

Du 4 octobre au 23 octobre '17



BIENVENUE

dans le MONDE des
meilleurs vins



GILBERT
GAILLARD

OR
GILBERT &
GAILLARD



Château Les Gauthiers
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015

-30%

~~5,99€~~
4€
17
75cl

soit **25€** la caisse en
bois de 6 bouteilles



**La plus grande
Foire aux Vins:**
découvrez plus de
400 vins,
médaillés et
coups de cœur
aux meilleurs prix

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

 hyper.carrefour.eu

Les prix bas, le plaisir en plus 

Sommaire

• Concours mondial de Bruxelles	4
• Bordeaux rouges	6
• Vins rouges du Sud de la France	23
• Vins blancs	30
• Vins Bio	37
• Magnums	38
• Cubis	39
• Vins rosés	40
• Vins d'Europe	41
• Vins du monde	53
• Effervescents	59

Les «Wine Experts» Benoît et Francis



Benoît Couderé



Francis Lerminiaux



Francis est acheteur chez Carrefour depuis 10 ans et connaît les exploitations viticoles françaises comme personne. Il visite plusieurs fois par an celles qui représentent une valeur sûre pour Carrefour et se met également en quête de nouveautés pour vous en proposer une sélection. **Benoît a été nommé en 2016 «Meilleur sommelier de Belgique»** ; c'est dans les meilleurs restaurants de Belgique et de France qu'il a gagné ses galons de sommelier. Aujourd'hui, Benoît travaille chez Carrefour, où il sélectionne pour vous les meilleurs vins d'Europe et du Nouveau Monde.

Offres valables dans les hypermarchés
Carrefour du 4 au 23 octobre 2017,
et jusqu'à épuisement du stock, par quantités
normales et sauf erreur d'impression.



BIENVENUE dans le MONDE des meilleurs vins



Chez Carrefour, c'est tout un monde de saveurs et de découvertes qui s'offre à vous grâce à une large sélection de vins et à une expertise sans cesse renouvelée. De quoi enchanter toutes les papilles !

Le Monde des meilleurs vins, parce que nous vous proposons un choix de vins sélectionnés avec rigueur et passion, de nos coups de cœur «découverte» dénichés en France et dans d'autres pays du monde aux appellations de renom et grands crus bordelais, sans compter notre gamme de vins biologiques, de magnums et de bag-in-box.

Que ce soit pour les déguster prochainement avec vos repas d'automne et d'hiver ou les conserver en cave de longues années, découvrez les meilleures offres dans ce catalogue.

Et pour vous aider à choisir votre vin :



Découverte

Les vins « coup de coeur »

Ce sont les vins préférés de nos acheteurs. Il s'agit des meilleurs vins au sein d'une appellation, ceux qui, après plusieurs dégustations, ont obtenu les meilleures notes auprès de Francis et de Benoît.

OR
MÂCON
2015

ARGENT
MÂCON
2015

BRONZE
MÂCON
2015

Vins médaillés. Les mentions or, argent ou bronze signalent chaque vin médaillé dans un concours.



Le guide Hachette des vins propose une sélection des meilleurs vins et domaines viticoles français. Le guide s'est imposé comme une référence en matière d'achat de vins.

**MO
MDC**

Mise en bouteille dans le pays d'origine
Mise en bouteille au château

**Venez découvrir
une sélection de vins
lors de nos dégustations**

du 4 au 7 octobre.

**dans tous
les hypermarchés.**



Entre les millésimes, le cépage et le nom du vin, il n'est pas toujours facile de s'y retrouver. Découvrez notre dossier sur **notrefoireauxvins.be**

-10%

**À L'ACHAT DE MINIMUM
24 BOUTEILLES DE VIN
AU CHOIX**



**La majorité des vins de ce catalogue
sont également disponibles en ligne
sur **drive.be**!**

Passez votre commande et nous vous la préparons dans votre point de retrait.



-25%

~~8,50€~~
**6€
38**
75 cl

Roumanie
Dealu Mare DOC
Budureasca
Zenovius
rouge, MO 2015



-20%

~~4,49€~~
**3€
59**
75 cl

Portugal
DOC Vinho Verde
Quinta de Curvos
Alvarinho
blanc, MO 2016



domaine médaillé
en 2015

-20%

~~4,79€~~
**3€
83**
75 cl

Portugal
Vinho Lisboa
Bote
blanc, MO 2016

**“Découvrez
tout au long de
notre catalogue
d'autres vins
médaillés
sélectionnés
pour vous”**



-1€

~~9,99€~~
**8€
99**
75 cl

Crémant d'Alsace
Clos Sainte-Odile
brut

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



IGP Vin du Pays
de l'Aude
Yvon Mau Merlot
rouge, MO 2015

-30%
~~7,99€~~
3€ 49
75 cl



Château Haut Méthée
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015

-20%
~~7,99€~~
3€ 99
75 cl



Les Ormes de Lagrange
AOC Bordeaux Supérieur
rouge, MO 2012

-20%
~~5,99€~~
4€ 79
75 cl



Château La Voile d'Or
"La Trinquette"
AOC Blaye -
Côtes de Bordeaux
rouge, MDC 2014

-35%
~~10,49€~~
6€ 82
75 cl



Château Grand Bouchon
Révelations d'Hubert
de Bouard
AOC Médoc
rouge, MDC 2013

-20%
~~9,99€~~
7€ 99
75 cl



Espagne - Bierzo
DO Castilla y León
Xestal Merlot
rouge, MO 2009

-25%
~~11,49€~~
8€ 62
75 cl



Château du Val d'Or
AOC Saint-Émilion
Grand Cru
rouge, MDC 2012

-20%
~~16,99€~~
13€ 59
75 cl



Château de Lussac
AOC Lussac
Saint-Émilion
rouge, MDC 2009

-20%
~~16,99€~~
13€ 59
75 cl



Sa longue existence et expérience a permis au Concours Mondial de Bruxelles de devenir une référence en matière de compétitions internationales de vins. La Belgique peut être fière d'organiser cette rencontre unique en son genre, qui est reconnue par les professionnels et les consommateurs du monde entier.

Le Concours Mondial de Bruxelles fête cette année ses 23 ans d'existence. **Vingt-trois années d'évolution, de découvertes et de recherche assidue des vins de qualité de par le monde.**

Le Concours Mondial de Bruxelles a pour **première ambition d'offrir aux consommateurs une garantie : distinguer des vins d'une qualité irréprochable**, de véritables plaisirs de consommation et de dégustation en provenance **des quatre coins du monde**, et ce, dans **toutes les gammes de prix.**

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Ample, fruits
mûrs et
concentré.

**Château
Cazeau**
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2016

**4+2
GRATIS**
Les 6 x 75 cl "34,44€ 22,76€"
Soit **3€
379**
La bouteille
de 75 cl



-30%
~~5,79€~~
**4€
05**
75 cl

Château Gabarey
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015



-25%
~~5,46€~~
**4€
09**
75 cl

**Château Roc
de Cazade**
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2016



-20%
~~5,19€~~
**4€
15**
75 cl

**Château
Lalande-Labatut**
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015



-20%
~~5,99€~~
**5€
59**
75 cl

Château Guillaume Blanc
"Cuvée du Consul"
AOC Bordeaux Supérieur
rouge, MDC 2014



-25%
~~8,99€~~
**6€
74**
75 cl

**Château Le Grand
Verdus - Réserve**
AOC Bordeaux
Supérieur
rouge, MDC 2015



-25%
~~10,90€~~
**8€
24**
75 cl

Château Lassime
Cuvée Rambaud Bio
AOC Bordeaux Supérieur
rouge, MDC 2014

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Château de Chapput
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015



Château Haut Bourdi
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2015



Château Genlaire
AOC Bordeaux
Supérieur
rouge, MDC 2014



Château Peyrouley
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2010

*Notes de fruits
rouges, racé.*



Château Haut-Gaussens
AOC Bordeaux
Supérieur
rouge, MDC 2014

**4+2
GRATIS**
Les 6 x 75 cl 59,94€ 39,96€*
Soit
**6€
66**
La bouteille
de 75 cl

♥ Découvertes

“Ce Bordeaux est issu de l'exceptionnel millésime 2016. Il est produit avec les cépages Merlot et Cabernet Franc. On lui découvre des évocations de fruits mûrs et d'épices. À boire dans les 2-3 ans.”

F. Lermينياux

-35%
~~6,99€~~
**4€
54**
75 cl

Château Rampeau
AOC Bordeaux
rouge, MDC 2016

**OR
LYON
2017**

“Grand millésime ! Il nous offre intensité, ampleur et complexité. Assemblage principal Cabernet Sauvignon et Merlot. À boire dans les 2-3 ans.”

F. Lermينياux

-25%
~~7,99€~~
**5€
32**
75 cl

Château Grand Campsec
AOC Bordeaux Supérieur
rouge, MDC 2016



Fruité, charmeur,
élégant
et structuré.

ARGENT
MÂCON
2016



Château
La Tonnelle de Grillet
AOC Blaye -
Côtes de Bordeaux
rouge, MDC 2015

4+2
GRATIS

Les 6 x 75 cl 41,94€ 27,96€*

Soit

4€
66

La bouteille
de 75 cl



GILBERT
GAILLARD

OR
GILBERT &
GAILLARD
2017

OR
BORDEAUX
2017

-25%

5,99€
4€
49

75 cl

Château Haut Beynat
AOC Castillon
Côtes de Bordeaux
rouge, MDC 2016



OR
BORDEAUX
2016

-25%

5,99€
4€
49

75 cl

Château de Mendis
AOC Cadillac
Côtes de Bordeaux
rouge, MDC 2015



-20%

5,79€
4€
63

75 cl

Château Le Bois De Grillet
Vieilles Vignes
AOC Premières Côtes de Blaye
rouge, MDC 2015



GILBERT
GAILLARD

OR
GILBERT &
GAILLARD
2016

-20%

5,19€
4€
95

75 cl

Château Plaisance
AOC Côtes de Bourg
rouge, MDC 2015



-25%

15,94€
11€
95

75 cl

Château Fougas
Maldoror
AOC Côtes de Bourg
rouge, MDC 2014



Découverte

“Rouge charnu,
aux notes de
fruits mûrs concentrés.
Assemblage 55% Merlot,
40% Cabernet Sauvignon
et 5% Cabernet Franc.
À boire dans les 3-4 ans.”

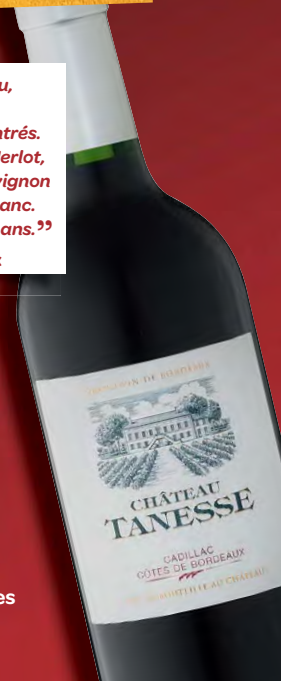
F. Lermينياux

-20%

7,99€
6€
39

75 cl

Château Tanesse
AOC Cadillac Côtes
de Bordeaux
rouge, MDC 2015



« Ce sont des vins structurés et charpentés.
Après le temps de garde adéquat, leur rondeur et leur longueur
en bouche sont remarquables. »



Médoc



-20%

~~6,99€~~
5,59€
75 cl



Château La Coline d'Aubin
AOC Médoc
rouge, MDC 2015



-30%

~~9,99€~~
6,99€
75 cl

**Château Moulin
de Lestagne**
AOC Médoc
rouge, MDC 2015



-20%

~~9,19€~~
7,35€
75 cl

**Château
de Tourteyron**
AOC Médoc
rouge, MDC 2014



OR
PARIS
2013

-20%

~~10,99€~~
8,79€
75 cl

Château L'Argenteyre
AOC Médoc
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2011



*Fruits noirs mûrs,
ample, tanins
denses mais
fondus.*

Château Blancard
AOC Médoc
rouge, MDC 2015

**4+2
GRATIS**

Les 6 x 75 cl ~~71,94€~~ 27,96€*

Soit

**4€
66**
La bouteille
de 75 cl





Découverte

*“Une grande année
arrivée à maturité.
Opulent, complexe et intense.
Légère dominante du
merlot associé au cabernet
sauvignon et au cabernet franc.
À boire dans les 2-3 ans.”*

F. Lerméniaux

*Fruits mûrs,
finale sur les
épices douces.*



**Château Bourbon
La Chapelle
AOC Médoc**
rouge, MDC 2015

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 26,92€ 17,97€*
Soit **5€**
La bouteille
de 75 cl

**-20%**

~~14,90€~~
11€
75 cl

**Château du Monthil
AOC Médoc**
rouge, MDC 2010

**-20%**

~~8,99€~~
7€
75 cl

**Château Lartigue
à Valeyrac
AOC Médoc**
rouge, MDC 2015

OR
PARIS
2016**-20%**

~~9,99€~~
7€
75 cl

**Château
La Chandellière
AOC Médoc**
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2014

OR
PARIS
2016OR
BORDEAUX
2016**-20%**

~~10,99€~~
8€
75 cl

**Château Moulin
de l'Abbaye
AOC Médoc**
rouge, MDC 2014

**-25%**

~~11,99€~~
8€
75 cl

**Château
Courbian
AOC Médoc**
rouge, MDC 2010

**-20%**

~~11,99€~~
9€
75 cl

**Château Gemeillan
AOC Médoc**
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2010

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Rôti de veau farci, sauce aux champignons

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 80 minutes

Facile

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de rôti de veau • brins de thym
- 2 c à s d'huile d'olive • sel, poivre
- Pour la farce:
 - 100 g de lard fumé, 4 échalotes, 100 g de champignons, 100 g de noix hachées, 100 g de pignons de pin, 1 oignon pelé et émincé, 2 gousses d'ail émincées, 2 c à s d'huile, 2 brins de thym effeuillés
- Pour l'accompagnement:
 - 800 g de champignons grossièrement coupés, 1 bouquet de thym frais, 250 ml de vin blanc, sel, poivre noir

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C. Préparez la farce: détaillez le lard, les échalotes et les champignons en petits dés. Mélangez-les avec les noix et les pignons de pin. Dans une sauteuse, faites blondir l'oignon et l'ail dans 2 c à s d'huile d'olive puis ajoutez le mélange aux noix. Laissez cuire à feu moyen.
2. Incisez le rôti sur toute la longueur et ouvrez-le à plat sur le plan de travail. Répartissez la farce sur toute la surface, ajoutez le thym. Roulez le rôti, ficelez-le en le maintenant bien serré. Poivrez puis placez-le dans un plat avec 2 c à s d'huile. Enfournez 1h20.
3. 30 min avant la fin de la cuisson, salez et ajoutez les champignons, le thym et le vin blanc. Une fois cuit, sortez le rôti, et laissez-le reposer 15 min dans une feuille de papier aluminium. Faites réduire le jus de cuisson puis servez le rôti en tranches, accompagné de sauce aux champignons.



Découverte

Rouge racé, charpenté,
puissant Merlot et Cabernet
sauvignon et un peu de Petit Verdot.
À boire dans les 3-5 ans.



Château
du Courneau
AOC Médoc
rouge, MDC 2016

**4+2
GRATIS**

Les 6 x 75 cl ~~53,94€~~ 35,96€*

Soit

**5€
99**
La bouteille
de 75 cl



Fruits noirs et
rouges mûrs,
tannins présents
mais déjà fondus.



Château Cantegruc
AOC Haut-Médoc
rouge, MDC 2015

**4+2
GRATIS**
Les 6 x 75 cl ~~77,94€~~ 31,98€*
Soit **5€
33**
La bouteille
de 75 cl



-20%
~~6,29€~~
**5€
03**
75 cl

Comtesse de By
AOC Haut-Médoc
rouge, MO 2014



Entre les millésimes, le cépage et
le nom du vin, il n'est pas toujours
facile de s'y retrouver.
Découvrez notre dossier sur
notrefoireauxvins.be



-20%
~~8,99€~~
**7€
19**
75 cl

Château Le Malinay
AOC Moulis-en-Médoc
rouge, MDC 2015



-20%
~~10,99€~~
**8€
79**
75 cl

Château de Coudot
AOC Haut-Médoc
Cru Artisan
rouge, MDC 2015



-20%
~~12,49€~~
**9€
99**
75 cl

Château Moulin à Vent
AOC Moulis-en-Médoc
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2012



-20%
~~13,99€~~
**11€
19**
75 cl

Les Cèdres d'Hosten
AOC Listrac - Médoc
rouge, MO 2009

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

OR
GILBERT &
GAILLARD
2015



6€³⁹
75cl
Château Tour Carmail
AOC Haut-Médoc
rouge, MDC 2014

OR
AQUITAINE
2016



10€³⁹
75cl
Château Prieuré de Beyzac
AOC Haut-Médoc
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2014



18€³⁹
75cl
Château Bernadotte
AOC Haut-Médoc
rouge, MDC 2010



19€⁹⁹
75cl
Château Maucaillou
AOC Moulis-en-Médoc
rouge, MDC 2011



22€³⁹
75cl
Château Potensac
AOC Médoc
rouge, MDC 2011



**QUANTITÉS
LIMITÉES**
— NE LES MANQUEZ PAS ! —



24€⁹⁹
75cl
Château de Camensac
AOC Haut-Médoc
rouge, MDC 2011



24€⁹⁹
75cl
Château Poujeaux
AOC Moulis-en-Médoc
rouge, MDC 2012



30€⁹⁹
75cl
Château Sociando-Mallet
AOC Haut-Médoc
rouge, MDC 2010



**Ample, fruits
mûrs, charpenté,
légère touche
boisée.**

-25%

~~13,92€~~
**9€
99**
75 cl

**Château
Franc Coutelin
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2015**

OR
LYON
2017



-20%

~~17,90€~~
**14€
15**
75 cl

**Château Artigues
AOC Pauillac
rouge, MDC 2014**



-20%

~~17,90€~~
**14€
39**
75 cl

**Château
La Rousselière
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2011**



-20%

~~19,90€~~
**15€
99**
75 cl

**Château
La Fleur Haut Carras
Cuvée Bénédicte
AOC Pauillac
rouge, MDC 2015**



-20%

~~21,90€~~
**17€
59**
75 cl

**Château Coutelin-Merville
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2010**



-20%

~~22,90€~~
**18€
39**
75 cl

**Les Douves de Pauillac
AOC Pauillac
rouge, MO 2014**



-20%

~~23,90€~~
**19€
19**
75 cl

**Pauillac de
Haut-Bages Libéral
AOC Pauillac
rouge, MO 2011**

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





16€⁷⁹
75 cl

Château Lilian Ladouys
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2014



16€⁹⁹
75 cl

Château Tour de Pez
AOC Saint-Estèphe
Cru Bourgeois
rouge, MDC 2011



18€⁷⁴
75 cl

Pauillac
AOC Pauillac
rouge, MO 2015



19€⁹⁹
75 cl

Château Gaudin
AOC Pauillac
rouge, MDC 2015



26€⁹⁹
75 cl

Château Meyney
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2011

**QUANTITÉS
LIMITÉES**
— NE LES MANQUEZ PAS! —



29€⁹⁹
75 cl

Château Phélan Ségur
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2011



32€⁹⁹
75 cl

Château Lafon-Rochet
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2012



33€⁹⁹
75 cl

Château Grand-Puy Ducasse
AOC Pauillac
rouge, MDC 2012



45€⁵⁹
75 cl

Les Pagodes de Cos
2e Vin de Cos d'Estournel
AOC Saint-Estèphe
rouge, MDC 2011

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



**Séduisant,
bel équilibre
entre boisé et
fruité.**



**Château du
Grand Soussans
AOC Margaux**
rouge, MDC 2014

À SAISIR

14€
75 cl



-20%

~~18,99€~~
15€¹⁹
75 cl

**Château Marsac Séguineau
AOC Margaux**
rouge, MDC 2014



Découverte

*“ Beau fruité mûr,
boisé, ample, Cabernet-
Sauvignon complété de
Merlot et de Petit Verdot.
À boire dans les 5-8 ans.”*

F. Lermينياux

-25%

~~20,99€~~
15€⁷⁴
75 cl

**Château Tayac
AOC Margaux**
rouge, MDC 2015



-20%

~~18,99€~~
15€¹⁹
75 cl

**Château Moulin
de la Bridane
Cuvée du Meunier
AOC Saint-Julien**
rouge, MDC 2013



-20%

~~19,99€~~
15€⁹⁹
75 cl

**Prince de Saint Méraç
AOC Saint-Julien**
rouge, MO 2015



-20%

~~19,99€~~
15€⁹⁹
75 cl

**Chevalier de la Prade
AOC Saint-Julien**
rouge, MO 2015



-20%

~~21,99€~~
17€⁵⁹
75 cl

**Château Castelbruck
AOC Margaux**
rouge, MDC 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Les Grilles de Larigaudière
AOC Margaux
rouge, MO 2012

15€⁹⁹
75 cl



Le Cloître du Château
Prieuré-Lichine
AOC Margaux
rouge, MO 2014

19€⁹⁹
75 cl



Charmes de Kirwan,
second vin du Château Kirwan
AOC Margaux
rouge, MO 2014

19€⁹⁹
75 cl



Château Prieuré-Lichine
AOC Margaux
rouge, MDC 2012

29€⁹⁹
75 cl



**QUANTITÉS
LIMITÉES**
— NE LES MANQUEZ PAS! —



29€⁹⁹
75 cl

Château Gloria
AOC Saint-Julien
rouge, MDC 2012



32€⁹⁹
75 cl

Château Moulin Riche
AOC Saint-Julien
rouge, MDC 2014



59€⁹⁹
75 cl

Château Talbot
AOC Saint-Julien
rouge, MDC 2010



Lalande-Pomerol & Fronsac

« Le Merlot est le cépage Roi de la rive droite. Il déploie une palette d'arômes telle que la mûre, la prune noire, la cerise noire, parfois également des arômes de cake, de chocolat et de menthe. »



De la chair, de la
structure enrobée
de fruits mûrs.



Château Saint Rémy
AOC Fronsac
rouge, MDC 2015

2+1 GRATIS
Les 3 x 75 cl 32,97€ 21,99€*
Soit **7€33**
Labouteille
de 75 cl



Découverte

-20%

~~8,99€~~
7€99
75 cl

Les Tours de la Rivière
AOC Fronsac
rouge, MO 2016



“ Notes de petits
fruits rouges, de
cassis, et en finale de
légères évocations
grillées. Très grand
millésime ! ”

F. Lerméniaux



**BELLE
OPPORTUNITÉ**

10€49
75 cl

Château Jean Gué
AOC Lalande de Pomerol
rouge, MDC 2015



-20%

~~21,99€~~
17€59
75 cl

Château la Garenne
AOC Pomerol
rouge, MDC 2014



-20%

~~22,99€~~
18€39
75 cl

Château du Mayne
AOC Pomerol
rouge, MDC 2015



-20%

~~28,25€~~
22€60
75 cl

Clos René
AOC Pomerol
rouge, MO 2012



**BELLE
OPPORTUNITÉ**

29€99
75 cl

Château Mazeyres
AOC Pomerol
rouge, MDC 2012

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Graves Pessac-Léognan



Disponible
en caisse
en bois

QUANTITÉS
LIMITÉES
— NE LES MANQUEZ PAS! —



6€
75cl

Les Tuileries du
Château Bel-Air Gallier
AOC Graves
rouge, MDC 2015



9€
75cl

Château Jaulien
Cuvée Elisabeth
AOC Pessac-Léognan
rouge, MO 2015



10€
49 75cl

La Fleur du Château Ducasse
AOC Graves
rouge, MO 2015



28€
99 75cl

Château Carbonnieux
AOC Pessac-Léognan
blanc, MDC 2012



29€
99 75cl

Château Carbonnieux
AOC Pessac-Léognan
rouge, MDC 2011



49€
99 75cl

Château Les Carmes Haut-Brion
AOC Pessac-Léognan
rouge, MDC 2012



*Fruité mûr,
sérieux, quelques
notes épicées
en finale, tanins
enveloppés.*

Château
du Bourdac
AOC Graves
rouge, MDC 2015

2+1
GRATIS

Les 3 x 75 cl 26,92€ 17,97€*

Soit

5€
99

La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Un cépage Merlot
particulièrement
mûr: rondeur
et souplesse au
rendez-vous.

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 26,92€ 17,97€*

Soit

**5€
99**

La bouteille
de 75 cl

Château Champ des Sables
AOC Montagne
Saint-Émilion
rouge, MDC 2016



ARGENT
LYON
2014

-25%

~~7,99€~~
**5€
99**
75 cl

Château Blanchon
AOC Lussac
Saint-Émilion
rouge, MDC 2013



-25%

~~8,19€~~
**6€
89**
75 cl

Château Cauzin
AOC Saint-Émilion
rouge, MDC 2014



-25%

~~11,99€~~
**8€
99**
75 cl

Château Joly
AOC Saint-Émilion
rouge, MDC 2015



OR
BORDEAUX
2015

OR
MÂCON
2015

-25%

~~13,99€~~
**10€
49**
75 cl

Château Belle Assise
Coureau
AOC Saint-Émilion
rouge, MDC 2014



BRONZE
DÉCANTER
2015

-20%

~~13,99€~~
**11€
19**
75 cl

Côtes Rocheuses
AC Saint-Émilion
Grand Cru
rouge, MO 2012



-20%

~~13,99€~~
**11€
19**
75 cl

Château Soleil
Cuvée promesse
AOC Puisseguin
Saint-Émilion
rouge, MDC 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Faisan aux choux de Bruxelles

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Facile

Ingédients pour 4 personnes

- 4 filets de faisan
- 8 tranches de pancetta
- 30 g de beurre
- 2 branches de céleri, en dés
- 150 g de champignons
- 150 g de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 4 brins de thym
- 1 c à s de farine
- 100 ml de sherry
- 200 ml de crème entière

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Enveloppez chaque filet de faisan de 2 tranches de pancetta. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les filets. Retirez la viande de la poêle.

2. Faites revenir le céleri, les champignons, les choux de Bruxelles, le thym et la farine dans la même poêle, 5 min à feu moyen. Remuez régulièrement. Salez et poivrez.

3. Déglacez avec le sherry et laissez évaporer. Versez la crème et portez à ébullition. Placez les filets de faisan dans un plat allant au four, ajoutez les légumes et la sauce, couvrez de papier aluminium et enfournez 20 min. Servez les filets nappés de sauce avec les légumes et des croquettes.

*Boisé maîtrisé,
fruité très mûr,
élégant, racé.*

Clos Joly
AOC Saint-Émilion
rouge, MO 2016

**4+2
GRATIS**

Les 6 x 75 cl ~~59,94€~~ 39,96€*

Soit

**6€
66**

La bouteille
de 75 cl





Saint-Émilion Grands Crus & Grands Crus Classés

Disponible
en caisse
en bois



Découverte

*“De beaux arômes
apportés par un élevage
en fût sans excès, un
fruité séduisant et de
sublimes notes fumées
et de sous-bois.”*

F. Lermينياux

GILBERT
GAILLARD

OR
GILBERT &
GAILLARD
2016



Château Roc St Michel
AOC Saint-Émilion Grand Cru
rouge, MDC 2014

8€⁹⁹
75 cl

BRONZE
AQUITAINE
2016



Château Franc le Maine
AOC Saint-Émilion Grand Cru
rouge, MDC 2014

11€⁹⁹
75 cl



Château Franc le Maine
AOC Saint-Émilion Grand Cru
rouge, MDC 2015

12€⁷⁴
75 cl



Château Croix Figeac
AOC Saint-Émilion Grand Cru
rouge, MDC 2012

16€⁹⁹
75 cl

**QUANTITÉS
LIMITÉES**

— NE LES MANQUEZ PAS! —



21€⁵⁹
75 cl

Château Croque Michotte
AOC Saint-Émilion Grand Cru
rouge, MDC 2014



31€⁹⁹
75 cl

Château La Dominique
AOC Saint-Émilion Grand Cru Classé
rouge, MDC 2012



67€⁹⁹
75 cl

Clos Fourtet
AOC Saint-Émilion
1er Grand Cru Classé
rouge, MO 2011



79€⁹⁹
75 cl

Château Troplong Mondot
AOC Saint-Émilion
1er Grand Cru Classé
rouge, MDC 2012

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

« Si les vins ont en commun une puissance chaleureuse, un caractère rude et attachant, les cépages qui les composent sont très variés et reflètent un terroir diversifié. »



Sud-Ouest



-30%

7,99€
3€49
75 cl

AOP Bergerac
rouge, 2015



ARGENT
PARIS
2016

-20%

7,99€
3€89
75 cl

AOP Bergerac
Château La Forêt
rouge, MDC 2015



GILBERT
GAILLARD

OR
GILBERT &
GAILLARD
2016

-20%

6,79€
5€43
75 cl

AOC Gaillac
Château Lecusse
Cuvée Spéciale
rouge, MDC 2015



OR
PARIS
2015

-25%

7,49€
5€59
75 cl

AOC Buzet
Roches d'Hillac
rouge, MO 2014

Une cuvée très
marquée par les
fruits noirs mûrs
(bon millésime
oblige).



AOC Bergerac
Château La Croix
Blanche
rouge, MDC 2015

4+2
GRATIS

Les 6 x 75 cl 32,94€ 21,96€*

Soit

3€66
La bouteille
de 75 cl

♥ Découverte

OR
CASTEL-
SARRASIN
2015

-25%

5,99€
4€49
75 cl

AOC Madiran
Terre Blanche
rouge, MO 2014



« Une très belle
concentration de
notes épicées. Des
notes de fruits noirs
et des arômes qui
nous rappellent
les parfums
du Sud-Ouest. »

F. Lermineux



OR
PARIS
2016

-20%

7,69€
6€15
75 cl

AOC Fronton
Château Baudare
Perle Noire
rouge, MDC 2014



Notes de petits
fruits noirs des
bois, typiques de
son appellation.

ARGENT
MÂCON
2016



AOC Corbières
Domaine de la
Serre
rouge, MO 2015

**4+2
GRATIS**
Les 6 x 75 cl 71,94€ 27,96€*
Soit **4€
466**
La bouteille
de 75 cl



AOC Minervois
Clos Pegounel
rouge, MO 2015



AOC Coteaux
du Languedoc
Chemin
des Olivettes
rouge, MO 2016



AOC Côtes
du Roussillon
Villages
Mas des Estagnols
rouge, MO 2015



AOC Fitou
Château de Ségure
rouge, MDC 2014



AOC Corse
Domaine Vetriccic
rouge, MO 2015

Découverte

“ Près du village de
Montner, les vignes
de Syrah, Grenache,
et Carignan donnent
ce rouge riche,
aux évocations
de fruits noirs et de
purée d'olive.”
F. Lermينياux

-25%
7,99€
**7€
49**
75 cl

AOP Côtes du
Roussillon
Bernard Magrez-
Mon Vrai Chemin
rouge, MO 2015



AOC Bandol
Cuvée Lou Contré
rouge, MO 2015



AOC Côtes de Provence
Les Forts de Porquerolles
rouge, MO 2014

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Lasagne de potimarron et courgette à la ricotta

Préparation: 40 minutes
Cuisson: 90 minutes
Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de potimarron, coupé en dés
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail, pressée
- 300 g de ricotta
- 1 botte de basilic
- 1 œuf
- 250 ml de coulis de tomates
- 2 courgettes de taille moyenne, coupées en fines tranches
- 40 g de parmesan râpé
- sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C. Salez et poivrez les dés de potimarron et faites-les cuire au four 40 min avec un filet d'huile d'olive. Mélangez l'ail pressé avec la ricotta, 1/2 botte de basilic ciselé et l'œuf.
2. Dans un plat, disposez une couche de coulis de tomates, une couche de courgettes, une couche de potimarron grillé et parsemez de basilic. Ajoutez ensuite une couche du mélange à base de ricotta, puis une nouvelle couche de courgettes, de coulis de tomates, et ainsi de suite. Saupoudrez de parmesan.
3. Faites cuire la lasagne 45 min jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirez le plat du four et décorez de feuilles de basilic.

Riche, concentré,
notes de fruits
noirs et d'herbes
aromatiques de
la garrigue.

ARGENT
PARIS
2017

Côtes du Rhône
Appellation Côtes du Rhône Contrôlée
Sélection Vieilles Vignes

Mis en bouteille à la propriété par « La Vinobraise » à 26110 - Drôme - France

**4+2
GRATIS**

Les 6 x 75 cl ~~32,94€~~ 21,96€*

Soit

**3€
66**

La bouteille
de 75 cl

AOC Côtes du
Rhône Sélection
Vieilles Vignes
rouge, MO 2016





Découvertes

“Bouquet élégant,
bouche mûre
marquée par la
violette et le cassis.”

F. Lermينياux

-25%

~~13,90€~~
10€
75 cl

AOC St-Joseph
Domaine Le Claux
rouge, MO 2016

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017 - P. 1195
★

-30%

~~8,79€~~
6€
15
75 cl

AOC Vinsobres
Domaine Croze
Brunet
rouge, MO 2014

“Très fruité,
souple, belle
fraîcheur typique
des vignobles de la
Drôme provençale.”

F. Lermينياux

Un des meilleurs
terroirs pour
le Grenache.
Concentré, fruits
confiturés.

AOC Rasteau
Vinum Secretis
rouge, MO 2013

4+2
GRATIS

Les 6 x 75 cl 33,94€ 35,96€*

Soit

5€
99
La bouteille
de 75 cl



-25%

~~12,90€~~
9€
74
75 cl

AOC Lirac
Domaine
des Murettins
rouge, MO 2014



ARGENT
AVIGNON
2016

-20%

~~12,40€~~
9€
99
75 cl

AOC Gigondas
Terroir
Daronton
rouge, MO 2015



OR
LYON
2015

-20%

~~14,90€~~
11€
99
75 cl

AOC Gigondas
Clos du Bois de
Mège
rouge, MO 2014



-30%

~~28,40€~~
19€
94
75 cl

AOC Hermitage
Les Petites Cabanes
rouge, MO 2014

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



“Ce jeune vigneron a donné à son vin le nom du sol et du degré d’amplitude de cette vigne (30°). Notes de fruits noirs et d’épices (poivre).”
F. Lermينياux

-20%
~~29,99€~~
23,99€
75 cl

AOC Cornas
Domaine Vincent
Paris Granit 30
rouge, MO 2015



Fruits rouges, notes d’épices et d’herbes de la garrigue.

**4+2
GRATIS**
Les 6 x 75 cl ~~87,44€~~ 44,76€*
Soit **7,46€**
La bouteille de 75 cl

AOC Vacqueyras
Domaine de la
Bruissière
rouge, MO 2016



OR
ORANGE
2016

-25%
~~12,99€~~
9,74€
75 cl

AOC Crozes-Hermitage
Cave de Tain
Les Pierrières
rouge, MO 2015



-20%
~~18,99€~~
15,19€
75 cl

AOC Châteauneuf-du-Pape
Domaine la Crau
des Papes
rouge, MO 2016



BRONZE
ORANGE
2016

-20%
~~19,99€~~
15,99€
75 cl

AOC Châteauneuf-du-Pape
Domaine de la
Royère
rouge, MO 2014



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017 - P. 1164
★

-20%
~~35,99€~~
28,79€
75 cl

AOC Côte-Rôtie
Domaine Pierre Vidal
La Croix des Anges
rouge, MO 2014



Fruits noirs
bien mûrs,
épices, herbes
provençales.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017 - P1148



AOP Côtes du Rhône
Les Lauriers du Terroir
rouge, MO 2015

**4+2
GRATIS**

Les 6 x 75 cl 35,94€ 23,96€*

Soit

**3€
99**

La bouteille
de 75 cl



Découvertes

OR
PARIS
2016

-20%

~~7,89€~~
**6€
31**

75 cl

AOC Côtes du Rhône
Villages
Domaine Jubain
rouge, MO 2015

“Rouge qui nous
apporte ses notes de
fruits noirs macérés
et d'épices amenées
par le Syrah, sa
touche subtilement
cacaotée.”

F. Lerméniaux

-20%

~~7,49€~~
**5€
99**

75 cl

AOC Côtes du
Rhône Villages
Château La Borie
rouge, MO 2016

“Rouge aux
évolutions de fruits
noirs et d'épices
(poivre). Tanins fins
et élégants.”

F. Lerméniaux



-30%

~~5,99€~~
**3€
77**

75 cl

AOC Côtes du Rhône
Cuvée Réservee
rouge, MO 2015



-30%

~~5,99€~~
**4€
19**

75 cl

AOC Côtes du Rhône
Latitude 44
rouge, MO 2014



OR
PARIS
2016

-30%

~~7,99€~~
**5€
59**

75 cl

AOC Côtes du Rhône
Villages Laudun
Esprit du Rhône
rouge, MO 2015



ARGENT
ORANGE
2016

-35%

~~8,79€~~
**5€
71**

75 cl

AOC Côtes du Rhône
Villages Plan De Dieu
Domaine Le Renard
rouge, MO 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





-20%

~~6,99€~~
5,51€
75 cl

AOC Bourgueil
Domaine de Louys
rouge, MO 2015



-20%

~~11,99€~~
8,99€
75 cl

AOC Sancerre
Domaine de la Perdrix
rouge, MO 2013



-20%

~~18,79€~~
14,99€
75 cl

AOC Auxey-Duresses
Domaine Henri Latour
Vieilles Vignes
rouge, MO 2015



-20%

~~19,99€~~
15,99€
75 cl

AOC Saint Aubin
1^{er} Cru Domaine Alexandre Gauvin
rouge, MO 2013



-20%

~~22,99€~~
18,39€
75 cl

AOC Mercurey
Madame Veuve Point
rouge, MO 2015

Petits fruits rouges qui lui apportent une belle vivacité.

♥ Découvertes

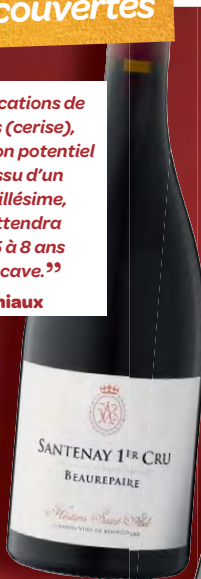
“Vin aux évocations de fruits rouges (cerise), ample, et au bon potentiel de garde. Issu d'un excellent millésime, ce 1^{er} cru attendra volontiers 5 à 8 ans dans votre cave.”

F. Lermينياux

-20%

~~24,99€~~
19,99€
75 cl

AOC Santenay
1^{er} Cru Beaufort
Héritiers de Saint-Abel
rouge, MO 2015



-20%

~~26,99€~~
21,59€
75 cl

AOC Nuits Saint Georges
Domaine Dubois
rouge, MO 2015



“Rouge d'excellent millésime 2015 élevé en fûts, fruité (cerise, cassis), bien structuré, intense et long en bouche”

F. Lermينياux



-20%

~~24,99€~~
19,99€
75 cl

Chassagne-Montrachet
AOC Côte de Beaune
Domaine Patrick Mielane
rouge, MO 2012

AOP Anjou
Château la Varière
Cuvée Prestige
rouge, MO 2016



4+2 GRATIS

Les 6 x 75 cl 53,94€ 35,96€*

Soit

5,99€
La bouteille de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Frais, évocations
de fruits secs
noisettes.

ARGENT
PARIS
2016

AOC Mâcon Villages
Terres Burgondes
blanc, MO 2015

2+1
GRATIS

Les 3 x 75 cl 29,97€ 19,98€*

Soit

6€
66

La bouteille
de 75 cl



-20%

9,39€
7€
49

75 cl

AOC Bourgogne Aligoté
Domaine Sorin
Coquard
blanc, MO 2015



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017 - P. 558

★

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017

-20%

10,99€
8€
79

75 cl

AOC Viré-Clessé
Cave de la Vigne Blanche
blanc, MO 2015



BELLE
OPPORTUNITÉ

8€
99

75 cl

AOC Chablis
Maurice Tremblay
blanc, MO 2015



-20%

11,99€
9€
59

75 cl

AOC Mâcon
La Roche Vineuse
Domaine Louis
Pierre & Fils
blanc, MO 2016



-30%

14,25€
9€
98

75 cl

AOC Bourgogne
Hautes Côtes de
Beaune
Domaine Louis
Pierre & Fils
blanc, MO 2016



Découvertes

“Notes de
fleurs blanches,
notés grillées et
d'agrumes.”
F. Lermieux

-25%

13,99€
10€
49

75 cl

AOC Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune
Dubois Le MontBatois
blanc, MO 2015



-25%

17,29€
12€
99

75 cl

AOC Saint-Véran
Joseph Drouhin
blanc, MO 2015

“Se caractérise
par sa rondeur,
sa fraîcheur et des
notes d'abricot et
d'amande grillée.”

« La Bourgogne s'étend de Chablis jusqu'au Mâcon. Vous trouverez ici le meilleur Chardonnay de France, si pas du monde. Notes typiques d'abricots, noisettes, et une légère note de beurre aux nez et en bouche. Bonne dégustation ! »



Waterzooi de poisson

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes
Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 blancs de poireaux, émincés
- 2 carottes, émincées
- 2 branches de céleri, émincées
- huile d'olive
- 1,5 L de bouillon de poisson
- 500 g de filets de poisson, en dés (cabillaud, loup de mer, saumon)
- 2 jaunes d'œufs
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 2 c à s de cerfeuil, ciselé
- sel, poivre

Préparation

1. Faites revenir les légumes dans l'huile d'olive. Versez le bouillon et laissez mijoter 10 min.
2. Placez les morceaux de poisson dans le bouillon frémissant et laissez cuire 5 min.
3. Sortez le poisson du bouillon. Battez les jaunes d'œufs avec la crème. Ajoutez une cuillère de bouillon de poisson. Versez dans la casserole et portez le tout à ébullition. Salez, poivrez, puis remettez le poisson et garnissez de cerfeuil. Servez avec des pommes de terre cuites à la vapeur.



AOC Mâcon-Chardonnay
Maison Chaussonneron
blanc, MO 2015

GILBERT
GAILLARD
OR
GILBERT &
GAILLARD
2016

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl ~~29,97€~~ 19,98€*

Soit

**6€
66**
La bouteille
de 75 cl



« Contrairement au reste du vignoble français, on identifie d'abord le cépage que l'on souhaite boire. Les cépages les plus connus sont le Riesling, Sylvaner, le Gewurztraminer et le Pinot Gris. Aujourd'hui c'est une région offrant des vins allant du sec au doux. À vous de découvrir. »



Frais, nerveux,
fruité, tonique.

AOC Alsace Pfaff
Cuvée Lancelot
Sylvaner
blanc, MO 2016

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 29,97€ 19,98€*
Soit **6€
66**
La bouteille
de 75 cl

♥ Découvertes

-20%

~~7,99€~~
**6€
39**
75 cl

AOC Alsace Riesling
Louis Hauller
Cuvée Prestige
blanc, MO 2016

“Le plus racé des
cépages alsaciens.
Fruité subtil, délicat
de par sa touche
d'amande.”

F. Lermينياux

-35%

~~9,19€~~
**5€
99**
75 cl

AOC Alsace
Pinot Gris
Henri Ehrhart
Réserve Particulière
blanc, MO 2016

“Fruité croquant,
belle fraîcheur:
un vin séduisant.”

F. Lermينياux



GILBERT
GAILLARD
OR
GILBERT &
GAILLARD
2017

-20%
~~7,99€~~
**6€
39**
75 cl

AOC Alsace Riesling
Domaine François
Schwach
blanc, MO 2016



OR
PARIS
2017

-20%
~~9,99€~~
**7€
99**
75 cl

AOC Alsace
Gewurztraminer
Cattin Frères
blanc, MO 2016



-20%
~~22,90€~~
**18€
39**
75 cl

AOC Alsace Pinot
Gris Jean Murbach
Vendanges Tardives
blanc, MO 2015



-20%
~~24,90€~~
**19€
99**
75 cl

AOC Alsace
Jean Murbach
Gewurztraminer
Vendanges Tardives
blanc, MO 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Loire & Côte du Rhône Blanc



-25%
8,99€
5€17
75 cl

AOC Côtes du Rhône Dirk Vermeersch
blanc, MO 2015/2016

“Notes d'agrumes
et de fruits à chair
blanche.”
F. Lermineux

Floral (fleurs
blanches), fruité
(agrumes).

ARGENT
PARIS
2016



-20%
8,99€
7€99
75 cl

AOC Vouvray
Domaine de la
Racauderie
blanc, MO 2016



-25%
13,29€
9€99
75 cl

AOC Pouilly Fumé
Domaine de la Loge
David Millet
blanc, MO 2016



-20%
15,99€
13€59
75 cl

AOP
Châteauneuf-du-Pape
Domaine la Souco
Papale
blanc, MO 2016



GILBERT
GAILLARD
OR
GILBERT &
GAILLARD
2016

-20%
31,99€
25€59
75 cl

AOC Condrieu
Domaine Rémi
Niero
Viognier
blanc, MO 2015



AOC Grignan-
Les-Adhémar
Réserve
Des Cardiniers
blanc, MO 2015

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 17,99€ 11,98€*
Soit
3€99
La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Agrumes, fruits
tropicaux, notes
vanillées (élevage
en fûts).

OR
MÂCON
2016



-30%

~~5,99€~~
4€
19
75 cl

**Château
Rampeau**
AOC Bordeaux
blanc, MDC 2016



-20%

~~8,99€~~
7€
19
75 cl

**Château
Huradin**
AOC Graves
blanc, MO 2015



-20%

~~23,74€~~
18€
99
75 cl

**Domaine
de la Solitude**
AOC Pessac-Léognan
blanc, MO 2014



-20%

~~25,99€~~
20€
79
75 cl

L'Esprit de Chevalier
AOC Pessac-Léognan
blanc, MO 2014



Découvertes

-35%

~~7,99€~~
5€
19
75 cl

Château de Marsan
AOC Premières-
Côtes-de-Bordeaux
blanc, MO 2015

“ Moelleux
Notes d'agrumes. Ce
vin à la belle vivacité
a été élevé quelques
mois en barrique.”

F. Lermينياux



“Légèrement
boisé, il suggère
une palette fruitée
(pamplemousse,
fruits exotiques).”

F. Lermينياux



-24%

~~5,44€~~
4€
89
75 cl

**AOC Entre-Deux-Mers
Cuvée Hortense**
blanc, MO 2016

**Château
de Landiras**
AOC Graves
blanc, MDC
2015

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl ~~29,97€~~ 19,98€*

Soit

6€
66
La bouteille
de 75 cl

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

« Près de Bordeaux, les vins ressemblent... à des Bordeaux avec un peu plus de bonhomie. Plus on s'enfonce dans les terres, plus le vin prend du muscle, de la charpente, des épices au nez, de la matière en bouche. »



Sud-Ouest



-30%
~~4,79€~~
3€35
75 cl

**AOC Saint-Mont
Boiserie
Cuvée Spéciale**
blanc, MO 2015/2016



-20%
~~5,49€~~
5€19
75 cl

**AOC Montravel
Château Pique-Sègue**
blanc, MDC 2015



-30%
~~7,99€~~
5€59
75 cl

**AOC Buzet
Domaine Le Lys
Le Bouquet**
blanc, MO 2016



-30%
~~9,99€~~
6€99
75 cl

**AOC Pacherenc-du
-Vic-Bilh Sec Arruffiac**
blanc, MO 2016

Découvertes

“Mêmes cépages
qu'à Bordeaux.
Fruité charmeur,
un blanc alerte,
sur la fraîcheur”

F. Lermينياux



-20%
~~4,99€~~
3€99
75 cl

**AOC Bergerac
Château Les
Berneries**
blanc, MDC 2016



-20%
~~9,99€~~
7€99
75 cl

**AOC Monbazillac
Château Roc de
Ramon Moelleux**
blanc, MDC 2016

“Moelleux.
Notes de fruits
confits, fleur
d'acacia et miel.
Riche et dense.”

F. Lermينياux

*Fruité acidulé, vif,
frais, tonique.*



**AOC Côtes
de Gascogne
Chemins de
Gascogne**
blanc, MO 2016

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 17,97€ 11,98€*

Soit

3€99
La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Fruité (fruits à chair blanche), fin, harmonieux.

AOC Clairette du Languedoc
Château d'Adissan
blanc, MDC 2016

2+1 GRATIS
Les 3 x 75 cl 20,97€ 13,98€*
Soit **4€ 66**
La bouteille de 75 cl



OR
MAÇON
2017

-40%

~~7,99€~~
4€ 67
75 cl

AOP Picpoul de Pinet
Ormarine
blanc, MO 2016



Découverte

-30%

~~7,99€~~
5€ 59
75 cl

AOC Côtes d'Aix-en-Provence
Château de la Touloubre
blanc, MO 2016



"Bio. Cépages Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc et Rolle. Souple et fin."
F. Lermينياux



OR
MÉDITERRANÉE
2017

-25%

~~6,99€~~
5€ 24
75 cl

AOC Saint Chinian
Col de La Serre
blanc, MO 2016



-25%

~~7,99€~~
5€ 99
75 cl

AOC Corbières
Domaine Bastide Borie
Cuvée du Hameau des Ollieux
blanc, MO 2016



-25%

~~9,99€~~
7€ 49
75 cl

AOC Limoux
Domaine d'Aiguecaud
blanc, MO 2015



-20%

~~12,99€~~
10€ 39
75 cl

AOC Côtes du Roussillon
Mas Amiel Promesse
blanc, MO 2016

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Château Moulin de Pillardot
AOC Bordeaux
rouge, MO 2016

~~7,99€~~
5€59
75 cl



Château de Lagarde
AOC Bordeaux
blanc, MO 2016

~~7,99€~~
5€99
75 cl



AOC Côtes du Rhône
Villages Pierre Vidal
rouge, MO 2016

~~7,99€~~
6€39
75 cl



Pecorino DOC Marche-Organic
blanc, MO 2016

~~8,96€~~
8€96
75 cl



Terre Siciliane IGP Vento di Mare
Nero d'Avola
rouge, MO 2016

~~7,60€~~
7€20
75 cl



AOC Côtes de Duras
BB de Berticot
rouge, MO 2014

~~5,99€~~
5€24
75 cl

Découvertes

-20%
~~6,19€~~
4€95
75 cl

AOC Bergerac
Château La Salagre
blanc, MDC 2016

“Fraîcheur, bouquet très aromatique et fruité charmeur.”

F. Lermينياux



-23%
~~8,23€~~
7€08
75 cl

Passerina DOC
Marche-Organic
blanc, MO 2016

“Floral, fruité et élégance.”
B. Couderé



Floral (violette), fruité (mûre), tanins fins.



2+1 GRATIS
Les 3 x 75 cl 26,99€ 17,98€*
Soit **5€99**
La bouteille de 75 cl

AOC Fronton
Château Rullet
rouge, MO 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Magnums



Découverte

“Rosé de caractère.
Notes fruitées
(agrumes), pointe
minérale et fraîcheur
en bouche.”

F. Lermينياux

-39%

75,90€
**9€
79**
1,5L

AOC Faugères
Mas Olivier
rosé, MO 2016
6,53€/L

ARGENT
PARIS
2017

-20%

75,90€
**12€
79**
1,5L

AOC Plan de Dieu
Domaine du Mistral
rouge, MO 2016
8,53€/L

Découverte

“Grenache et
Syrah lui confèrent
fruité concentré,
générosité et tanins
souples.”

F. Lermينياux

Pourquoi le vin vieillit-il mieux en magnum ?

Pour résumer l'effet d'un grand flacon sur le vieillissement d'un vin, on dira que, comparé au même vin dans une bouteille, la version conservée en magnum reste **plus jeune plus longtemps**, en conservant une meilleure qualité de fruit dans ses saveurs. On peut donc, conseiller l'achat de magnums **pour les vins dont la vocation est d'être gardés dix ans ou plus**. Il faut seulement créer des occasions de les consommer, ce qui implique la présence de plusieurs amateurs !



-25%

11,90€
**8€
99**
1,5L

Rueda DO
Bodega Alegria
Verdejo
blanc, MO 2016
5,99€/L



-20%

17,90€
**14€
39**
1,5L

AOC Blaye Côtes de
Bordeaux Château
Labrousse
rouge, MDC 2014
9,59€/L



-25%

17,90€
**14€
99**
1,5L

AOC Alsace
Pinot Gris
Domaine Henri
Ehrhart
blanc, MO 2016
9,99€/L

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

PRATIQUE ET FESTIF

Les Vins en Cubi



Grâce à son packaging ingénieux, le cubi facilite le transport et le stockage du vin. À volume égal - souvent autour de trois litres de vin - il est plus léger que l'équivalent en bouteilles de verre traditionnelles.

Une fois entamé, le bag-in-box se conserve au frais pendant six semaines, voire plus. À l'abri de l'air, le vin ne s'oxyde pas. Vous pouvez donc prendre votre temps pour le consommer.

Avec un cubi, vous n'avez pas besoin de passer votre temps à jouer au sommelier. Les invités se servent eux-mêmes, à volonté. Le format est donc idéal pour les soirées et les fêtes.



OFFRE DÉCOUVERTE

-20%

à l'achat de 1 cubi
au choix

À NE PAS MANQUER
CES 6 ET 7, 13 ET 14
OCTOBRE 2017

1 pack de Bru
(6 x 1,25 cl) 
GRATIS
à l'achat de 100€
au rayon vin



Retrouvez ces
7 appellations
en magasin :

Vins blancs

Quay Landing
Colombard-Chardonnay
blanc, MO
3,24€/L **9[€]₇₂**
3L

AC Moselle
Luxembourgeoise
Domaines Vinsmoselle
Rivaner
blanc, MO
3,45€/L **10[€]₃₆**
3L

AOC Bordeaux
Baron de Lanezac
blanc, MO
3,64€/L **10[€]₉₂**
3L

Vins rouges

Montepulciano
d'Abruzzo DOC
Abruzzes La Botte
rouge, MO
3,53€/L **10[€]₆₀**
3L

Vin de Pays d'Oc
J.P. Chenet Cabernet-
Syrah
rouge, MO
4€/L **11[€]₉₉**
3L

IGP Pays d'Oc
Domaine Lalande
Sauvignon Blanc
blanc, MO
4,63€/L **13[€]₈₈**
3L

AOC Graves
Petit Mout
rouge, MO
5,60€/L **16[€]₇₉**
3L

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Les Vins Rosés

Fruité
(pamplemousse rose),
touche minérale.



AOC Faugères
Mas Olivier Esprit
Nature-Bio
rosé, MO 2016

2+1
GRATIS

Les 3 x 75 cl 22,47€ 14,97€*

Soit

4€
99

La bouteille
de 75 cl



Découverte

-20%

~~11,99€~~
9€
59
75 cl

AOC Bandol
Domaine
du Valdaray
rosé, MO 2016

*“Rappel de fruits
rouges, ampleur
et structure due
à la présence du
mourvèdre.”*

F. Lermينياux



-20%

~~12,49€~~
9€
75
75 cl

AOC Coteaux
d'Aix-en-Provence
Château de la Clapière
Cru Classé
rosé, MO 2016



-30%

~~6,79€~~
4€
75
75 cl

AOC Coteaux
d'Aix-en-Provence
Domaine Les Toulons
rosé, MO 2016



-30%

~~6,99€~~
4€
89
75 cl

AOC Saint-Mont
Un Air de
Campagne
rosé, MO 2016



ARGENT
PARIS
2017

-25%

~~6,99€~~
5€
24
75 cl

AOC Coteaux
du Languedoc
Saint-Saturnin
L'Exception
rosé, MO 2016



-25%

~~6,99€~~
5€
24
75 cl

AOC Languedoc
Domaine
Hecht & Bannier
Les Citronniers
rosé, MO 2016

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

40

hyper.carrefour.eu



Retrouvez vos produits en ligne sur drive.be
et nous vous les préparons dans votre point de retrait !

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Italie



Spaghettis au potimarron, lardons et sauge

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 60 minutes
Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron • huile d'olive • 1 poivron rouge, éépiné • 250 g de lardons
- 1 grosse gousse d'ail, finement émincée
- quelques feuilles de sauge fraîche + pour la déco • 500 g de spaghettis • 1 filet de crème fraîche • parmesan • sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C. Coupez le potimarron en quatre et retirez-en les graines. Placez les morceaux de potimarron sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive et enfournez 40 min.
2. Émincez finement le poivron rouge. Dans une poêle, faites revenir les lardons, puis ajoutez l'ail et le poivron. Émincez finement la sauge et ajoutez-la à la préparation. Faites cuire les spaghettis selon les indications sur l'emballage.
3. Prélevez la chair du potimarron. Gardez un morceau que vous coupez en dés et mixez le reste jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez un filet de crème, salez et poivrez. Versez cette sauce dans la poêle avec les lardons et réchauffez. Égouttez les spaghettis, puis mélangez-les à la sauce, ajoutez les dés de potimarron. Servez avec du parmesan et des feuilles de sauge.

Fruit mûr, épicé au nez charnu.



Castelli di Severino
Pouille Rosso IGP
Sangiovesi - Cabernet Sauvignon
rouge, MO 2016

4+2
GRATIS

Les 6 x 75 cl ~~35,94€~~ 23,96€*

Soit

3€
99
La bouteille
de 75 cl





Fruit mûr avec un
final suave et fin.



**Marches
Passionato
Vieilles Vignes**
rouge, MO 2013

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 26,97€ 17,98€*

Soit

**5€
99**

La bouteille
de 75 cl



-25%

~~8,99€~~
**6€
74**
75 cl

**Piemont
Barbera d'Alba
Superiore DOC
Gioso**
rouge, MO 2013



-30%

~~10,49€~~
**7€
13**
75 cl

**Veneto Valpolicella
Superiore DOC
Zonin - Ripasso**
rouge, MO 2014



-20%

~~10,20€~~
**8€
16**
75 cl

**Pouilles
Primitivo di Manduria
Notte**
rouge, MO 2015



-20%

~~12,92€~~
**10€
34**
75 cl

**Cannonau DOC
Sardaigne
Tenuta Olinas**
rouge, MO 2015



-20%

~~17,66€~~
**14€
12**
75 cl

**Piemont
Barbaresco DOCG
Arpatin**
rouge, MO 2013



-20%

~~26,90€~~
**21€
04**
75 cl

**Toscane
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Friggiali**
rouge, MO 2012



**Pourquoi choisir
un vin italien ?**

Ce pays du vin se distingue des autres par sa topographie si particulière, ainsi que par sa géographie, qui lui permettent d'élaborer des vins remarquables d'identité et de personnalité.

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

♥ Découverte

“ Vin avec beaucoup de caractère. Issu des cépages Montepulciano et Sangiovese. Long élevage en fût qui donne des notes vanillées ”

B. Couderé

-30%

~~7,49€~~
5€24
75 cl

Marches
Rosso Piceno
Superiore DOC
Brecciarolo
rouge, MO 2015



-20%

~~3,82€~~
3€06
75 cl

Piemonte
Barbera DOC
Montiero
rouge, MO 2015



-30%

~~6,45€~~
4€52
75 cl

Pouilles
Salice Salentino DOP
Cantine Due Palme
rouge, MO 2013



-30%

~~6,54€~~
4€58
75 cl

Toscane
Chianti DOCG
Piccini
rouge, MO 2015



-20%

~~6,99€~~
5€59
75 cl

Ombrie
Trasimeno Rosso DOC
Cantina del Trasimeno
rouge, MO 2016



-20%

~~11,99€~~
9€59
75 cl

Alto Adige DOC
Südtirol-Kössler
Blauburgunder
rouge, MO 2015

Riche, concentré,
fruits noirs mûrs.



2+1 GRATIS

Les 3 x 75 cl 20,97€ 13,98€*

Soit

6€99
La bouteille
de 75 cl

Toscane DOC
Piccini Memoro
rouge, MO

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Arômes exotiques
et légèrement
citronnés, avec une
belle acidité vive.



**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 17,97€ 11,98€*

Soit

**3€
99**

La bouteille
de 75 cl

**Castelli di Severino
Pouilles Bianco IGP
Trebbiano - Falanghina**
blanc, MO 2016



-30%

~~5,85€~~
**3€
94**
75 cl

**Sicilia DOC
Cantine Paolini
Nero d'Avola**
rouge, MO 2014



-30%

~~6,34€~~
**4€
49**
75 cl

**Soave Classico DOC
Veneto - Lenotti
Tana di Lupo**
blanc, MO 2016



-20%

~~10,28€~~
**8€
20**
75 cl

**Toscana IGT
Casadei Armonia**
rouge, MO 2014



-20%

~~11,50€~~
**9€
20**
75 cl

**Marche
Pecorino DOCG
Offida-Villa Angela**
blanc, MO 2016



-20%

~~12,90€~~
**9€
84**
75 cl

**Umbrie IGT
Arnaldo Caprai
Anima Umbra**
blanc, MO 2016



-20%

~~15,90€~~
**12€
72**
75 cl

**Campania DOC
Irpinia Aglianico
Macchialupa**
rouge, MO



-20%

~~18,90€~~
**15€
19**
75 cl

**Toscane IGT
Vino in Musica**
rouge, MO 2008



-20%

~~20,90€~~
**16€
79**
75 cl

**Amarone della Valpolicella
Classico DOCG Veneto -
Lenotti - Tana di Lupo**
rouge, MO 2011

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





Portugal



Porc aux panais et poires grillées

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 20 minutes
Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre, pelées et coupées en quartiers • 2 gros panais, nettoyés et coupés en morceaux • 1 oignon rouge, coupé en rondelles • 2 c à s d'huile d'olive • 2 poires conférence, lavées et coupées en quartiers • 2 c à s de vinaigre balsamique • 2 c à s de sirop d'érable • 6 feuilles de sauge • 4 côtelettes de porc • sel, poivre

Préparation

1. La veille. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez les pommes de terre, les panais et l'oignon avec l'huile d'olive dans un grand plat à rôtir. Salez et poivrez puis enfournez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Conservez au frigo.
2. Le jour-même. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez les poires avec le vinaigre balsamique et le sirop d'érable. Répartissez les poires et leur sirop sur les légumes. Ajoutez les feuilles de sauge. Enfournez 10 à 12 min jusqu'à ce que les poires soient cuites.
3. Faites griller les côtelettes, salez-les et poivrez-les puis servez avec les légumes et les poires.

Notes de citron, floral
en toute finesse.

Ce vin originaire
d'Alentejo offre des
notes de cassis
et de cacao.



1 Smart Dog Pingo's Edition - blanc, MO 2016

2 Smart Dog Pingo's Edition - Syrah - rouge, MO 2015

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl ~~19,95€~~ 13,30€*

Soit

**4€
43**

La bouteille
de 75 cl





Fruits bleus mûrs,
corsé, charpenté.



Douro DOC
Quinta Cabula
rouge, MO

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 14,97€ 9,99€*
Soit **3€
33**
La bouteille
de 75 cl



Pourquoi choisir
un vin portugais ?

Avec des nombreux cépages
authentiques et des terroirs particuliers,
c'est un des pays d'Europe à découvrir.



-30%

7,29€

3€

75 cl

Quinta Campelo
Monte Seco
rouge, MO



-25%

7,49€

**3€
34**

75 cl

Terra Franca
rouge, MO 2015



-25%

7,89€

**3€
67**

75 cl

Dão DOP
Portico
rouge, MO 2013



-20%

6,39€

**5€
11**

75 cl

Douro DOC
Mateus
Signature
rouge, MO 2013



-20%

7,59€

**5€
84**

75 cl

Vinho Lisboa
Porta 6
rouge, MO 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se dégage avec sagesse.



-30%
~~4,94€~~
3€ 04
 75 cl

Vinho Verde DOC Portico
 blanc, MO 2016



-30%
~~4,75€~~
3€ 33
 75 cl

Península de Setúbal DOC Casa Ermelinda Freitas
 blanc, MO 2016



-30%
~~4,99€~~
3€ 49
 75 cl

Dão DOC Foral D. Henrique
 blanc, MO 2016

Découverte



-30%
~~7,99€~~
5€ 59
 75 cl

Vinho Lisboa DOC Convento da Glória Reserva
 rouge, MO 2016

“Le Touriga Nacional nous offre des saveurs de fruits noirs et de cuir. Tannins bien fondus.”

B. Couderé



-25%
~~5,19€~~
3€ 91
 75 cl

Douro DOC Muros de Vinha Reserva
 blanc, MO 2016



-20%
~~4,99€~~
3€ 99
 75 cl

Rotas de Portugal
 blanc, MO 2016



-20%
~~5,59€~~
4€ 47
 75 cl

Dão DOC Lagar do Dão
 blanc, MO 2016



-25%
~~5€~~
4€ 50
 75 cl

Alentejo DOC Monte da Coberta
 blanc, MO 2016

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Découverte

“ Bodegas Bilbainas, fondée en 1904, fait partie des domaines réputés en Rioja. Le Viña Pomal est issu du cépage tempranillo et élevé en barriques (en partie neuf et en partie de second fût). Arômes intenses de fruits noirs, de vanillée, de cacao torréfié et des tanins bien structurés. Bonne dégustation !”

B. Couderé



2+1
GRATIS

Les 3 x 75 cl 74,97€ 29,97€*

Soit

9€
99
La bouteille
de 75 cl

Rioja Alta DOC
Bodegas Bilbainas
Viña Pomal Crianza
rouge, MO 2014



Magret de canard, sauce aux myrtilles

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

Facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 c à s de sirop de Liège • 2 c à s de vinaigre balsamique • 180 ml de porto • 5 clous de girofle le zeste de 1/2 orange • 2 anis étoilés
- 1 bâton de cannelle • 200 ml de fond de gibier • 2 magrets de canard • 2 pommes
- beurre doux • 4 c à s de sucre brun
- 300 g de myrtilles

Préparation

1. Faites chauffer le sirop de Liège, le vinaigre balsamique, le porto, les clous de girofle, le zeste d'orange, les anis étoilés, le bâton de cannelle et le fond de gibier, et laissez réduire de 1/3.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Retirez l'excédent de graisse des magrets. Salez, poivrez puis dorez-les de tous côtés. Enfournes 8 min puis laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.
3. Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en tranches. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Ajoutez le sucre et les pommes, et faites cuire à feu vif. Réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à tendreté, environ 10 min, en remuant. Retirez les pommes et réservez au chaud. Versez les myrtilles dans la poêle et déglacez avec le mélange au fond de gibier. Coupez les magrets en tranches et servez-les avec les pommes et la sauce aux myrtilles.



♥ Découvertes

“Tinta de Toro à 100% qui offre des notes de fruits bien balancées et une longueur en toute beauté.”

B. Couderé

-20%

~~13,90€~~
11€
04
75 cl

Toro DO Bodegas
Flor de Vetus
rouge, MO 2014



-40%

~~6,99€~~
4€
19
75 cl

Valencia DO
M de Murviedro
Reserva
rouge, MO 2010

“Ce vin issu d'une sélection des meilleurs cépages de ce domaine dégage des notes de fruits mûrs et herboux.”

B. Couderé



-20%

~~4,85€~~
3€
88
75 cl

Valencia
Utiel-Requena DO
Bodegas Covinas
Peña Tejo Reserva
rouge, MO 2013



-30%

~~10,74€~~
7€
52
75 cl

Rioja DOC
Marqués de Cáceres
Crianza
rouge, MO 2012



-25%

~~10,40€~~
7€
86
75 cl

Extremadura DO
Bodegas Habla
La Tierra
rouge, MO 2015



-20%

~~12,90€~~
10€
39
75 cl

Ribera del Duero
DO Bodegas
Emilio Moro
Finca Resalso
rouge, MO 2015



-20%

~~14,90€~~
11€
99
75 cl

Ribera del Duero
DO Castilla y León
Bodegas Pedrosa
Crianza
rouge, MO 2014

♥ Découverte

“Vin rouge élégant et soyeux.”

B. Couderé



**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 29,92€ 19,98€*

Soit

6€
66
La bouteille
de 75 cl

Bierzo DOC
Castello y León
Bodegas Pilgrim
rouge, MO 2013

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Fruits blancs
et exotiques
(pommes vertes),
belle fraîcheur.



Castilla - La - Mancha
Valdepeñas DO
Los Molinos
blanc, MO 2016

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 14,98€ 9,98€*
Soit
**4€
99**
La bouteille
de 75 cl



-40%

~~7,29€~~
**2€
57**
75 cl

Castilla - La - Mancha
Valdepeñas DO
Señorio de los Llanos
blanc, MO 2015



-20%

~~6,19€~~
**4€
95**
75 cl

Valencia DO
M de Murviedro
Sauvignon Blanc
blanc, MO 2015/2016



-20%

~~6,69€~~
**5€
35**
75 cl

Rioja DOC
Marqués de
Cáceres
blanc, MO 2015



-20%

~~7,50€~~
6€
75 cl

Valencia
Utiel-Requena DO
Vox Populi-
Merseguera
blanc, MO 2016



Découvertes

“ Vin issu du cépage
Palomino fina. Nez
aux fruits citronnés
et agrumes avec une
belle acidité.”

B. Couderé

-35%

~~7,99€~~
**3€
19**
75 cl

Andalousie
Vino de la Tierra
de Cadiz DO
Barbadillo
blanc, MO 2016

Vin floral,
bien structuré et
agréables saveurs.

-10%

~~9,99€~~
**8€
90**
75 cl

Bierzo DO
Castilla y León
Bodegas Pilgrim
Godello
blanc, MO 2016





Allemagne



Luxembourg



-10%

~~9,99€~~
9€
75 cl

**Baden
Markgraf Von Baden
Riesling**
blanc, MO 2014



-20%

~~12,26€~~
9€ 81
75 cl

**Baden Weingut
Hex vom Dasenstein
Grauburgunder**
blanc, MO 2016



**Pourquoi choisir
un vin allemand ?**

Un des secrets les mieux
gardés du vin concerne le vin
allemand. L'Allemagne offre
aujourd'hui des vins d'une
qualité exceptionnelle.



-25%

~~4,75€~~
3€ 56
75 cl

**AOP Moselle
luxembourgeoise
Domaines Vinsmoselle
Rivaner**
blanc, MO 2015



-40%

~~13,99€~~
8€ 39
75 cl

**Mosel
Weingut Jungling
Riesling - Trocken**
blanc, MO 2016



-20%

~~12,97€~~
10€ 38
75 cl

**Baden
Schlossgut Ebringen
Pinot Gris**
blanc, MO 2016



-20%

~~13,40€~~
10€ 72
75 cl

**Baden
Schlossgut Ebringen
Pinot Noir**
rouge, MO 2016



-25%

~~5,59€~~
4€ 19
75 cl

**AOP Moselle
luxembourgeoise
Domaines Vinsmoselle
Riesling**
blanc, MO 2015



**Frais, fruité,
souple.**

**AOP Moselle
Luxembourgeoise
Domaines
Vinsmoselle
Pinot Gris**
blanc, MO 2015

**AOP Moselle
Luxembourgeoise
Domaines
Vinsmoselle
Pinot**
blanc, MO 2015

-25%

~~6,69€~~
5€ 02
75 cl

**2+1
GRATIS**

Les 3x 75 cl "16,17€ 10,77€"

Soit

3€ 59
La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



*Aromatique, très
fruité, charmeur.*

Bulgarie
Vallée des Roses
Leva Chardonnay -
Dimiat & Muscat
blanc, MO 2015

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 18€ 12€*
Soit
6€
La bouteille
de 75 cl

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.



-25%

~~5€~~
4€ 50
75 cl

Bulgarie
Vallée des Roses
Leva
Pinot Noir
rouge, MO 2014



ARGENT
BUCAREST
2016

-20%

~~6,99€~~
5€ 59
75 cl

Roumanie
Dealu Mare DOC
Villa Metamorfosis
blanc, MO 2016



-20%

~~7,49€~~
5€ 99
75 cl

Autriche
Niederösterreich
Domäne Krems
Riesling
blanc, MO 2015/2016



Découvertes

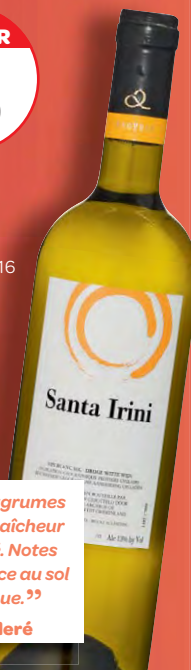
À SAISIR

9€ 99
75 cl

Santorini
Santa Irini
Argyros
blanc, MO 2016

*“Notes d'agrumes
ainsi que fraîcheur
et vivacité. Notes
fumées grâce au sol
volcanique.”*

B. Couderé



*“Notes d'herbes
aromatiques et
finale souple.”*

B. Couderé

À SAISIR

9€ 99
75 cl

Naoussa Kir-Yianni
Xinomavro
Vieilles Vignes
rouge, MO 2015



-20%

~~12,50€~~
10€
75 cl

Croatie Istrie
Cattunar
Muscat Rose
vin doux, MO 2015

*“Nez floral et
aromatique.
Bouche très fruitée
(rose, cerise),
douceur et finesse.”*

B. Couderé



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Retrouvez vos produits en ligne sur drive.be
et nous vous les préparerons dans votre point de retrait !

«L'Afrique du Sud, un beau pays qui compte peut-être les plus beaux vignobles au monde. Ce sont des vins qui enchantent les papilles.»



Afrique du Sud



-25%

~~5,49€~~
4€¹²
75 cl

Western Cape
Pridelands
Chardonnay-Viognier
blanc, MO 2015



OR
BERLIN
2015

-20%

~~5,99€~~
4€²⁴
75 cl

Western Cape
Pridelands
Shiraz-Mourvèdre
rouge, MO 2016



-30%

~~6,59€~~
4€⁶¹
75 cl

Western Cape
Brandvlei Manor
Coffee Pinotage
rouge, MO 2015



-20%

~~5,99€~~
4€⁷¹
75 cl

Western Cape
Impala
Red Pinotage
rouge, MO 2014

**Meilleurs
vignerons du
monde en 2015**



-20%

~~6,49€~~
5€¹⁹
75 cl

Western Cape
Thandi
Chardonnay - Chenin Blanc
blanc, MO 2015



Découverte



“ Issu du cépage (pinotage) typique de l'Afrique du Sud, assemblé avec du merlot. Notes de fruits bleus avec des tanins équilibrés, soyeux et élégants.”

B. Couderé

-35%

~~7,99€~~
5€²⁰
75 cl

Stellenbosch Hills Polkadraai
Pinotage - Merlot
rouge, MO 2015



**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 31,50€ 21€*

Soit

10€⁵⁰

La bouteille de 75 cl

Stellenbosch
Kanonkop Kadette
rouge, MO 2014/2015

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



«Le Chili, le pays viticole le plus long du monde,
(6000 km) avec de nombreuses des régions
ayant chacune sa particularité. À découvrir !!! »



Fruits blancs et
agrumes, vif avec
une belle acidité.



Vallée Centrale
Matinal
Sauvignon Blanc
blanc, MO 2016

-25%
~~7,77€~~
5€
83
75 cl



-25%
~~5,69€~~
4€
27
75 cl

Vallée Centrale
Gato Negro Merlot
rouge, MO 2016



-20%
~~5,49€~~
5€
19
75 cl

Vallée de Colchagua
Casa Amada
Carménère Reserva
rouge, MO 2014



-20%
~~7,19€~~
5€
75
75 cl

San Pedro
35° South Cabernet
Sauvignon - Merlot
rouge, MO 2015/2016



-25%
~~7,64€~~
5€
70
75 cl

The Winemaker's
Secret Barrels
rouge, MO



-25%
~~7,77€~~
5€
83
75 cl

Vallée Centrale
Matinal
Carménère
rouge, MO 2016



-20%
~~7,69€~~
6€
15
75 cl

Vallée Centrale
Tormenta
Carménère
rouge, MO 2015



-20%
~~7,99€~~
6€
39
75 cl

Vallée Elqui
Castillo de Molina
Sauvignon Blanc
Reserva
blanc, MO 2013



-25%
~~8,99€~~
6€
68
75 cl

Vallée Aconcagua
Auco
Carménère
rouge, MO 2015

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

« En Argentine, on retrouve les vignobles
les plus hauts du monde. »



Argentine



-35%

~~7,19€~~
4€65
75 cl

**Mendoza
Condor Peak
Sauvignon Blanc**
blanc, MO 2016



-35%

~~7,97€~~
5€18
75 cl

**Mendoza
Waqi
Bonarda Malbec**
rouge, MO 2016



-35%

~~7,97€~~
5€18
75 cl

**Mendoza Waqi
Chenin Blanc
Torrontès**
blanc, MO 2016



-20%

~~6,69€~~
5€35
75 cl

**Cafayate Valley
Bodegas Etchart
Privado Malbec**
rouge, MO 2015



-20%

~~6,79€~~
5€43
75 cl

**Cafayate Valley
Bodegas Etchart
Privado Torrontès**
blanc, MO 2015



-20%

~~10,09€~~
8€07
75 cl

**Mendoza
Aguaribay
Malbec
Baron E. de Rothschild**
rouge, MO 2014



-35%

~~13,79€~~
8€96
75 cl

**Mendoza
Chakana Wines
Organic
Malbec**
rouge, MO 2016



-25%

~~10€~~
7€98
75 cl

**Mendoza Vallée de Uco
Comte John Du Monceau
Malbec**
rouge, MO 2015



Découverte

*Ce vin est issu d'un bel
assemblage de Malbec
et de Merlot. Agréable
à déguster dans sa
jeunesse.*



**Mendoza
Condor Peak
Merlot-Malbec**
rouge, MO 2016

**2+1
GRATIS**

Les 3 x 75 cl 18,60€ 12,38€*

Soit

4€13
La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

*Fruité (fruits secs),
brioché, structuré.*



**Lindeman's
Cawarra
Chardonnay**
blanc, MO 2016

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 19,77€ 13,17€*
Soit
**4€
39**
La bouteille
de 75 cl



**Yellow Tail
Chardonnay**
blanc, MO 2016

-20%
~~6,19€~~
**4€
95**
75 cl



**Yellow Tail
Shiraz**
rouge, MO 2015

-20%
~~6,19€~~
**4€
95**
75 cl

 **Découverte**

-30%
~~9,99€~~
**6€
99**
75 cl

**Victoria
19 Crimes**
rouge, MO 2015

*“Touche de chocolat
et de marmelade
de myrtilles.”*

B. Couderé



**Lindeman's
Cawarra Shiraz-
Cabernet Sauvignon**
rouge, MO 2015

-20%
~~6,49€~~
**5€
19**
75 cl



**Wolf Blass
Red Label
Chardonnay-Sémillon**
blanc, MO 2016

-35%
~~8,19€~~
**5€
25**
75 cl



**Jacob's Creek
Classic
Chardonnay**
blanc, MO 2016

-20%
~~7,92€~~
**5€
62**
75 cl



**Jacob's Creek
Barossa
Double Barrel Shiraz**
rouge, MO 2014

-20%
~~10,99€~~
**8€
79**
75 cl

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Nouvelle-Zélande



-25%

~~10,89€~~
8€17
75 cl

Marlborough Pounamu Sauvignon Blanc
blanc, MO 2015

“Pinot Noir avec des notes de cerise et de prune. Élégance et belle finesse.”

B. Couderé

-25%

~~10,89€~~
8€17
75 cl

Marlborough Pounamu Pinot Noir
rouge, MO 2015

“Sauvignon Blanc aux notes exotiques et pomme Granny Smith. Acidité bien vive.”

B. Couderé



-20%

~~11,69€~~
9€35
75 cl

Marlborough Matua Pinot Noir
rouge, MO 2014



Pourquoi choisir un vin de Nouvelle-Zélande ?

Ce pays est divisé en deux îles entourées de l'océan Pacifique. Il produit des cépages Sauvignon Blanc et Pinot Noir en toute élégance. Des vins uniques.



-20%

~~8,75€~~
7€
75 cl

Carnivor Cabernet Sauvignon
rouge, MO 2012



USA



Bouquet riche, épicé, fruits noirs mûrs, bien équilibré.



-20%

~~6,79€~~
5€43
75 cl

Gallo Family Vineyards Chardonnay
blanc, MO 2015



Californie Turning Leaf Cabernet Sauvignon
rouge, MO 2012

-20%

~~8,69€~~
6€95
75 cl

Californie Vallée Centrale Grizzly Bear Zinfandel
rouge, MO 2012/2013

2+1 GRATIS

Les 3 x 75 cl ~~17,92€~~ 11,98€*

Soit

3€99
La bouteille de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Hypermarchés
Carrefour



-10% À L'ACHAT DE MINIMUM 24 BOUTEILLES DE VIN AU CHOIX
(déduit à la caisse, excepté champagnes et vins effervescents, apéritifs et alcools)

Accessoires



ECLAT
CRYSTAL SAVER

Gamme Wine Motion
coffret de 6 verres à
vin ou flûtes

24 cl, 35 cl ou 47 cl
Réf. 5893267

À SAISIR
à partir de
14€⁹⁹
Le coffret de
6 verres



Le guide Hachette
des vins 2018

Ed. Hachette Pratique
Réf. 5942659

-8,70€
~~33,60€~~
24€⁹⁰
Le livre

-50%***
à l'achat de 20 € d'accessoires
de la marque Vacu Vin



Assortiment de produits

Vacu Vin

Réf. 1804178

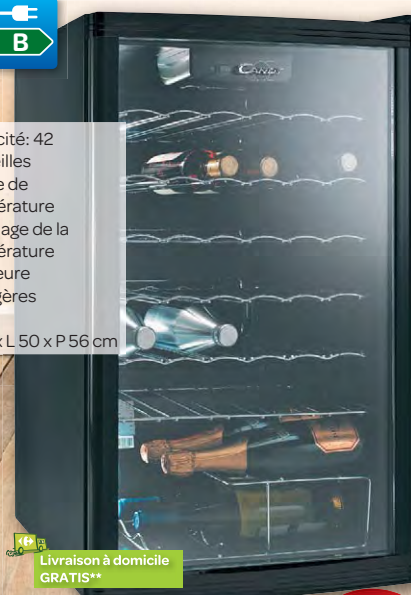
- Chaque rack peut
contenir 6 bouteilles
- Racks empilables
- Dimensions:
L 60 x P 28 x H 14 cm



Rack à vin en plastique noir
Réf. 5251989

2+1
GRATIS
~~8,90€~~
5€^{*}
Les 3 racks

- Capacité: 42
bouteilles
- 1 zone de
température
- Affichage de la
température
intérieure
- 6 étagères
- 45 dB
- H 84 x L 50 x P 56 cm



Livraison à domicile
GRATIS**

CANDY
Cave à vin
CCV150 EU
(non garnie)
Réf. 5709014

-40€
~~219€~~
179€
La cave



- Capacité: 97
bouteilles
- Température
réglable: 5°C à 20°C
- 41 dB
- Affichage digital de
la température
- H 125 x L 53 x P 54 cm



Livraison à domicile
GRATIS**

VinoSphère
Armoire de mise à
température VN97
(non garnie)
Réf. 5604319

-100€
~~499€~~
399€
L'armoire

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise, ** voir conditions en magasin, *** déduit à la caisse



Espagne



Italie



LES
EFFERVESCENTS

Jaune doré avec
des notes de fruits
blancs et citron,
fines bulles.



Cava La Pasión
brut

3+3
GRATIS

Les 6 x 75 cl 53,94€ 26,97€*

Soit

4€
50

La bouteille
de 75 cl

Fleur blanche,
fruits exotiques
sec en bouche et
bien structuré,
belles perles.



Prosecco Terre di
Guido
brut

3+3
GRATIS

Les 6 x 75 cl 65,94€ 32,97€*

Soit

5€
50

La bouteille
de 75 cl

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





“Sec et fruité, ce
prosecco est idéal
pour tous ceux qui
souhaitent profiter en
toute légèreté.”



-1€

8,99€

7,99

75 cl

**Prosecco
Amicone**
brut ou rosé



À SAISIR

2,99

75 cl

**Moscato
Capetta**
Spumante



À SAISIR

3,49

75 cl

**Asti Spumante
DOCG Capetta**
brut



-3€

10,99€

7,99

75 cl

**Prosecco
Perlae Naonis**
Millesimato



-3€

à l'achat de 2 bouteilles
au choix

17,99€

14,98

2 x 75 cl

Riccadonna
Prosecco ou Asti



2+1
GRATIS

20,97€

17,98

3 x 75 cl

**Prosecco DOC
Zonin**
Cuvée spéciale
brut



2+1
GRATIS AU CHOIX

20,97€

17,98

3 x 75 cl

Perlino DOC
Prosecco ou rosé



3+1
GRATIS

31,96€

23,97

4 x 75 cl

Martini
brut

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise. ** soit 33,34% du montant total est déduit à la caisse

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.





-0.50€

~~4,69€~~
4,19

75 cl



-10%

~~7,79€~~
7

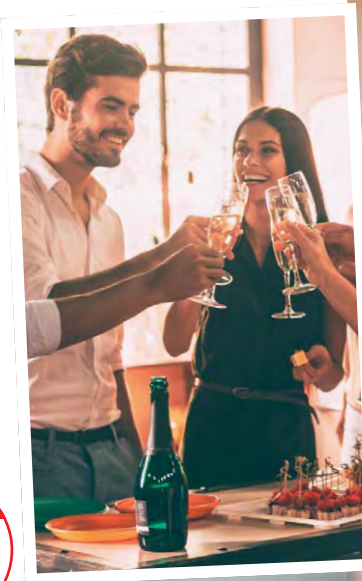
75 cl



-25%

~~8,99€~~
6,74

75 cl



“Premier Cava à intégrer le Chardonnay dans son blend. S'accompagne bien avec des crustacés et poissons blancs.”

Cava DO Puigesser
brut

Cava Freixenet Cordon Negro
brut

Cava Ferriol Reserva
brut



2^{ème} à **-50%**
au choix

~~21,49€~~
15,89

2 x 75 cl

Cava Freixenet Elyssia
brut ou Pinot Noir



2+1
GRATIS AU CHOIX

~~25,75€~~
17,18

Les 3 bouteilles de Cava Pata Negra brut 75 cl

Cava Pata Negra
brut, rosé ou vintage
Exemple: Cava Pata Negra
brut, 3 x 75 cl



2+1
GRATIS AU CHOIX

~~28,95€~~
17,30

Les 3 bouteilles de Cava Codorníu Original 75 cl

Cava Codorníu Original, Barcelona ou Cava Cuvée Barcelona
brut ou rosé
Exemple: Cava Codorníu Original, 3 x 75 cl



-15%

~~12,99€~~
11,04

75 cl

Cava Codorníu Anna
brut ou rosé

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



"De belles bulles, une couleur légèrement rosé, une explosion d'arôme en bouche, la rondeur et une belle finesse. Seulement 15000 bouteilles sont disponibles. Ne passez pas à côté !"

Exclusivité
100% belge



-2€
~~16,99€~~
14,99€
75 cl

Cuvée Philippe
Le Noble
Blanc de Noirs
brut



-1€
VIA BONSUR L'EMBALLAGE
~~5,99€~~
4,99€
75 cl

Cidre
Stassen
Grand Cru ou rosé



-2€
~~9,95€~~
7,95€
75 cl

Crémant de Bourgogne
Honoré Louis
brut ou rosé



-1,50€
~~8,99€~~
7,49€
75 cl

Ackerman
Saumur 1811
brut



À SAISIR
~~8,05€~~
8,05€
75 cl

Crémant du Jura
Marcel Cabelier
brut



-1,50€
à l'achat de 2 bouteilles
au choix
~~20,98€~~
19,48€
2x75 cl

Luxembourg
Bernard-Massard
brut, rosé ou demi-sec



2+1
GRATIS
~~22,47€~~
14,98€
3x75 cl

Clairette de Die
Jaillance
brut Tradition

Les Champagnes



+1 étui
fraicheur
GRATIS

22€⁷⁹
75 cl

AOC Champagne
Nicolas Feuillatte
brut ou rosé



+2 flûtes
GRATIS

34€⁴⁹
75 cl

Coffret AOC
Champagne Laurent-
Perrier La Cuvée Brut



"Arômes de fruits blancs,
pain grillé et fruits secs.
Idéal pour accompagner
les huîtres et le carpaccio
de saumon."

AOC Champagne
Charles Lafitte
Grande Cuvée
brut ou demi-sec

-25%

~~24,95€~~
18€⁷¹
75 cl



Exclusivité
Carrefour

-20%

~~15,95€~~
12€⁷⁵
75 cl

AOC Champagne
Henri Germain
Réserve
brut



-10%

~~18,49€~~
16€³⁷
75 cl

AOC Champagne
Louis Daumont
brut ou demi-sec



-4€

~~27,99€~~
23€⁰⁹
75 cl

Champagne
Tsarine
Cuvée Premium
brut



-3€

~~35,99€~~
32€⁹⁹
75 cl

Champagne G.H. Mumm 4
brut



-20%

~~29,99€~~
23€⁹⁹
75 cl

AOC Champagne
Gruet
brut, Millésime 2010



+1 Ice Jacket
GRATIS

36€⁴⁹
75 cl

AOC Champagne
Veuve Clicquot
brut

AOC Alsace
Pinot Gris
Wolfberger
blanc, MO 2015

**2+1
GRATIS**
Les 3 x 75 cl 38,97€ 25,98€*
Soit **8€
66**
La bouteille
de 75 cl



OR
COLMAR
2016

AOC Champagne
Charles Lafitte
Premier Cru
brut

**1+1
GRATIS**
Les 2 x 75 cl 79,98€ 39,99€*
Soit **20€**
La bouteille
de 75 cl

* déduit à la caisse, le prix affiché tient déjà compte de la remise.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :



Contactez-nous :



0800 9 1011 hyper.carrefour.eu

Faites vos courses en ligne :



Retrouvez tous
vos produits
du quotidien

drive.be



Le plus large
choix d'articles
non-alimentaires

hyper.carrefour.eu/webshop

Offres valables uniquement dans les hypermarchés Carrefour de Belgique. E.R. : Geoffroy Cersdorff - Carrefour Belgium S.A. - Avenue des Olympiades, 20 - 1140 Bruxelles. Numéro d'entreprise: 0448.826.918. Offres valables jusqu'à épuisement des stocks, par quantités normales et sauf erreurs d'impression. Photos non contractuelles. Prix TVA et Recupel comprises pour tout produit soumis à la cotisation Recupel. - **Prinavis** - **Addetail** - **40bis/2017**