

## sortimentslista

www.vinik.se

e : ekologiskt certifierad  
b : biodynamiskt certifierad

♥ alla viner är koldioxidkompenserade för transporten

♥ 1% av vinsten går till välgörande ändamål

- > priskolumn 1: restaurangpris ex moms / priskolumn 2: systembolagspris ink moms vid leverans till Söderhallarna.
- > för leverans till övriga landet tillkommer frakt.
- > Många viner finns vid förfrågan i äldre årgångar till ett påslag av 10kr/år i källare, samt 20kr/år för magnumflaskor.
- > Alla viner är naturjästa. De flesta är varken klarade eller filtrerade & innehåller ofta lite fällning.
- > Alla viner är fria från tillsatser förutom svavel. Viner med mycket låg svavelhalt (<20mg/l) är markerade med: **vn**

## Champagne :

### Marie-Courtin / Dominique Moreau / Côte des Bar, Champagne

<b>Resonance Extra Brut NV (2008)</b> 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på stältank. 24 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	<b>230,00</b>	<b>330,00</b>	<b>b3261</b>
<b>Efflorescence Extra Brut NV (2006)</b> 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	<b>295,00</b>	<b>400,00</b>	<b>b3262</b>
<b>Efflorescence Extra Brut 2007</b> 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	<b>295,00</b>	<b>400,00</b>	<b>b3262</b>
<b>Eloquence Extra Brut 2007</b> 100% Chardonnay. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	<b>325,00</b>	<b>440,00</b>	<b>b3263</b>
<b>Concordance Extra Brut 2009</b> 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på gamla ekfat. 24 månader på jästfällningen i flaska. ( helt utan svavel, endast 60 flaskor till Sverige )	mousserande <b>vn</b>	<b>375,00</b>	<b>500,00</b>	<b>b3262 NYTT VIN !</b>

## Jura :

### Domaine De La Tournelle / Evelyne et Pascal Clairet / www.domainedelatournelle.com / Arbois, Jura NY PRODUCE!

<b>Pétillant Naturel de Ploussard 2011</b> 100% Ploussard. Lätt mousserande. Helt utan svavel.	pétillant rosé <b>vn</b>	<b>130,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e4271</b>
<b>L'uva Arbosiana 2011</b> 100% Ploussard. Maceration Carbonique. Helt utan svavel.	röd <b>vn</b>	<b>120,00</b>	<b>170,00</b>	<b>e1271 / MAJ 2012</b>
<b>Trosseau des Corvées 2010</b> 100% Trosseau. Jäst i öppna stältankar. Helt utan svavel.	röd <b>vn</b>	<b>160,00</b>	<b>240,00</b>	<b>e1272</b>
<b>Terre de Gryphées 2009</b> 100% Chardonnay. Svaljäst på stältank, lagrad på gamla ekfat.	vit <b>vn</b>	<b>135,00</b>	<b>195,00</b>	<b>e2271</b>
<b>Les Corvées Sous Curon 2008</b> 100% Chardonnay. Svaljäst på stältank, lagrad på gamla ekfat.	vit <b>vn</b>	<b>165,00</b>	<b>245,00</b>	<b>e2272</b>
<b>Fleur de Savagnin 2009</b> 100% Savagnin. Svaljäst på stältank, lagrad på gamla ekfat. Ej oxiderad.	vit <b>vn</b>	<b>175,00</b>	<b>260,00</b>	<b>e2273</b>
<b>Savagnin de Voile 2008</b> 100% Savagnin. Svaljäst på stältank, lagrad på gamla ekfat. Lätt oxiderad.	vit <b>vn</b>	<b>195,00</b>	<b>295,00</b>	<b>e2274</b>
<b>Vin Jaune 2004</b> 100% Savagnin. Svaljäst på stältank, lagrad 7 år på gamla ekfat med jästflor. Helt utan svavel.	vit <b>vn</b>	<b>330,00</b>	<b>490,00</b>	<b>e2275</b>
<b>Vin de Paille 2007</b> 375ml Savagnin + Chardonnay + Ploussard. Helt utan svavel.	söt <b>vn</b>	<b>285,00</b>	<b>425,00</b>	<b>e2276-2</b>
<b>MACVIN DU JURA</b> 17% Alc 67% Chardonnaymust + 33% Marc de Jura. Helt utan svavel. 180g socker/l.	starkvin <b>vn</b>	<b>200,00</b>	<b>300,00</b>	<b>e5271</b>

## Rhône :

### Domaine La Rémejeanne / Remy & Ria Klein / www.domainelaremejeanne.com / Cadignac, Rhône

<b>Les Chèvrefeuilles Rosé 2011</b> Syrah & Grenache.. 7 månaders på ståltank.	rosé	90,00	130,00	e4231	NY ÅRGÅNG
<b>Les Arbousiers Blanc 2011</b> Rousanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc & Viogner. 6 månader på ståltank.	vit	110,00	160,00	e2231	NY ÅRGÅNG
<b>Les Chèvrefeuilles 2010</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan & Cinsault. 10 månader på ståltank.	röd	95,00	140,00	e1231	
<b>Un Air 2011</b> Syrah & Grenache. 8 månader på ståltank.	röd	100,00	150,00	e1233	/ MAJ 2012
<b>Les Arbousiers Rouge 2009</b> 40% Syrah & 60% Grenache. Lagrad 12 månader på gamla ekfat.	röd	110,00	160,00	e2232	

## Languedoc :

### Domaine Alain Chabanon / Alain Chabanon / www.domainechabanon.com / Lagamas, Languedoc

<b>Rosé Trémier 2011</b> 42% Mourvèdre. 48% Carignan, 10% Grenache. 7 månaders på ståltank.	rose	100,00	150,00	e4051	NY ÅRGÅNG
<b>Campredon 2010</b> <b>Campredon 2010 MAGNUM</b> 60% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache. 8 månaders på ståltank.	röd	120,00	175,00	e1051	
	röd	250,00	360,00	e1051-6	
<b>Les Boissieres 2007</b> 90% Grenache, 5% Mourvèdre. 5% Carignan. 36 månaders lagring på ståltank.	röd	185,00	270,00	e1052	NY ÅRGÅNG
<b>L'Esprit de Font Caude 2007</b> 50% Syrah, 50% Mourvèdre. 24 mån på ekfat + 12 mån på tank.	röd	195,00	290,00	e1053	NY ÅRGÅNG
<b>Le Merle Aux Alouettes 2008</b> 75% Merlot, 15% Mourvèdre, 5% Carignan. 8 månader på fat + 28 mån på ståltank.	röd	190,00	280,00	e1054	NY ÅRGÅNG
<b>Le Petit Merle Aux Alouettes 2010</b> 82% Merlot, 10% Mourvèdre, 8% Grenache. 12 månaders lagring på ståltank.	röd	115,00	165,00	e1055	NY ÅRGÅNG
<b>Saut de Côte 2008</b> Mestadels Mourvèdre. Lagrad 24 månader på betongäggs.	röd	240,00	350,00	e1056	NYTT VIN !
<b>Trelans 2008</b> 55% Vermentino, 45% Chenin Blanc. 12 månaders på fat + 24 mån på ståltank.	vit	190,00	280,00	e2051	NY ÅRGÅNG
<b>Le Villard NV</b> 500ml Cuvée 2001 + 2003 : 100% Chenin Blanc. 30 månaders på fat + 18 mån på tank.	söt	185,00	275,00	e5051-2	
<b>FRÅN ALAINS KÄLLARE</b> i mycket begränsad tillgång : <b>L'Esprit, Boissieres, &amp; Le Merle : årgång 2000</b>	röd	250,00	350,00	e1050-X	FÅ FLASKOR

### Domaine Lacroix-Vanel / Jean-Pierre Vanel / www.domainelacroix-vanel.com / Caux, Pezenas, Languedoc

<b>Fine Amor 2009</b> 50% Grenache + Syrah, Cinsault, mourvèdre, carignan. 10 månader på glasfibertank.	röd	115,00	165,00	e1021	
<b>Mélanie 2008</b> 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre, 15 månader på glasfibertank.	röd	135,00	190,00	e1022	
<b>...ma non troppo 2008</b> vieilles vignes 90% Mourvèdre, 10% Grenache noir + Syrah. 15 månader på glasfibertank.	röd	150,00	210,00	e1023	
<b>Natura Rerum 2006</b> 80% Syrah, 20% Grenache. 15 månader på glasfibertank.	röd vn	160,00	220,00	e1024	
<b>E Blanc 2006</b> 80% Grenache blanc + Roussanne, Terret, Carignan blanc. 12 månader på ny ek.	vit	175,00	250,00	e2021	
<b>Joli Blanc 2009</b> Grenache blanc + Roussanne, Terret, Carignan blanc. 12 månader på glasfibertank.	vit	105,00	150,00	e2022	

## Mas Foulaquier / Pierre Jéquier & Blandine Chauchat / www.masfoulaquier.fr / Pic Saint-Loup, Languedoc

<b>Violetta 2011</b> 70% Syrah, 20% Carignan Vieux, 10% Grenache. 9 månader i betongtank.	röd	110,00	160,00	b1131	NY ÅRGÅNG
<b>Tonillières 2010</b> 50% Carignan Vieilles Vignes, 50% Syrah. 9 månader i betongtank.	röd	115,00	170,00	b1132	
<b>L'Orphée 2009</b>	röd	125,00	180,00	b1133	
<b>L'Orphée 2009 MAGNUM</b> 50% Syrah + 50% Grenache. Lagrad 20 månader i betongtank.	röd	260,00	375,00	b1133-6	
<b>Les Calades 2006</b>	röd	165,00	235,00	b1135	
<b>Les Calades 2006 MAGNUM</b>		330,00	450,00	b1135-6	
<b>Les Calades 2006 JEROBOAM</b> 3000ml 60% Grenache, 40% Syrah, 36 månader, 50% i betongtank, 50% i gamla fat.		690,00	990,00	b1135-7	NY STORLEK
<b>Gran'Tonillières 2009</b>	röd	175,00	260,00	b1136	
<b>Gran'Tonillières 2009 MAGNUM</b> 50% Grenache VV + 50% Carignan VV. 24 månader, 50% i betongkar, 50% i gamla ekfat.	röd	350,00	495,00	b1136-6	

## Mas des Chimères / Guilhem et Palma Dardé / www.masfoulaquier.fr / Octon, Languedoc

<b>Blanc 2009</b> Grenache Blanc & Carignan Blanc. 2-5 år gamla ekfat.	vit	105,00	150,00	e2081	
<b>Oeillade 2010</b> 100% Cinsault. 9 månader på ståltank.	röd	85,00	125,00	e1082	
<b>Cuvée Marie et Joseph 2010</b> 100% Carignan. 9 månader på ståltank.	röd	90,00	135,00	e1083	
<b>Nuits Grave Terrasses du Larzac 2009</b> 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Carignan. 12 mån i stora gamla ekfat.	röd	110,00	160,00	e1084	
<b>Coteaux du Languedoc MAGNUM</b> Gamla årgångar	röd	pris på förfrågan		e1084-6	FÅ FLASKOR
<b>Caminarém Terrasses du Larzac 2009</b> 20% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan. 12 mån i stora nya ekfat.	röd	130,00	190,00	e1085	

## Domaine Gayda / Vince / www.gaydavineyards.com / Brugairolles, Languedoc

<b>Chemin de Moscou 2008</b>	röd	175,00	250,00	1171	
<b>Chemin de Moscou 2008 MAGNUM</b> 72%, Syrah, 21% Grenache, 7% Cinsault. 21 månaders på nya fat.	röd	350,00	500,00	1171-06	

## Domaine Les Hautes Terres / Gilles Azam / Roquetaillade, Limoux

<b>Josephine NV</b> extra brut Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac. 9 mån på gamla fat sur lie + 24 mån på jästfällningen i flaska.	mousserande	125,00	180,00	e3031	
<b>Crémant de Limoux NV</b> extra brut NV (2008) : Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac. 9 mån på ståltank + 18 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	105,00	150,00	e3032	
<b>Louis 2010</b> Chenin blanc, Chardonnay. Mauzac. 15 månader på ekfat.	vit	110,00	160,00	e1031	NY ÅRGÅNG

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

<b>Cariño 2010</b> 100% Carignan Vieilles Vignes + 50 år. 8 månader på ståltank.	röd vn	80,00	110,00	e1121	NY ÅRGÅNG
<b>L'Indigène 2008</b> 60% Syrah, 25% Grenache Noir, 15% Carignan. 15% på fat, resten ståltank 18 mån.	röd vn	90,00	125,00	e1122	

## Mas de Janiny / Thierry & Julien / St Bauzille de la Sylve, Languedoc

<b>Le Temps de Gitans 2011</b> 100% Carignan. 6 månader på ståltank. Drick sval; 12-15°	röd	68,00	85,00	e1191	NY ÅRGÅNG
<b>Le Temps de Gitans Rosé 2011</b> 100% Carignan. 6 månader på ståltank.	röd	68,00	85,00	e4191	NY ÅRGÅNG
<b>Le Temps de Gitans Blanc 2011</b> Grenache Blanc, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc. 6 månader på ståltank.	röd	68,00	85,00	e2191	NY ÅRGÅNG

**Domaine Pajot** / Damien Barreau / www.domainepajot.com/ / Côte de Gascogne, Eauze, Languedoc

<b>Les Quatre Cépages 2010</b> Gros Manseng, Ugni Blanc, Colombar & Sauvignon Blanc.. 6 månader på ståltank.	vit	68,00	85,00	e2211
<b>Le Noisette 2010</b> (ca 30g socker/l) Gros Manseng. Lagrad 6 månader på ståltank.	halvsöt	74,00	95,00	e2212

**Mas Conscience** / Geneviève & Laurent Vidal / Pic Saint-Loup, Languedoc / biodynamisk produktion, ej cert.

<b>La Petite Prise 2009</b> Ca 50% Syrah + 50% Grenache. 9 månader i betongtank.	röd	95,00	140,00	1151
<b>Le Cas 2009</b>	röd	105,00	150,00	1152
<b>Le Cas 2008 MAGNUM</b> 100% Carignan. 9 månader i betongtank.	röd	220,00	330,00	1152-6
<b>L'As 2006</b> Syrah, Grenache, Carignan. 15 månader på ekfat.	röd	135,00	195,00	1153
<b>MAHATMA 2007 MAGNUM</b> 100% Mourvèdre. 12 månader i 300-liters betonggägg. Produktion: 200 magnum.	röd	520,00	770,00	1155-6 FÅ FLASKOR

**Roussillon:****Domaine Singla** / Laurent de Besombes Singla / www.domainesingla.com / Rivesaltes, Roussillon

<b>Passe Temps 2010</b> 100% Grenache noir. 12 månader på 1/3 nya fat, 2/3 äldre fat.	röd	110,00	160,00	e1012
<b>La Crinyane 2009</b> vieilles vignes.	röd	135,00	190,00	e1013
<b>La Crinyane MAGNUM 2009</b> vieilles vignes 100% Carignan, 50% ny ek i 12 mån.	röd	275,00	390,00	e1013-6
<b>Mataro 2010</b> 100% Mourvedre, 50% ny ek i 12 mån.	röd	135,00	190,00	e1017
<b>Bressol 2008</b> 100% Grenache, 50% ny ek i 12 mån.	röd	135,00	200,00	e1016
<b>Castell Vell 2009</b> 100% syrah. 50% ny ek i 12 månader.	röd	150,00	210,00	e1014
<b>Les Quatre Vents Cuvée I 2010</b> 100% Carignan. 50% ny ek i 15 månader. Ny vingård (vieilles vignes).	röd	195,00	295,00	e1018 NYTT VIN !
<b>Arells 2006</b> (levereras i svart tub) 80% Grenach, 20% Syrah, 100% ny ek. Produktion: 4 fat.	röd	350,00	495,00	e1015
<b>Héritage du Temps Rivesaltes Ambré 2003</b> 100% Macabeu. 5 år på ekfat. Vin doux naturel 16%.	söt	180,00	245,00	5011
<b>Héritage du Temps Rivesaltes Ambré 30 Ans D'Age</b> 18 år på ekliggare + 13 år på ekfat. Buteljerad 2:a augusti 2011. VDN 16%.	söt	330,00	475,00	5012 NYTT VIN !

**Domaine Laguerre** / Eric Laguerre / www.domainelaguerre.com / Les Fenouillades, Roussillon

<b>Eos 2010</b> Syrah, Grenache, Carignan. Lagrad på ståltank.	rosé	95,00	145,00	e4161
<b>Le 20 Blanc 2009</b> 20% Marsanne, 20% Roussanne, 20% Vermentino, 40% Macabeu. Lagrad på ståltank.	vit	85,00	130,00	e2161 SLUTSÅLD
<b>Le 20 Rouge 2009</b> 50% Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan. Lagrad 8 månader på gamla ekfat.	röd	85,00	125,00	e1161
<b>Le Ciste Blanc 2008</b> 30% Marsanne, 30% Roussanne, 30% Rolle, 10% Macabeu. Lagrad 15 månader på gamla ekfat.	vit	125,00	175,00	e2162
<b>Le Ciste Rouge 2007</b> 45% Syrah, 30% Cabernet, 15% Grenache, 10% Carignan. Lagrad på 20% nya, resten gamla ekfat.	röd	125,00	175,00	e1162 SLUTSÅLD
<b>Altitude 540 2008</b> 100% Cabernet Sauvignon. Lagrad på nya & gamla ekfat.	röd	120,00	170,00	e1163

**Domaine Rivaton** / Frédéric rivaton / www.rivaton.vinsnaturels.fr / Latour de France, Roussillon

<b>Panoramix (2011)</b> 100% Carignan. Lätt mousserande. So2 <10mg/l.	Pétillant naturelle rosé vn	120,00	175,00	b4181
<b>Poil Dans La Main (2010)</b> 60% Carignan + Syrah & Grenache. 10 månader på betong. So2 <10mg/l.	rosé vn	105,00	150,00	b4181
<b>Blanc Bec 2009</b> 50% Macabeau, 30% Carignan Blanc, 20% Grenache Gris. 15 månader på betong. So2 <10mg/l.	vit vn	125,00	180,00	b2181
<b>Tombe du Ciel VdT (2010)</b> 80% Carignan + 20% Syrah. 10 månader på betong. So2 <10mg/l.	röd vn	100,00	145,00	b1181
<b>Vieilles Vignes 2008</b>	röd vn	125,00	175,00	b1182
<b>Vieilles Vignes 2008 MAGNUM</b> 70% Carignan, Syrah, Grenache. 24 månader på betong & gamla fat. So2 <10mg/l.	röd vn	260,00	375,00	b1182-6 NY MGN!
<b>Gribouilles 2008</b> tres vieilles vignes	röd vn	150,00	225,00	b1183
<b>Gribouilles 2008</b> tres vieilles vignes	röd vn	310,00	460,00	b1183-6 NY MGN!
70% Carignan, Syrah, Grenache. 24 månader lagring på betong & fat. So2 <10mg/l.				
<b>Momone 2009 VDN 16%</b> 100% Grenache. 24 månader lagring på betong & fat. 500ml.	sött	150,00	220,00	b5181-2 NYTT VIN!
<b>Carignan 1930 (2011)</b> tres vieilles vignes 100% Carignan. Pastöriserad. Inga tillsatser	juice	45,00	55,00	b6181

**Domaine de L'Éléphant** / Renaud Chastagnol & Michel Laurent / Vingrau, Roussillon (eko, ej cert)

<b>Musk</b> 2008: 100% Muscat. Torr. 25% nya, 75% gamla ekfat i 6 månader.	vit	175,00	250,00	2062
<b>Blanc 2008</b>	vit	245,00	355,00	2061
<b>Blanc MAGNUM 2007</b> (levereras i trälåda) 55% Grenache blanc & gris vieilles vignes, 40% Macabeo, 5% Muscat. 6 mån på delvis ny ek.		555,00	795,00	2061-6
<b>Rouge 2008</b>	röd	295,00	425,00	1061
<b>Rouge 2007 MAGNUM</b> (levereras i trälåda) 55% Grenache, 25% Carignan vieilles vignes, 20% Syrah. 75% nya Allierekfat i 10 månader.		695,00	995,00	1061-6
<b>Rivesaltes Grenat 2007</b> VDN 16% 500ml Grenache noir & Carignan vieilles vignes. 6 månader på gamla ekfat.	röd söt	225,00	305,00	5061-2

**Domaine Comelade** / Lionel Comelade / www.domainecomelade.com / Rivesaltes, Roussillon

<b>Oursoulette 2003 Rivesaltes Grenat</b> (500ml) 100% Grenache Noir. Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	söt vn	115,00	165,00	5241-2
<b>Le Barral NV Rivesaltes Ambré</b> (500ml) Macabeu & Grenache Gris. Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	söt vn	145,00	195,00	5242-2

**Domaine La Tour Vieille** / Christine & Vincent / www.latourvieille.com / Banyuls, Roussillon

<b>Banyuls Rimage 2009</b> (500ml) Grenache Noir & Carignan. Lagrad 10 månader på ståltank. VDN 16%.	söt	120,00	170,00	5251-2
<b>Banyuls Reserva NV</b> Grenache Noir & Gris, Carignan. Lagrad på gamla ekfat ca 5 år. VDN 16%.	söt	150,00	200,00	5252
<b>Vinaigre de Banyuls</b> (500ml) Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	vinäger	75,00	90,00(ej SB)	6251-2

## Loire :

### Domaine Philippe Gilbert / Philippe Gilbert / www2.domainephilippegilbert.fr / Menetou-Salon, Loire

<b>Menetou-Salon 2010</b> 100% Pinot Noir. 8 månader på ståltank.	rosé	125,00	175,00	b4111
<b>Menetou-Salon 2010</b> 100% Sauvignon blanc. 8 månader på ståltank.	vit	125,00	175,00	b2111
<b>Menetou-Salon 2009</b> 100% Pinot Noir. 8 månader på ståltank.	röd	125,00	175,00	b1111
<b>Les Renardières 2009</b>	vit	175,00	250,00	b2112
<b>Les Renardières MAGNUM 2008</b> 100% Sauvignon blanc. Lagrad 11 månader på ekfat.	vit	345,00	495,00	b2112-6
<b>Les Renardières 2009</b>	röd	175,00	250,00	b1112
<b>Les Renardières MAGNUM 2008</b> 100% Pinot Noir. Lagrad 12 månader på ekfat.	röd	345,00	495,00	b1112-6

### Domaine du Pas Saint Martin / Laurent Charrier / Samur, Loire

<b>La Pierre Frite 2010</b> 100% Chenin Blanc. Lagrad 8 månader på ståltank.	vit	85,00	120,00	e2141
<b>Jurassique 2009</b> (20g restsocker/l) 100% Chenin Blanc. Lagrad 20 månader på 1-4 år gamla franska ekfat.	vit	115,00	165,00	e2142
<b>La Pierre Frite 2010</b> 100% Cabernet Franc. Lagrad 8 månader på ståltank.	röd	85,00	120,00	e1141
<b>Coteaux du Layon Le Mille Rocs 2008</b> 100% Chenin Blanc. Botrytiserad. 30 månader på mycket gamla franska ekfat.	söt	115,00	160,00	e1143

### Domaine de la Pépière / Marc Olliviere / Nantes, Loire - AOC Muscadet Sévre et Maine

<b>Pépière 2011</b> 100% Muscadet. 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	80,00	110,00	e2201 / MAJ 2012
<b>Clos Briords 2011</b> vieilles vignes 1930 100% Muscadet. 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	90,00	130,00	e2202 / MAJ 2012
<b>Les Gras Moutons 2010</b> 100% Muscadet. Naturjäst, 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	90,00	130,00	e2203
<b>Clos Cormerais 2004</b> vieilles vignes 100% Muscadet. 36 månader på blandade fat sur lie.	vit	100,00	150,00	e2204
<b>Clisson 2009</b> 100% Muscadet. 12 månader på gamla fat sur lie.	vit	120,00	170,00	e2205 NYTT VIN !
<b>Cuvée Granit 2010</b> 50% Cab Franc + Cab Sauvignon, Cot, Merlot. Ståltank. VdP Loire-Atlantique	röd	85,00	115,00	e1201

### Domaine Breton / Catherine et Pierre Breton / www.domainebreton.net / Bourgueil, Loire

<b>La Dilettante 2009</b> 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	120,00	175,00	b1221
<b>Le Galichets 2008</b> 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	120,00	175,00	b1222
<b>Nuits d'Ivresse 2008</b> vieilles vignes Osvavlad 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd vn	135,00	195,00	b1223
<b>Clo Senechal 2008</b> 100% Cabernet Franc. 14 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	135,00	195,00	b1224
<b>Franç de pied 2007</b> oypade stockar 100% Cabernet Franc. 18 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	135,00	195,00	b1225
<b>St Louand 2007</b> tres vieilles vignes 100% Cabernet Franc. 15 månader på fransk ek. AOC Chinon.	röd	170,00	245,00	b1226
<b>La Dilettante sec 2008</b> 100% Chenin Blanc. 8 månader på ståltank. AOC Vouvray.	halvtorr vit	135,00	195,00	b5221

## Italien :

### Cantine Madonna Delle Grazie / Paolo / [www.cantinemadonnadellegrazie.it](http://www.cantinemadonnadellegrazie.it) / Vulture, Basilicata

<b>Sagaris 2010</b> 100% Aglianico. 6 månader på ståltank.	rosé	<b>90,00</b>	<b>130,00</b>	<b>e4511</b>
<b>Messer Oto 2008</b> 100% Aglianico. 15 månader på ståltank.	röd	<b>100,00</b>	<b>150,00</b>	<b>e1511</b>
<b>Liscone 2007</b> 100% Aglianico. 9 månader på stora nya & gamla 500l ekfat.	röd	<b>120,00</b>	<b>170,00</b>	<b>e1512</b>
<b>Baucio 2006</b> 100% Aglianico. 12 månader på stora nya 500l ekfat.	röd	<b>155,00</b>	<b>230,00</b>	<b>e1513</b>
<b>Drogone 2003 Riserva</b> 100% Aglianico. 24 månader på stora nya & gamla 500l ekfat.	röd	<b>210,00</b>	<b>295,00</b>	<b>e1514</b>

## EKOVINLÅDAN / ETT SAMARBETE MELLAN VINIK & EKOLÅDAN / LÄS MER PÅ [EKOLADAN.SE](http://EKOLADAN.SE)

Pris ink moms & frakt till alla systembolagsbutiker i landet. (rest.pris ex moms: 645,00)

<b>EKOVINLÅDAN VÅR</b> 6 x 750ml / 1 rosé + 2 vita + 3 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 73010-09	<b>960,00</b>	<b>e0963-09</b>
<b>EKOVINLÅDAN SOMMAR</b> 6 x 750ml / 1 rosé + 2 vita + 3 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 73100-09	<b>960,00</b>	<b>e0964-09</b>
<b>EKOVINLÅDAN HÖST</b> 6 x 750ml / 2 vita + 4 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 72840-09	<b>960,00</b>	<b>e0961-09</b>
<b>EKOVINLÅDAN VINTER</b> 6 x 750ml / 1 mousserande + 1 söt + 4 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 72950-09	<b>960,00</b>	<b>e0962-09</b>

## vinik

non intervention wines

> niklas andersson  
> [nik@vinik.se](mailto:nik@vinik.se)  
> [www.vinik.se](http://www.vinik.se)  
-  
> +46 (0)8 643 5445  
> +46 (0)732 53 88 03  
-  
> malmgårdsvägen 53a  
> 116 38 stockholm  
> sweden  
-  
> VAT # SE680214047201  
> DAE # SEM6802140472  
> ORG # 680214 0472  
> pg 46 02 34-8  
> bg 262-2579  
-  
> representing the wineclub  
**törstig** [www.torstig.se](http://www.torstig.se)