

Millésime 2025

Blanc sec	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Sauvignon	6.50	38.50	21.50
Anjou Blanc	7.50	40.00	23.00
Prima Volta millésime 2024	13.00		

Rosé	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Rosé de Loire	6.00	38.50	21.50
Cabernet d'Anjou	6.80	40.00	23.00

Anjou Rouge vendagé à la main	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Clos des Savarières	8.80	43.00	25.00

Coteaux du Layon	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Tradition	7.50	49.00	26.00
Vieilles Vignes	9.50	66.00	35.00

Crémant de Loire	bouteille
Crémant de Loire Brut	9.60
Crémant de Loire Demi Sec	9.60
Crémant de Loire Rosé	10.00

Vins Millésimés

Prima Volta

2017	16.00
2018	15.50
2019	15.00
2020	14.50
2021	14.00
2022	13.50

Clos des Savarières

2016	10.20
2017	10.00
2018	9.80
2019	9.60
2021	9.40
2023	9.20

Coteaux du Layon Vieilles Vignes - Les Quarts des Noël's

2010	14.00
------	-------

PRIMA VOLTA

PRIMA VOLTA Première fois
Belle histoire de vigneron « cette première fois »...

100 % chenin, récolté manuellement à maturité, pressurage lent et vinification en fût de chêne neuf pendant 12 mois suivi d'un élevage de 6 mois en cuve.

Robe jaune clair, nez acidulé et frais. Bouche minérale, vive et tonique. Arômes d'agrumes et d'amandes. Bouche ample et savoureuse. Bel équilibre, belle longueur en bouche.

Parfait à l'apéritif, avec coquillages et poissons, se marie à merveille avec les viandes blanches.



Coteaux du Layon Vieilles Vignes - Les Quarts des Noël's

2016	13.00
2018	12.50
2019	12.00
2022	11.50
2023	11.00

Coteaux du Layon Faye

1990	25.00
2004 Clos des Noël's	20.00
2010 Clos du Savetier 50 cl	14.50
2011 Clos du Savetier 50 cl	13.50
2015 Clos du Savetier 50 cl	12.00
2016 Clos du Savetier 50 cl	11.50

pochette simple

2020	1.80
------	------

pochette 2 bouteilles

2020	3.80
------	------

pochette 3 bouteilles

2020	4.50
------	------

coffret bois

2020	12.00
------	-------



Un rouge souple aux fragrances et tanins discrets. Ce vin se caractérise par une robe pourpre aux éclats de rubis. Il en émane des parfums de cassis, violette ou réglisse. C'est un vin structuré, charpenté, aux tanins bien fondus. L'Anjou rouge se sert entre 15 et 18°C sur des viandes rouges, volailles, grillades et fromages variés (en particulier avec le camembert).