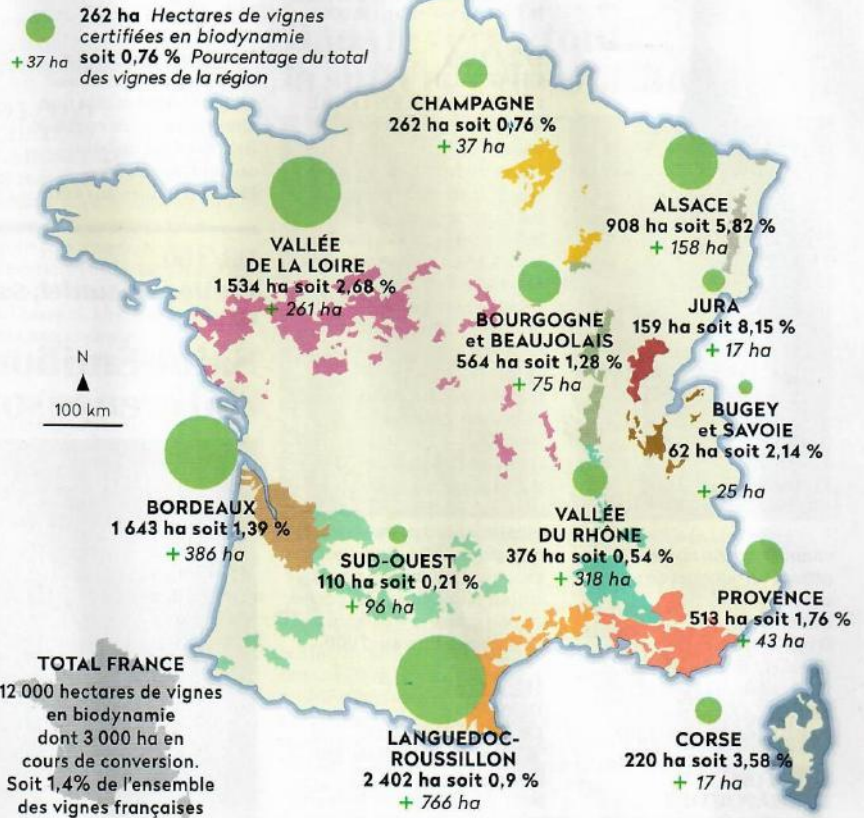




Les Dégustations
Le meilleur de la biodynamie

Surfaces de vignes cultivées en biodynamie



la syrah apporte un supplément de fraîcheur, presque une pointe de verdeur aux grenaches et carignans fusant vers une finale pleine de vie.
17 € // Bouteilles/an : 20 000

93/100
DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE
● Pouilly-Fuissé
En Chatenay 2018 (Demeter)
Belle carrure et profondeur de chair pour ce pouilly-fuissé proche du raisin. Ce vin a parfaitement contenu la richesse du millésime et vibre assez énergiquement

en finale. Nous aimons sa sincérité de saveurs.
34,80 € // Bouteilles/an : 3 800

93/100
DOMAINE ZÉLIGE-CARAVENT
● Pic Saint-Loup Ikebana 2017 (Demeter)
L'ampleur du bouquet se déploie avant que l'Orient ne débarque dans une bouche généreuse, juste et franche, rafraîchie par le souffle du Pic. La patte d'un tannin épuré puisé dans le roc des éboulis calcaires adoube ce vin au panache minéral.
17 € // Bouteilles/an : 8 000

93/100
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN
● Alsace Pinot noir
Bollenberg 2018 (Biodyvin)
Matière poudrée, juteuse, tout en fraîcheur acidulée et fines tonalités épicées, avec une touche de griotte. Fruit moelleux, accessible et gourmand dans ce vin déjà délicieux.
29 € // Bouteilles/an : 9 900

93/100
PHILIPPE ET CATHERINE DELESVAUX
● Anjou Franc de Pied 2018 (Demeter)
Magnifique interprétation du

Retrouvez toutes les coordonnées des producteurs sur larvf.com