

COLLOVRAY ET TERRIER
CLOSERIE DES LYS
« LES FRUITIERES » BLANC



Chardonnay 35%
Sauvignon 35%
Vermentino 30%

La Closerie des Lys est élaborée par Collovray et Terrier à partir de raisins provenant essentiellement de la haute vallée de l'Aude en Languedoc. La majorité des parcelles est localisée au sud de Carcassonne près de Limoux. Cette localité est la plus adaptée dans le sud de la France à la production de raisins aromatiques ayant une belle acidité. Ceci est dû à la conjonction des terroirs argilo calcaire d'altitude et à la fraîcheur nocturne apportée par la proximité des Pyrénées. Entre 300 et 500 mètres d'altitude, les maturations sont longues et complètes et les vins s'expriment au travers de structures délicates, aromatiques et fraîches.

VINIFICATION:

Les cépages sont vinifiés séparément. Les raisins sont délicatement pressés et les jus sont débourbés à basse température. Les fermentations se déroulent en cuve inox et les températures sont contrôlées pour ne pas dépasser 18°C. L'élevage après la fermentation malolactique se déroule en cuve sur lies fines jusqu'au mois de février qui suit les vendanges.

PRESSE:



DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES BLANC



TERROIR Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux Pyrénées sur les lieux dits Subitre Croux et Montazels.

Elles sont situées à une altitude moyenne de 400 mètres d'altitude, sur le sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation. La cuvée porte le nom de Turitelles, fossiles lacustres qui recouvrent les sols de ces lieux dits.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGES Mauzac et Chardonnay 50 / 50

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débouillage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines jusqu'au mois de Février. * Les cépages sont vinifiés séparément.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune paille aux reflets verts. Nez complexe de fruits blancs, et de fleurs. La bouche est ample, structurée, sur le fruit.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de toasts de fromages de chèvres ou de petits crustacés. Il peut également agrémente des plats comme le saumon en papillote, des crustacés froids.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon synthétique Nomacork / cartons de 12 bouteilles



DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES ROSE



TERROIR

Terroir argilo calcaire de la haute vallée de l'Aude. Vignes localisées sur les lieux dits de Garenne, Le Village, Pader et Subitre situés entre 350 et 500 mètres d'altitude.

Turitelles désigne le nom du fossile qui couvre les sols de nos vignobles.

CLIMAT Le climat est de type Méditerranéen avec une influence montagnaise apportée par la proximité immédiate des Pyrénées. Les variations de températures entre la nuit et le jour sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques et gras.

CEPAGES : Syrah 50% Cinsault 35% Merlot 15%

VINIFICATION: L'encuvage au pressoir se fait par gravité et un pressurage direct est effectué. La température de fermentation est contrôlée afin de ne pas dépasser 18°C. La fermentation alcoolique dure une vingtaine de jours jusqu'à ce que la fermentation malolactique commence. Lorsque les fermentations sont terminées, le vin est élevé en cuve sur lies fines jusqu'au mois de février, date de mise en bouteille. Les 3 cépages sont vinifiés à part.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur rose pale. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise et le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est gaie, sans aucune sécheresse. Un vin de plaisir immédiat et friand.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles couchées/ Bouchon synthétique



DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES ROUGE



TERROIR

Terroir argilo calcaire de la haute vallée de l'Aude. Vignes localisées sur les lieux dits de Garenne, Le Village, Pader et Subitre situés entre 350 et 500 mètres d'altitude.

Turitelles désigne le nom du fossile qui couvre les sols de nos vignobles.

CLIMAT: Le climat est de type Méditerranéen avec une influence montagnaise apportée par la proximité immédiate des Pyrénées. Les variations de températures entre la nuit et le jour sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques et gras.

CEPAGES: Merlot 70%-Cabernet Franc Cabernet Sauvignon 20%-Syrah 10%

VINIFICATION: Les cépages sont vinifiés séparément et mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à froid de quelques jours conjuguée aux pigeages doux et quotidiens permet d'extraire une belle palette aromatique ainsi que des tanins soyeux. La température de fermentation est contrôlée pour ne pas dépasser 25°C.

Après 2 semaines environ, le décuvage est décidé à la dégustation des cuves. Coules et Presses sont séparées et les vins des différents cépages sont assemblés après fermentation malolactique. L'élevage de la cuvée est réalisé jusqu'en Mars.



NOTES DE DEGUSTATION

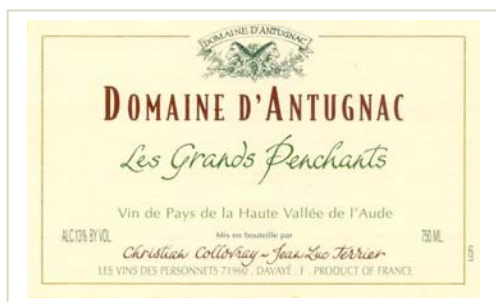
Vin assez coloré, grenat. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise, le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est bien ronde pour un plaisir immédiat. Vin à boire dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de charcuteries. Il peut également agrémenter des grillades, des viandes froides ou rôties, des tajines d'agneau et des fromages doux à moyennement fort.



DOMAINE ANTUGNAC « LES GRANDS PENCHANTS »



TERROIR Gravas est un îlot de 12 Ha de Chardonnay, situé à 400 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires riches en débris de schistes et en graves. Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux montagnes et ont été plantées entre 1972 et 2000.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 30 Hl / Ha **VENDANGE** Manuelles 3^{ème} semaine de septembre

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débourbage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois d'avril qui suit la récolte. Ce vin est le pendant de la cuvée Limoux Terres Amoureuses mais il est vinifié et élevé en cuve.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante aux reflets verts. Nez complexe de fruits mûrs et de fleurs. La bouche est ample et joliment structurée. Riche et élégante elle se termine sur des notes minérales et fraîches.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon naturel / cartons de 12 bouteilles



DOMAINE ANTUGNAC SAUVIGNON



TERROIR Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux Pyrénées sur les lieux dits Subitre et le Village. Elles sont situées à une altitude moyenne de 400 mètres d'altitude, sur le sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Sauvignon 100% **RENDEMENT** ~ 50 Hl / Ha

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débouillage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines jusqu'au mois de Février.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est légère avec des reflets verts et une jolie brillance. Le nez est délicat, complexe avec des notes florales (rose), des notes de fruits mûrs (mangue et abricot) soulignées de parfum d'épices (cannelle). La bouche est élégante, ample et d'un bel équilibre rondeur/acidité.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de toasts de fromages de chèvres ou de petits crustacés. Il peut également agrémente des plats comme le saumon en papillote, des crustacés froids.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon synthétique Nomacork /cartons de 12 bouteilles



DOMAINE ANTUGNAC MERLOT



TERROIR

Cette cuvée provient de vignes de merlot d'âges différents est situées sur la commune d'Antugnac à des altitudes qui varient de 300 à 500 mètres.

Le terroir argilo calcaire ainsi que l'altitude sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques, gras et structurés.

CLIMAT

Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec une alternance importante des températures entre la nuit et le jour.

VINIFICATION

L'encuvage se fait par gravité et une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 2 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés. Lorsque les fermentations sont terminées, l'élevage se poursuit en cuves jusqu'au mois de février mars.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur profonde, grenat. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise, le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est friande, sans aucune sécheresse.

POTENTIEL DE GARDE : Un vin de plaisir immédiat à boire dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

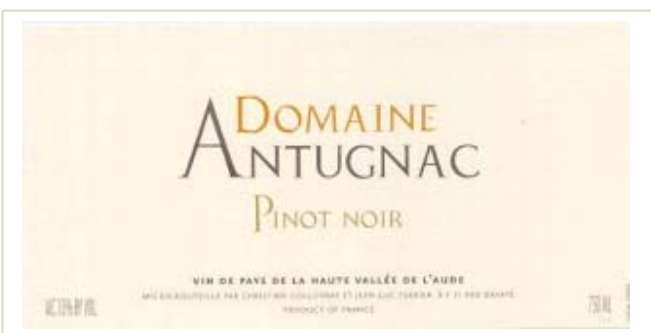
Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de charcuteries. Il peut également agrémenter des grillades, des viandes froides ou rôties, des tajines d'agneau et des fromages doux à moyennement fort.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles / Bouchon synthétique Nomacork



DOMAINE ANTUGNAC PINOT NOIR



TERROIR: Parcelle située à Planal, sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude et une altitude de 500 mètres. Cet îlot de 4,50 ha est consacré au Pinot Noir. Ce coteau, exposé plein sud face aux Pyrénées est bien ventilé, le sol est pauvre en matière organique mais riche de minéraux de différentes origines ; schistes, galets, pierre calcaire, fossiles lacustres. Les marnes conservent l'humidité ; en période sèche et les cailloux favorisent le drainage.

La première qualité d'un pinot doit être sa persistance et son élégance aromatique. Pour ce faire, la maturité doit être lente, complète et la pellicule du raisin ne doit pas flétrir, être brûlée par le soleil ou abîmée par une maladie quelconque. À Planal, le microclimat pendant la maturation nous permet d'obtenir des raisins au potentiel exceptionnel.

VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 4 à 5 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuvage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés. La moitié de cette cuvée est entonné dans des fûts de chêne français et l'autre partie poursuit un élevage en cuve inox. La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en cuve et barriques jusqu'au mois de juin qui suit les vendanges.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin rouge assez profond aux reflets grenat. Nez expressif de cerise et d'épices. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. La finale est soyeuse, fraîche et persistante sur les fruits à noyaux. Vin à boire dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

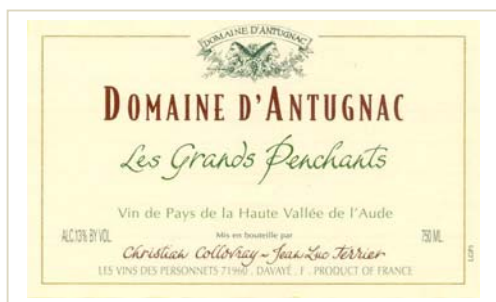
Viandes rouges en sauce, agneau, volailles et gibiers.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L /Carton de 12 bouteilles /Bouchon synthétique Nomacork



DOMAINE ANTUGNAC « LES GRANDS PENCHANTS »



TERROIR Gravas est un îlot de 12 Ha de Chardonnay, situé à 400 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires riches en débris de schistes et en graves. Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux montagnes et ont été plantées entre 1972 et 2000.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 30 Hl / Ha **VENDANGE** Manuelles 3^{ème} semaine de septembre

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débourbage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois d'avril qui suit la récolte. Ce vin est le pendant de la cuvée Limoux Terres Amoureuses mais il est vinifié et élevé en cuve.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante aux reflets verts. Nez complexe de fruits mûrs et de fleurs. La bouche est ample et joliment structurée. Riche et élégante elle se termine sur des notes minérales et fraîches.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon naturel / cartons de 12 bouteilles



DOMAINE ANTUGNAC PINOT NOIR «CÔTES PIERRE LYS»



TERROIR: Parcelle située à Planal, sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude et une altitude de 500 mètres. Cet îlot de 4,50 ha est consacré au Pinot Noir. Ce coteau, exposé plein sud face aux Pyrénées est bien ventilé, le sol est pauvre en matière organique mais riche de minéraux de différentes origines ; schistes, galets, pierre calcaire, fossiles lacustres. Les marnes conservent l'humidité ;



La première qualité d'un pinot doit être sa persistance et son élégance aromatique. Pour ce faire, la maturité doit être lente, complète et la pellicule du raisin ne doit pas flétrir, être brûlée par le soleil ou abîmée par une maladie quelconque. À Planal, le microclimat pendant la maturation nous permet d'obtenir des raisins au potentiel exceptionnel.

VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 4 à 5 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuvaage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés et entonnés dans des fûts de chêne français (20% neufs). La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques jusqu'au mois de juin qui suit les vendanges.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin rouge assez profond aux reflets grenat. Nez expressif de cerise, d'épices et moka. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit et les notes empyreumatiques. La fraîcheur en fin de bouche est d'une élégance rare qui témoigne de la complicité qui existe entre le Pinot Noir et le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Vin est à boire dans les 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en sauce, agneau, volailles et gibiers.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L /Carton de 12 bouteilles /Bouchon de liège naturel



CHATEAU ANTUGNAC LIMOUX ROUGE «AUX BONS HOMMES»



TERROIR

Les vignes de Planal, Subitre et Croux sont situés sur des coteaux, exposés plein sud face aux Pyrénées. Ils sont bien ventilés, avec des sols argilo-calcaire, pauvres en matière organique mais riche de minéraux de différentes origines. Ils conservent l'humidité en période sèche et les cailloux favorisent le drainage.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures entre la nuit et le jour (30°C/12°C)

CEPAGES Merlot 70% Syrah 20% Cabernet Franc 10%. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans

VINIFICATION

Les raisins sont triés puis mis en cuve par gravité. Une macération pré-fermentaire à basse température est réalisée pendant 2 jours. Des pigeages quotidiens et doux sont réalisés afin de favoriser la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser les 25°C. La cuvaison dure une dizaine de jours. Après dégustation, le décuvage est décidé. Le vin de coule et le vin de presse sont séparés. Les 3 cépages sont vinifiés séparément, puis ils sont assemblés après avoir effectués leur fermentation malolactique. L'élevage a lieu en cuve jusqu'au mois de mars/avril.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin très coloré, rouge profond aux reflets grenat et bleu. Nez expressif et complexe de fruits rouges. La bouche est ample, vineuse, tout en rondeur et fraîcheur. Les arômes sont en parfaite harmonie avec le nez et restent perceptibles longtemps en fin de bouche.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L / Carton de 12 bouteilles / Bouchon de liège naturel



CHATEAU ANTUGNAC LIMOUX "TERRES AMOUREUSES"



TERROIR Gravas est un îlot de 12 Ha de Chardonnay, situé à 400 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires riches en débris de schistes et en graves. Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation. Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux montagnes et ont été plantées entre 1972 et 2000.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 30 Hl / Ha **VENDANGE** Manuelles 3^{ème} semaine de septembre

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débourbage, le moût est descendu en barriques par gravité. La proportion de fûts neufs est de 10% et 80% de 1 vin, 2 vins et 3 vins. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en fûts et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois de juin qui suit la récolte.

L'Appellation Limoux possède les **conditions de production les plus restrictives de toutes les appellations de vins françaises.**

La vendange manuelle, la vinification et l'élevage en barriques sont obligatoires. Les vins ne peuvent être mis en marché qu'à partir du mois de Mai qui suit la récolte soit 8 mois minimum.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante. Nez complexe de fruits mûrs, de fleurs et d'épices avec de légères notes toastées. La bouche est ample, structurée, riche et harmonieuse. La fin de bouche est longue, suave et laisse percevoir une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon naturel / cartons de 6 ou 12 bouteilles



CHATEAU ANTUGNAC LIMOUX "LAS GRAVAS"



TERROIR

Gravas est un îlot de 12 Ha de Chardonnay, situé à 400 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires, riches en débris de schistes et en graves.

Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.

La vigne qui donne naissance à cette cuvée se situe à droite du chêne ci dessus. Légèrement exposée au nord, cette parcelle est la plus ancienne du domaine. Plantée en 1972 elle est sûrement l'une des premières parcelles de Chardonnay plantée en Languedoc.

CLIMAT: Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGE Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 30 Hl / Ha **VENDANGE** Manuelles 3^{ème} semaine de septembre

VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débouillage, le moût est descendu en barriques par gravité. La proportion de fûts neufs est de 20% et 80% de 1 vin et 2 vins. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en fûts et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois de juin qui suit la récolte.

L'Appellation Limoux possède les conditions de production les plus restrictive de toutes les appellations de vins françaises. La vendange manuelle, la vinification et l'élevage en barriques sont obligatoires. Les vins ne peuvent être mis en marché qu'à partir du mois de Mai qui suit la récolte soit 8 mois minimum.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez minéral, complexe, où se mélangent des notes de fruits murs, de fleurs et d'épices. La bouche est ample, structurée, riche et d'une grande élégance toute en longueur. La finale suave laisse percevoir une belle fraîcheur et un potentiel de garde d'au moins 5 années

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon naturel / cartons de 6 ou 12 bouteilles

