

## sortimentslista

e : ekologiskt / biodynamiskt certifierad

♥ alla viner är koldioxidkompenserade för transporten ♥ 1 kr för varje såld flaska går till välgörande ändamål

> SB Privatimport pris avser leverans till vinbutiken i söderhallarna - för övriga landet tillkommer frakt : 180,00 / 6-pack <

## Languedoc :

### Domaine Alain Chabanon / Alain Chabanon

Lagamas, Languedoc / [www.domainechabanon.com](http://www.domainechabanon.com)

ekologisk/biodynamisk produktion  
(AB-certifiering 2006 : ECO-Cert SAS 32600)

		priser :			
		restaurant ex. moms	System- Bolaget privatimport	art. nr.	
<b>Rosé Trémier 2009</b>	rose	<b>100,00</b>	<b>150,00</b>	<b>e4051</b>	<b>NY ÅRGÅNG 2010 i maj</b>
70% Mourvèdre. 30% Carignan. Naturjäst. 7 månaders lagring på ståltank AOC Languedoc. Produktion 3000 flaskor.					
<b>Campredon 2009</b>	röd	<b>115,00</b>	<b>170,00</b>	<b>e1051</b>	
<b>Campredon - magnum 2008</b>	röd	<b>240,00</b>	<b>350,00</b>	<b>e1051-6</b>	
50% Syrah, 30% Mourvèdre, 15% Grenache, 5% Carignan. Naturjäst, ej klarad, 8 månaders lagring på ståltank. AOC Languedoc. Produktion 14.000 flaskor.					
<b>Les Boissieres 2005, 2006, 2007</b>	röd	<b>185,00</b>	<b>270,00</b>	<b>e1052</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
90% Grenache, 8% Mourvèdre. 8% Carignan. 36 mån på ståltank. Naturjäst, ej klarad eller filtrerad. AOC Languedoc. Produktion 2.400 flaskor.					
<b>L'Esprit de Font Caude 2004, 2005, 2006</b>	röd	<b>195,00</b>	<b>290,00</b>	<b>e1053</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
50% Syrah, 50% Mourvèdre. 24 mån på ekfat + 12 mån på tank. Naturjäst, ej klarad eller filtrerad. AOC Languedoc. Produktion 13.200 flaskor.					
<b>Le Merle Aux Alouettes 2005, 2006, 2007</b>	röd	<b>190,00</b>	<b>280,00</b>	<b>e1054</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
75% Merlot, 15% Mourvèdre, 5% Carignan. Naturjäst 8 månader på fat + 28 mån på ståltank. Ofiltrerad, ej klarad. Vin de Pays d'Oc. Produktion 6.000 flaskor.					
<b>Le Petit Merle Aux Alouettes 2007, 2008</b>	röd	<b>115,00</b>	<b>165,00</b>	<b>e1055</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
75% Merlot, 15% Mourvèdre, 5% Carignan. Naturjäst. 12 månaders lagring på ståltank. Vin de Pays d'Oc. Produktion 4.800 flaskor.					
<b>Trelans 2007</b>	vit	<b>190,00</b>	<b>280,00</b>	<b>e2051</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
55% Vermentino, 45% Chenin Blanc. 12 månaders lagring på fransk ek + 24 mån på ståltank. AOC Languedoc.					
<b>Le Villard NV</b> 500ml	vit / söt	<b>185,00</b>	<b>275,00</b>	<b>e5051-2</b>	
Cuvée 2001 + 2003 : Chenin Blanc Naturjäst, 30 månaders lagring på fat, 18 månader på tank. Vin de Table.					
<b>FRÅN ALAINS KÄLLARE</b> i mycket begränsad tillgång :					<b>TILLFÄLLIGT PARTI !</b>
<b>L'Esprit, Boissieres, &amp; Le Merle : årgång 2000</b>		<b>250,00</b>	<b>350,00</b>	<b>e1050</b>	

### Domaine Gayda / Vince / [www.gaydavineyards.com](http://www.gaydavineyards.com)

Languedoc, ekologisk produktion (ECO-Cert conversion)

<b>Chemin de Moscou 2006, 2007, 2008</b>	röd	<b>175,00</b>	<b>250,00</b>	<b>e1171</b>	
<b>Chemin de Moscou MAGNUM 2008</b>	röd	<b>350,00</b>	<b>500,00</b>	<b>e1171-06</b>	
72%, Syrah, 21% Grenache, 7% Cinsault. 21 månaders lagring på nya fat för Syrah, resterande på gamla fat. Vin de Pays d'Oc					
<b>Special Selection NV</b>	sherrytyp / vit	<b>175,00</b>	<b>250,00</b>	<b>e5171</b>	
(2006) : 100% Vermentino, Naturjäst. 30 månaders lagring på gamla 500l fat med flortäcke. Vin de Table. Vinmakare: Eric Laguerre. Produktion: 1260 btl.					

**Mas des Chimères / Guilhem et Palma Dardé****Octon, Languedoc****ekologisk/biodynamisk produktion (sedan 2000, ECO-cert under konversion)****Rose 2010**Syrrah, Carignan  
Vin de Pays des Coteaux du Salagou

rose

pris :

restaurang  
ex moms :System-  
Bolaget  
privatimportart.  
no :**79,00****110,00****e4081****Blanc 2009**Grenache Blanc & Carignan Blanc.  
Lagrad på 2-5 år gamla franska ekfat. Naturjäst.  
Vin de Pays des Coteaux du Salagou.

vit

**105,00****150,00****e2081****NY ÅRGÅNG****Oeillade 2009**100% Cinsault. Naturjäst.  
Vin de Pays des Coteaux du Salagou.

röd

**85,00****125,00****e1082****Terrasses du Larzac 2008**Syrrah, Grenache Noir, Carignan.  
Lagrad på 1-5 år gamla franska ekfat. Naturjäst.  
AOC Terrasses du Larzac

röd

**130,00****185,00****e1087****NY ÅRGÅNG****Coteaux du Languedoc 2008**Syrrah, Grenache Noir, Carignan.  
Lagrad på 2-7 år gamla franska ekfat. Naturjäst.  
AOC Coteaux du Languedoc

röd

**110,00****160,00****e1086****Coteaux du Languedoc MAGNUM 2007**

röd

**275,00****375,00****e1086-06****äldre årgångar på magnum / PRIS VID FÖRFRÅGAN****Domaine Lacroix-Vanel / Jean-Pierre Vanel / www.domainelacroix-vanel.com****Caux, Pezenas, Languedoc. ekologisk/biodynamisk produktion sedan 2000 (ECOCERT-certifiering)****Fine Amor 2008**50% Grenache + Syrah, Cinsault, mourvèdre, carignan,  
AOC Coteaux du Languedoc. 0% ekfat.

röd

**110,00****160,00****e1021****Mélanie 2004, 2005, 2006**70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre,  
AOC Coteaux du Languedoc, 0% ekfat.

röd

**135,00****190,00****e1022****...ma non troppo 2005, 2006, 2008**vielles vignes röd  
90% Mourvèdre, 10% Grenache noir, Syrah  
AOC Coteaux du Languedoc, 0% ekfat.

röd

**150,00****210,00****e1023****Natura Rerum 2006**80% Syrah, 20% Grenache, 0% ekfat.  
OSVAVLAD: tot.CO2 <4mg / l. AOC Coteaux du Languedoc.

vin natur / röd

**150,00****210,00****e1024****E Blanc 2006, 2007**80% Grenache blanc, Roussanne, Terret, Carignan blanc.  
Lagrad på ny fransk ek sur lie i 12 månader. AOC Coteaux du Languedoc.

vit

**175,00****250,00****e2021****Joli Blanc 2009**80% Grenache blanc, Roussanne, Terret, Carignan blanc.  
Lagrad på nya franska ekfat. AOC Coteaux du Languedoc.

vit

**105,00****150,00****e2021****NYTT VIN****Domaine Les Hautes Terres / Gilles Azam****Roquetaillade, Limoux, ekologisk produktion (ECOCERT-certifiering 2004)****Josephine NV**non dosage  
NV (2008) : Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac.  
Lagrad sur lie 9 mån på gamla fat + 24 månader på jästfällningen i flaska.  
AOC Crémant de Limoux. Produktion 8.000 flaskor.

mousserande

**110,00****160,00****e3031****Crémant de Limoux NV**non dosage  
NV (2007) : Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac.  
Lagrad sur lie 9 mån på gamla fat + 24 månader på jästfällningen i flaska.  
AOC Crémant de Limoux. Produktion 7.000 flaskor.

mousserande

**105,00****150,00****e3032**

## Mas de Janiny

St Bauzille de la Sylve, Languedoc, ekologisk produktion (ECO-cert SAS sedan 1989)

<b>Le Temps de Gitans 2010</b> 100% Carignan. Lagrad på ståltank. VdP D'Herault	röd	68,00	85,00	e1191	NY ÅRGÅNG
- drick vid 12-15°					
<b>Le Temps de Gitans Blanc 2010</b> Grenache Blanc, Carignan Blanc. Lagrad på ståltank. VdP D'Herault	vit	68,00	85,00	e1191	NYTT VIN
<b>Le Temps de Gitans Rosé 2010</b> Carignan & Syrah. Lagrad på ståltank. VdP D'Herault	rosé	68,00	85,00	e1191	NYTT VIN

## Mas Foulaquier / Pierre Jéquier & Blandine Chauchat

Pic Saint-Loup, Languedoc / www.masfoulaquier.fr  
biodynamisk produktion  
(Demeter & ECO-Cert SAS 32600)

pris :

System-  
restaurang  
ex moms :

Bolaget  
privatimport

art.  
no :

<b>L'Orphée 2008</b>	röd	125,00	180,00	e1131	
<b>L'Orphée - MAGNUM 2008</b> Syrah - Grenache 50/50, lagrad 14 månader i betongkar. AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup		260,00	360,00	e1131-6	
<b>Le Rollier 2006</b> 60% Grenache, 40%Syrah, lagrad 18 månader i betongkar. AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup	röd	135,00	190,00	e1132	
<b>Les Calades 2006</b>	röd	155,00	225,00	e1133	
<b>Les Calades - MAGNUM 2006</b> 60% Grenache, 40%Syrah, lagrad 24 månader, 50% i betongkar, 50% på 3-10år gamla ekfat. AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup		310,00	440,00	e1133-6	
<b>Gran'Tonillières 2006</b>	röd	175,00	260,00	e1134	
<b>Gran'Tonillières - MAGNUM 2006</b> 50% Grenache & 50% Carignan, Vieilles Vignes +50 år lagrad 24 månader, 50% i betongkar, 50% på gamla ekfat. AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup		350,00	495,00	e1134-6	

## Mas Conscience / Geneviève & Laurent Vidal

Pic Saint-Loup, Languedoc, biodynamisk produktion (ECO-Cert under konversion)

<b>La Petite Prise de... 2009</b> Ung Syrah & Grenache. Lagrad 9 månader betongtankar. AOC Coteaux du Languedoc	röd	95,00	140,00	e1151	
<b>Le Cas 2009</b>	röd	105,00	150,00	e1152	NY ÅRGÅNG
<b>Le Cas - magnum 2008</b> 100% Carignan, lagrad 9 månader i ofodrade betongtankar. VdP de L'Herault	röd	220,00	330,00	e1152-6	
<b>L'As 2008</b> Syrah, Grenache, Carignan. Lagrad på ekfat. AOC Terrasses du Larzac	röd	130,00	185,00	e1153	NY ÅRGÅNG
<b>MAHATMA - MAGNUM 2007</b> 100% Mourvèdre lagrad i ett 300-liters betonggägg. Produktion: 200 magnum. AOC Terrasses du Larzac		495,00	750,00	e1155-6	

## Mas Des Agrunelles / Frédéric Porro & Stéphanie Ponson / www.masdesagrunelles.com

Argelliers, Languedoc, ekologisk produktion (ECO-Cert under konversion 2007)

<b>Cariño 2009</b> 100% Carignan Vieilles Vignes + 50 år. Naturjäst, ej ekfatslagrad, mkt låg svavelhalt <20mg/l. VdP D'OC	röd	77,00	110,00	e1121	KOMMER I SOMMAR...
<b>L'Indigène 2008</b> 60%Syrah, 25%Grenache Noir, 15%Carignan. Naturjäst, delvis ekfatslagrad, mkt låg svavelhalt <20mg/l. AOC Coteaux du Languedoc	röd	88,00	125,00	e1122	NY ÅRGÅNG

## Roussillon:

### Domaine Singla / Laurent de Besombes Singla Rivesaltes, Roussillon / www.domainesingla.com ekologisk/biodynamisk produktion (AB-certifiering 2006)

		priser :			
		restaurang ex. moms	System- Bolaget privatimport	art. nr.	
<b>La Matine 2009</b>	rosé	75,00	100,00	e4011	
70% Mourvedre, Grenache, Syrah Produktion 7.000 flaskor. Vin de Pays Côtes Catalanes.					
<b>Passe Temps 2008</b>	röd	110,00	160,00	e1012	NY ÅRGÅNG
100% Grenache noir, 1/3 nya fat, 2/3 äldre fat. Produktion 7.000 flaskor. Vin de Pays Côtes Catalanes.					
<b>La Crinyane 2006, 2007, 2008</b>	vielles vignes röd	135,00	190,00	e1013	NY ÅRGÅNG
<b>La Crinyane MAGNUM 2007</b>	vielles vignes röd	275,00	390,00	e1013-6	
100% Carignan, 50% ny ek i 13 mån. Produktion: 4.000 but. AOC Côtes du Roussillon					
<b>Mataro 2008</b>	röd	135,00	190,00	e1017	
100% Mourvedre, 50% ny ek i 12 mån. Produktion: 3.000 but. AOC Côtes du Roussillon					
<b>Bressol 2006, 2008</b>	röd	135,00	200,00	e1016	NY ÅRGÅNG
100% Grenache, 50% ny ek i 12 mån. Produktion: 3.000 but. AOC Côtes du Roussillon					
<b>Castell Vell 2007, 2008</b>	röd	150,00	210,00	e1014	NY ÅRGÅNG
2007 : 100% syrah. Produktion 4.600 flaskor. AOC Côtes du Roussillon					
<b>Arells 2006</b>	röd	350,00	495,00	e1015	
80% Grenach, 20% Syrah, 100% ny ek. Produktion 4 fat / 1.000 flaskor. AOC Côtes du Roussillon					
<b>Ambré Hors D'Age Mas Passe Temps 2003</b>	söt	180,00	245,00	5012	NY ÅRGÅNG
Grenache gris, Grenache blanc. AOC Rivesaltes, Vin doux naturel 16%.					

### Domaine de L'Éléphant / Renaud Chastagnol & Michel Laurent Vingrau, Roussillon, ekologisk produktion, ej certifierad

<b>Musk</b>	vit	175,00	250,00	2062	
2008 : 100% Muscat. torr. 25% nya, 75% 2 år gamla ekfat i 6 månader. Vin de Pays des Côtes Catalanes. Produktion: 600 flaskor.					
<b>Rouge 2008</b>	röd	295,00	435,00	1061	NY ÅRGÅNG
<b>Rouge MAGNUM 2007, 2008</b>	( levereras i trälåda )	695,00	995,00	1061-6	
55% Grenache noir(1/2 vieilles vignes), 25% Carignan vieilles vignes, 20% Syrah. 75% nya Allierekfat i 10 månader. Vin de Pays des Côtes Catalanes. Produktion: 4000 flaskor.					
<b>Blanc 2008</b>	vit	255,00	395,00	2061	NY ÅRGÅNG
<b>Blanc MAGNUM 2007</b>	( levereras i trälåda )	555,00	795,00	2061-6	
<b>Blanc 2009</b>	vit	285,00	425,00	2061	NY ÅRGÅNG
<b>Blanc MAGNUM 2008</b>	( levereras i trälåda )	595,00	895,00	2061-6	
55% Grenache blanc & gris vieilles vignes, 40% Macabeo, 5% Muscat. 25% nya, 75% 2 år gamla ekfat i 6 månader. Vin de Pays des Côtes Catalanes. Produktion: 2000 flaskor.					
<b>Rivesaltes Grenat 2007</b>	VDN 500ml röd söt	215,00	295,00	5061-2	
Grenache noir & Carignan vieilles vignes, gamla ekfat i 6 månader. AOV Rivesaltes, Liten produktion.					

## Domaine Rivaton / Frédéric rivaton

Latour de France, Roussillon / www.rivaton.vinsnaturels.fr  
biodynamisk produktion  
(AB-certifiering, ECO-Cert SAS 32600, demeter cert)

priser :

restaurang  
ex. moms

System-  
Bolaget  
privatimport

art.  
nr.

<b>Rosé NV</b> (2010) 100% Carignan 10 månader på betong. Vin de Pays des Côtes Catalanes, mkt låg svavelhalt <10mg/l.	vin natur / rosé	<b>100,00</b>	<b>145,00</b>	<b>e4181</b>	<b>NY ÅRGÅNG 2010 i maj</b>
<b>Tombe du Ciel NV</b> (2010) 100% Carignan 10 månader på betong. Vin de Pays des Côtes Catalanes, mkt låg svavelhalt <10mg/l.	vin natur / röd	<b>100,00</b>	<b>145,00</b>	<b>e1181</b>	<b>NY ÅRGÅNG 2010 i maj</b>
<b>Vielles Vignes 2007, 2008</b> 70% Carignan, Syrah, Grenache 24 månaders lagring på betong + 24 månader på flaska. AOC Latour-De-France, mkt låg svavelhalt <10mg/l.	vin natur / röd	<b>125,00</b>	<b>175,00</b>	<b>e1182</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
<b>Gribouilles 2007, 2008</b> 70% Carignan, Syrah, Grenache 24 månader lagring på betong + ekfat AOC Latour-De-France, mkt låg svavelhalt <10mg/l.	vielles vignes vin natur / röd	<b>150,00</b>	<b>225,00</b>	<b>e1182</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
<b>Blanc Bec 2009</b> 50% Macabeo, 30% Carignan Blanc, 20% Grenache gris 24 månader lagring på betong Vin de France, låg svavelhalt <20mg/l.	vin natur / vit	<b>125,00</b>	<b>180,00</b>	<b>e2181</b>	<b>NYTT VIN</b>

## Domaine Laguerre / Eric Laguerre / www.domainelaguerre.com

Les Fenouillades, Roussillon, biodynamisk produktion (ECO-Cert SAS 32600)

<b>Le 20 Blanc 2009</b> 20% Marsanne, 20% Roussanne, 20% Vermentino, 40% Macabeu. Lagrad på ståltank. Naturjäst. AOC Côtes du Roussillon	vit	<b>80,00</b>	<b>125,00</b>	<b>e2162</b>	<b>MAJ 2011</b>
<b>Le 20 Rouge 2008</b> 50% Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan. lagrad 8 månader på gamla ekfat.. Naturjäst. AOC Côtes du Roussillon	röd	<b>80,00</b>	<b>125,00</b>	<b>e1162</b>	<b>NY ÅRGÅNG</b>
<b>Le Ciste Blanc 2007</b> 30% Marsanne, 30% Roussanne, 30% Rolle, 10% Macabeu Granitjord. Lagrad på gamla ekfat. Naturjäst. AOC Côtes du Roussillon	vit	<b>120,00</b>	<b>175,00</b>	<b>e2161</b>	
<b>Le Ciste Rouge 2005</b> 45% Syrah, 30% Cabernet, 15% Grenache, 10% Carignan. Lagrad på 20% nya, resten gamla ekfat. Naturjäst. VdP Côtes Catalanes	röd	<b>120,00</b>	<b>175,00</b>	<b>e1161</b>	
<b>Altitude 540 2006</b> 100% Cabernet Sauvignon Lagrad på nya & gamla ekfat. Naturjäst. VdP Côtes Catalanes	röd	<b>120,00</b>	<b>170,00</b>	<b>e1163</b>	<b>NYTT VIN! FÖRSTA ÅRGÅNGEN!</b>

## Champagne

### Dosnon & Lepage / Simon-Charles Lepage & Davy Dosnon / www.champagne-dosnon.com

Avirey-Lingey, Champagne, ekologisk produktion, ej certifierad (1% for the planet member)

<b>Récolte Noire</b> NV : 100% Pinot Noir Fatjäst, minst 24 månader på jästfällningen i flaska.	vit mousserande MAGNUM:	<b>210,00</b> <b>450,00</b>	<b>300,00</b> <b>620,00</b>	<b>3101</b> <b>3101-6</b>
<b>Récolte Brute</b> NV : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Fatjäst, minst 24 månader på jästfällningen i flaska.	vit mousserande MAGNUM:	<b>225,00</b> <b>475,00</b>	<b>320,00</b> <b>660,00</b>	<b>3102</b> <b>3102-6</b>
<b>Récolte Blanche</b> NV : 100% Chardonnay Fatjäst, minst 24 månader på jästfällningen i flaska.	vit mousserande MAGNUM:	<b>240,00</b> <b>500,00</b>	<b>340,00</b> <b>700,00</b>	<b>3103</b> <b>3103-6</b>
<b>Récolte Rose</b> NV : 100% Pinot Noir Fatjäst, minst 24 månader på jästfällningen i flaska.	rosé mousserande MAGNUM:	<b>255,00</b> <b>525,00</b>	<b>360,00</b> <b>740,00</b>	<b>3104</b> <b>3104-6</b>

## Loire

### Domaine de la Pépière / Marc Olliviere

Nantes, Loire  
ekologisk produktion,  
(ECO-Cert SAS 32600)

		priser :		NY PRODUCENT
		restaurang ex. moms	System- Bolaget privatimport	art. nr.
<b>Pépière 2009</b> 100% Muscadet. Naturjäst, 6 månader på gamla fat sur lie. AOC Muscadet Sèvre et Maine	vit	80,00	110,00	e2201
<b>Clos Briords 2009</b> vieilles vignes 1930 2008 : 100% Sauvignon blanc 100% Muscadet. Naturjäst, 6 månader på gamla fat sur lie. AOC Muscadet Sèvre et Maine	vit	90,00	130,00	e2202
<b>Les Gras Moutons 2009</b> 100% Muscadet. Naturjäst, 6 månader på gamla fat sur lie. AOC Muscadet Sèvre et Maine	vit	90,00	130,00	e2203
<b>Clos Cormerais 2004</b> vieilles vignes 100% Muscadet. Naturjäst, 36 månader på blandade fat sur lie. AOC Muscadet Sèvre et Maine	vit	100,00	150,00	e2204 NY ÅRGÅNG
<b>Cuvée Granit 2009</b> 50% Cab Franc + Cab Sauvignon, Cot, Merlot. Naturjäst, VdP Loire-Atlantique	röd	85,00	115,00	e1201 NYTT VIN!

### Domaine Philippe Gilbert / Philippe Gilbert / www2.domainephilippegilbert.fr

Menetou-Salon, Loire, biodynamisk produktion, (ECO-Cert SAS 32600)

<b>Menetou-Salon 2009</b> 100% Pinot Noir Naturjäst, 8 månader på ståltank. AOC Menetou-Salon	rosé	125,00	175,00	e4111
<b>Menetou-Salon 2008</b> 100% Sauvignon blanc. Naturjäst, 8 månader på ståltank. AOC Menetou-Salon	vit	125,00	175,00	e2111
<b>Menetou-Salon 2008</b> 100% Pinot Noir Naturjäst, 8 månader på ståltank. AOC Menetou-Salon	röd	125,00	175,00	e1111 NY ÅRGÅNG
<b>Les Renardières 2008</b>	vit	175,00	250,00	e2112 NY ÅRGÅNG
<b>Les Renardières MAGNUM 2007</b> 100% Sauvignon blanc. Naturjäst, lagrad 11 månader på ekfat, endast lätt filtrerat AOC Menetou-Salon, Produktion 8000 flaskor.	vit	335,00	495,00	e2112-6
<b>Les Renardières 2007</b>	röd	175,00	250,00	e1112 NY ÅRGÅNG
<b>Les Renardières MAGNUM 2006</b> 100% Pinot Noir. Naturjäst, lagrad 12 månader på ekfat, endast lätt filtrerat AOC Menetou-Salon, Produktion 5000 flaskor.	röd	335,00	495,00	e1112-6

### Domaine du Pas Saint Martin / Laurent Charrier

Samur, Loire, ekologisk produktion, (ECO-Cert certifiering sedan 2005)

<b>La Pierre Frite 2010</b> 100% Chenin Blanc Naturjäst, 8 månader på ståltank. AOC Saumur	vit	85,00	120,00	e2141 NY ÅRGÅNG
<b>Jurassique 2009</b> 100% Chenin Blanc Naturjäst, 20 månader på 1-4 år gamla franska ekfat. AOC Saumur	vit	115,00	165,00	e2142 NY ÅRGÅNG
<b>La Pierre Frite 2009</b> 100% Cabernet Franc Naturjäst, 8 månader på ståltank. AOC Saumur	röd	85,00	120,00	e1141
<b>Coteaux du Layon 2007 Les Mille Rocs</b> 100% Chenin Blanc, botrytiserad. Naturjäst, 30 månader på mycket gamla franska ekfat. AOC Coteaux du Layon	söt	110,00	160,00	e5141 NY ÅRGÅNG

**Domaine Breton / Catherine et Pierre Breton****Bourgueil, Loire / www.domainebreton.net**  
**Biodynamisk produktion,**  
**(ECO-Cert SAS 32600)**

priser :

restaurang  
ex. momsSystem-  
Bolaget  
privatimport**NY PRODUCENT**art.  
nr.

<b>La Dilettante 2009</b> 100% Cabernet Franc, 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil	röd	<b>120,00</b>	<b>175,00</b>	<b>e1221</b>
<b>Le Galichets 2008</b> 100% Cabernet Franc, 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil	röd	<b>120,00</b>	<b>175,00</b>	<b>e1222</b>
<b>Nuits d'Ivresse 2008</b> vieilles vignes vin natur 100% Cabernet Franc, 8 månader på ståltank. Osvavlad. AOC Bourgueil	röd	<b>135,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e1223</b>
<b>Clo Senechal 2008</b> 100% Cabernet Franc, 14 månader på ståltank. AOC Bourgueil	röd	<b>135,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e1224</b>
<b>Franc de pied 2007</b> oypade stockar 100% Cabernet Franc, 18 månader på ståltank.. AOC Bourgueil	röd	<b>135,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e1225</b>
<b>St Louand 2007</b> tres vieilles vignes 100% Cabernet Franc, 15 månader på fransk ek.. AOC Chinon	röd	<b>170,00</b>	<b>245,00</b>	<b>e1226</b>
<b>La Dilettante sec 2008</b> 100% Chenin Blanc, 8 månader på ståltank. AOC Vouvray	halvtorr vit	<b>135,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e5221</b>

**Domaine de la Foliette****Nantes, Loire, ekologist produktion, (Terra Vitis-Cert)**

<b>Foliette Muscadet 2009</b> 100% Muscadet, 8 månader på ståltank sur lie. AOC Muscadet Sèvre et Maine	vit	<b>75,00</b>	<b>100,00</b>	<b>e2211</b>
---	-----	--------------	---------------	--------------

**EKOVINLÅDAN** systembolagets beställningsortiment / läs mer & beställ på: [ekoladan.se](http://ekoladan.se)

<b>Ekovinlådan Höst</b> 6 x 750ml	blandat	-	<b>960,00</b>	<b>72840</b>
<b>Ekovinlådan Vinter</b> 6 x 750ml	blandat	-	<b>960,00</b>	<b>72950</b>
<b>Ekovinlådan Vinter</b> 6 x 750ml	blandat	-	<b>960,00</b>	<b>73010</b>

**vinik** wine import & agency

non intervention wines

- niklas andersson
- nik@vinik.se
- .....
- +46 (0)8 643 5445
- +46 (0)732 53 88 03
- .....
- malmgårdsvägen 53a
- 116 38 stockholm
- sweden
- .....
- VAT nr SE680214047201
- DAA nr SEM6802140472
- ORG nr 680214 0472
- 

representing the wineclub **törstig**  
www.torstig.se**+**det finns ett gäng olika  
schyssta ekoblandlådor...

<b>6-pack:</b>	<b>900 kr</b>
	<b>1 200 kr</b>
	<b>1 500 kr</b>
<b>12-pack:</b>	<b>1 800 kr</b>
	<b>3 000 kr</b>