignoble est cultivé selon une approche biodynamique pour des vins d'une exceptionnelle qualité : fins, frais, équilibrés, francs en arômes, avec des tannins soyeux et dotés d'une plaisante buvabilité.

P'tit Camion rouge/blanc/rosé. 75cl	BIODY	4,26 €
Combe des Avaux blc. 75cl	BIODY	5,81 €
Les Trois Pisseuses. 75cl	BIODY	6,14 €
La Noria. 75cl	BIODY	6,75 €
Jocundaz blanc. 75cl	BIODY	10,61 €
La Louronne blc. 75cl	BIODY	10,99 €
Châteauneuf du P. Le Traversier blanc 2024. 75cl	BIODY	18,88 €
L'Orange. 75cl	BIODY	9,12 €
Combe des Avaux rge. 75cl	BIODY	5,81 €
Jocundaz rouge. 75cl	BIODY	8,71 €
BIB 3l rouge. 300cl	BIODY	11,58 €
Châteauneuf du P. Le Traversier rouge 2023. 75cl	BIODY	18,88 €
Jocundaz rouge 2021 MAGNUM. 150cl	BIODY	17,43 €
Châteauneuf du P. Les Grdes Grenachières 2023. 75cl	BIODY	33,34 €

Expédition vers Paris départ domaine

36 à 59 : 0,93€ / col

60 à 125 : 0,74€ / col

126 à 281 : 0,64€ / col

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Domaine de Sentout

Nicolas & Karina Pons,
vignerons à Lignan-de-Bordeaux, Entre-deux-Mers

Nicolas et Karina incarnent la troisième génération à produire du vin au Domaine de Sentout, poumon naturel qui se trouve aux portes de l'Entre-deux-Mers, entre vignes, prairies et forêt.

Une labellisation en agriculture biologique (obtenue en 2020), la diversité géologique des sols (graves, sables, argile, calcaire), l'âge moyen des vignes (vingt-cinq à cinquante ans) permettent à Nicolas et Karina de vinifier des vins authentiques, nature, portés sur le fruit, la fraîcheur et la souplesse.

Bulles de Sentout. 75cl	BIO	<i>Sémillon</i>	10,40 €
Sentout Blanc (dernières bouteilles). 75cl	BIO	<i>Sémillon, sauvignon blanc & gris</i>	7,10 €
VDF Les Mains dans la Vigne. 75cl	BIO	<i>Sémillon, sauvignon blanc & gris</i>	7,10 €
VDF Clairnet Swing in Sentout. 75cl	BIO	<i>Cabernet sauvignon</i>	7,10 €
VDF les Mains dans la Vigne. 75cl	BIO	<i>Merlot, Cabernet sauvignon</i>	6,50 €
Sentout Rouge MAG. 75cl	BIO	<i>Merlot, Cabernet sauvignon</i>	14,90 €
Rock in Sentout. 75cl	BIO	<i>Merlot, Cab. S</i>	7,70 €
Rock in Sentout MAG. 75cl	BIO	<i>Merlot, Cab. S</i>	17,10 €
Elle te serre. 75cl	BIO	<i>Cab. F, Cab. S, Merlot</i>	10,60 €

Expédition vers Paris départ domaine

48 à 60 : 0.98/col + taxes dont gazoil

61 à 72 : 0.76/col + taxes dont gazoil

73 à 120 : 0.71/col + taxes dont gazoil

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Château Mangot

Yann & Karl Todeschini, vignerons à Saint-Émilion

« Un grand vin se fait avant tout à la vigne. » Quelques mots simples pour résumer toute la démarche des frères Todeschini, pour des vinifications le moins interventionnistes possible.

Des vins épurés, une démarche unique, la révolution bordelaise est en route !

Le domaine a obtenu la certification bio en 2020, et a amorcé sa labellisation Biodyvin en 2020.

En 2022, il intègre la classification de Saint-Émilion Grand Cru Classé.

Préface. 75cl	BIO	<i>Merlot blanc</i>	10,50 €
M... le Rosé. 75cl	BIODY	<i>Merlot presse directe</i>	7,20 €
Le Marmot 2022. 75cl	BIODY	<i>Merlot, Cab. f., SSA</i>	5,95 €
Le Marmot 2021 MAGNUM. 150cl	BIO	<i>Merlot, Cab. f., SSA</i>	12,90 €
La Brande 2019. 75cl	EN CONV.	<i>Merlot, Cab F., Cab S.</i>	7,60 €
Saint Emilion L'Autre 2020 SSA. 75cl	BIO	<i>Cab. F, Merlot en amphore, SSA</i>	14,00 €
Saint Emilion L'Autre MAGNUM SSA. 150cl	BIO	<i>Cab. F, Merlot en amphore, SSA</i>	29,00 €
Saint Emilion grand cru 2021. 75cl	BIO	<i>Merlot, Cab. F, Cab. S</i>	16,00 €
Saint Emilion grand cru MAGNUM. 150cl	BIO	<i>Merlot, Cab. F, Cab. S</i>	33,00 €
Saint Emilion GCC 2022 (1er millésime !). 75cl	BIO	<i>Merlot, Cab. F, Cab. S</i>	17,50 €
Saint Emilion grand cru Distique n°9/10/11. 75cl	BIO	<i>Cab. F, Merlot, Cab S.</i>	24,50 €

Expédition vers Paris départ domaine

48 : 1.15€ / col
 72 : 1€ / col
 120 : 0.75€ / col
 180 : 0.60€ / col
 >2000 : franco

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris + 1.75€ / col port compris
 Petite couronne : +1.85€ / col port compris
 Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Le Vent des Jours

Laurent & Nathalie Marre, vignerons à Villesèque, Lot

Esthète du raisin, profondément ancré dans son terroir lotois, Laurent revient en 2019 sur ses terres avec sa compagne Nathalie pour y concrétiser l'aboutissement de son long parcours en tant que sommelier.

Des jus d'une pureté entêtante, profonds et vibrants, à la dangereuse buvabilité !

Le Vent des Bulles. 75cl	BIO	9,70 €
C'Juste. 75cl	BIO	8,90 €
C'Juste MAG. 150cl	BIO	17,40 €
Un Jour ou Lot. 75cl	BIO	6,20 €
Un Jour ou Lot MAG. 150cl	BIO	11,80 €
Le Zef. 75cl	BIO	7,60 €
Le Zef MAG. 150cl	BIO	15,00 €
Les Calades. 75cl	BIO	8,00 €
Les Calades MAG. 150cl	BIO	16,20 €
L'Engoulevent. 75cl	BIO	8,90 €
L'Engoulevent MAG. 150cl	BIO	17,90 €
Les Moutons. 75cl	BIO	12,10 €
Les Moutons MAG. 150cl	BIO	24,80 €

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Les Clos des Pères

Anne-Laure & Julien Gieules, vignerons à La Livinière, Hérault

« Le respect de la terre et de la vigne », tel est le credo d'Anne-Laure et Julien. Ils concilient modernité et tradition, dans une approche résolument contemporaine des vinifications, pour des vins de terroirs aériens et pleins de délicatesse.

Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2020.

Jardin des pères. 75cl	BIO	<i>grenache gris</i>	7,10 €
Rouge des vents. 75cl	BIO	<i>syrah, grenache</i>	10,20 €
Sens sels. 75cl	BIO	<i>grenache</i>	6,30 €
Vous avez carte blanche . 75cl	BIO	<i>carignan</i>	7,30 €

Expédition vers Paris départ domaine

24 : forfait 36.50€

25 à 36 : forfait 41.50€

37 à 48 : 1€ / col

49 à 60 : 0.90€ / col

61 à 72 : 0.85€ / col

73 à 240 : 0.75€ / col

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris (à partir de 36 bouteilles panachées)

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



La Petite Parcelle

Romain Portier, vigneron à Saint-Saturnin-de-Lucian, Terrasses du Larzac

Entièrement travaillé à la main, en agriculture biologique, le domaine – né d'un fermage de 0.70 ha en 2011 – est aujourd'hui constitué de six cépages, sur cinq hectares et trois terroirs.

Romain gère à lui seul la culture, les vinifications et l'élevage. Des vins sincères pour une expression fière et joyeuse de la terre qui les a vus naître.

La Petite Parcelle Blanc. 75cl	BIO	Marsanne, Grenache blanc	10,20 €
La Petite Parcelle Vignes d'Altitude. 75cl	BIO	Grenache, Carignan	6,25 €
86%. 75cl	BIO	Syrah, Grenache, Cinsault	10,20 €
86% MAGNUM. 75cl	BIO	Syrah, Grenache, Cinsault	21,50 €
La Capsule 2021. 75cl	BIO	Cinsault	12,30 €
La Petite Parcelle Mourvèdre 2021. 75cl	BIO	Mourvèdre	12,30 €
La Petite Parcelle AOP Larzac. 75cl	BIO	Grenache, Syrah, Mour., Cinsault	13,80 €
La Petite Parcelle AOP Larzac MAGNUM. 150cl	BIO	Grenache, Syrah, Mour., Cinsault	28,50 €
D'aquel Aucèl !. 75cl	BIO	Cinsault passerillé	24,90 €

Expédition départ domaine :

Nous consulter

Disponible sur plateforme (à partir de 36 bouteilles panachées)

Paris : +1.75€ / col port compris (à partir de 36 bouteilles panachées)

Petite couronne : +1.85€ / col port compris

Grande couronne : +1.95€ / col port compris



La Tour Boisée

Jean-Louis Poudou, vigneron à Laure-Minervois, Aude

Franc-tireur du Minervois et amoureux de son terroir, Jean-Louis Poudou chouchoute ses vignes depuis près de quarante ans et affirme ses convictions au travers de cuvées engagées, dans une recherche permanente de fraîcheur et d'authenticité.

		48	66	126
Amuse-Bouche blanc/rouge/rosé. 75cl	BIO	5,15 €	4,75 €	4,50 €
(Histoire de famille) Saint-Sernin. 75cl	BIO	6,20 €	5,80 €	5,25 €
Viognier. 75cl	BIO	6,95 €	6,55 €	5,95 €
Marielle & Frédérique. 75cl	BIO	8,05 €	8,05 €	8,05 €
(Histoire de famille) Pech-Majou. 75cl	BIO	6,20 €	5,80 €	5,25 €
(Histoire de famille) Coumo-Gascou. 75cl	BIO	6,00 €	5,60 €	5,05 €
Marielle & Frédérique. 75cl	BIO	8,05 €	8,05 €	8,05 €
Plantation 1905. 75cl	BIO	7,80 €	7,40 €	6,85 €
BIB 3L. 75cl	BIO	14,00 €	13,50 €	13,50 €

Expédition départ domaine :
franco

Disponible sur plateforme (colonne 66)
(à partir de 36 bouteilles panachées)
Paris : +1.75€ / col port compris
Petite couronne : +1.85€ / col port compris
Grande couronne : +1.95€ / col port compris



Le Clot de l'Origine

Marc Barriot, vigneron à Maury, Roussillon

Révolutionnaire dans l'âme, Marc emmène les dix hectares de son domaine vers une approche pour le moins atypique depuis 2004. Rouges juteux et épicés, blancs issus principalement de raisins noirs, sa patte est unique et inimitable.

Le Petit Barriot blanc. 75cl	6,50 €
L'Original. 75cl	8,50 €
Les Quilles Libres blanc. 75cl	11,50 €
Maury tuilé. 75cl	13,00 €
BIB blanc. 75cl	21,50 €
Le Trouble Fait. 75cl	8,50 €
Le Petit Barriot rouge. 75cl	6,50 €
Tiens toi à Caro. 75cl	6,50 €
Soif de Plaisir. 75cl	8,50 €
Les Quilles Libres rouge. 75cl	11,50 €
BIB rouge. 5L	15,80 €
Tuilé ambré. 50cl	18,00 €
Maury grenat. 50cl	9,00 €

**prix à l'unité, vendu par cartons de 12 bouteilles*

Disponible sur plateforme uniquement
(à partir de 48 bouteilles panachées)

Paris : +0.90€ / col port compris

Petite couronne : +1.00€ / col port compris

Grande couronne : +1.10€ / col port compris



Riberach

Jean-Michel Mailloles, Luc Richard & Guilhem Soullignac,
vignerons à Bélesta, Roussillon

Riberach, c'est d'abord la rencontre d'amis autour d'un projet commun : valoriser les équilibres naturels existants, la biodiversité de nos campagnes et, *in fine*, entretenir et améliorer la fertilité de nos sols dans une perspective plus générale de développement durable.

Cépages locaux, refus de tout produit de synthèse, chez Riberach le vin se fait avant tout à la vigne !

***** Rupture *****

CONDITIONS DE VENTE

Règlement à 60 jours fins nets par prélèvement SEPA.

Les commandes plateforme sont facturées par Terroirs Vivants

Les commandes direct domaine sont facturées directement par les producteurs.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

CLAUDE LIÉE AU RETARD DE PAIEMENT : En application de la loi 92.1442 du 31 décembre 1992, tout retard de paiement sera majoré au taux de l'intérêt légal de 8,4%. En cas de non-paiement dans un délai de deux mois, il sera demandé des dommages et intérêts.

En cas de litige, seul le Tribunal de Commerce de Paris sera compétent.

En cas de non-respect par l'acquéreur de son obligation contractuelle, le vendeur pourra au terme du présent article mettre en œuvre la résolution du contrat.

CLAUDE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : En application de la loi 80.335 du 12 mai 1980, modifiée par la loi 94.475 du 10 juin 1994, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix. Les risques afférents auxdites marchandises sont transférés à l'acheteur dès la livraison.

En cas de litige, seul le Tribunal de Commerce de Paris sera compétent.

Par le seul fait de nous passer commande, nos acheteurs renoncent expressément au bénéfice de l'article 1587 du Code Civil.



Siège : 1, rue Jules Hetzel. 92190 Meudon • Stock : 51 bis, rue Raspail. 94700 Maisons-Alfort

SIRET : 900 148 966 00014. RCS Nanterre