



Jean-Charles Bruneau



La Pressée (Rosé) 2025



Age des vignes : 25 ans
Elevage : cuve
Garde : 1 à 2 ans

T° de dégustation : 7 à 10°
Accord mets/vin : grillades et plats d'été

■ Bouteille	6,20 €TTC
■ Fontaine sous vide (BIB)	
5 litres	20,00 €TTC
10 litres	40,00 €TTC

Pet'Roz



Rosé pétillant élaboré à partir de nos raisins de cabernet franc, en méthode traditionnelle
Vin de France

Elevage : 10 mois sur lattes
Garde : 1 à 2 ans
T° de dégustation : 7 à 10°

Accord mets/vin : parfait pour l'apéritif

■ Bouteille	8,70 €TTC
Disponible à partir d'avril	

Les Terrasses 2025

"Cuvée Tradition"



Age des vignes : 25 ans
Elevage : cuve
Garde : 3 à 5 ans
T° de dégustation : 15 à 18°

Accord mets/vin : entrées, poissons, charcuteries, viandes blanches et grillades

■ Bouteille	6,80 €TTC
■ Demi-bouteille	3,40 €TTC
■ Fontaine sous vide (BIB)	
5 litres	22,00 €TTC
10 litres	44,00 €TTC
■ Vrac, le litre (avec votre cubitainer)	4,20 €TTC

Martial 2025

"Vieilles vignes"



Age des vignes : 50 ans
Elevage : cuve
Garde : 5 à 8 ans
T° de dégustation : 15 à 18°

Accord mets/vin : viandes rouges et fromages

■ Bouteille	7,70 €TTC
■ Magnum étiqueté	17,00 €TTC

Jean-Charles 2024/2025

"Elevée en fûts de chêne"



Age des vignes : 50 ans
Elevage : barrique
Garde : 5 à 8 ans
T° de dégustation : 18 à 20°

Accord mets/vin : gibier, plats en sauce, fromages

■ Bouteille	8,30 €TTC
-------------	-----------

La Pierre du Lane 2024

Terrasse de gravier et d'argile : un terroir d'exception



Elevage : barrique
Garde : 10 ans et plus
T° de dégustation : 18 à 20°

Accord mets/vin : gibier, plats en sauce et fromages

■ Bouteille	11,00 €TTC
■ Magnum sérigraphié	23,00 €TTC

Le cépage est le Cabernet Franc – Le terroir est composé de sable et de gravier