DÉGUSTATION DE TOUS LES VINS LES 9 & 10 ET 16 & 17 OCTOBRE 2026



Livraison gratuite sur Haguenau et dans un rayon de 10 km. Au-delà, nous consulter !

Vins et Terroirs

Du mardi au vendredi : 9h30-12h et 14h-18h30 • Le samedi : 9h-18h sans interruption

12 rue du Maréchal Foch, 67500 HAGUENAU
03 88 07 16 47 • jllanoix@vinsterroirs.com

www.vins-terroirs.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

wiwacom.fr
Eurl 16 rue des Couturières - 67240 Bischwiller
RCS Strasbourg - Siret 505 257 962 00014

Vins et Terroirs

Notre sélection coup de cœur



par Nathalie & Jean-Luc

DU 9 AU 24 OCTOBRE 2026

CRÉMANT BRUT PRESTIGE

Domaine Muré **BIO Alsace**

La valeur sûre !
Vous êtes nombreux à connaître
et à apprécier ce crémant...
Il peut facilement rivaliser avec beaucoup
de Champagnes qui valent le double du prix.
Nez très fin et agréable,
la bouche est gourmande,
longue, très harmonieuse
et avec un raffinement certain...
Pour l'apéro, fêtes et réceptions
ou sur tout un repas...

14,90€
~~17,90€~~



Les Rouges



8,50€
~~10€~~

GALETS ROUGES

Costières de Nîmes

2024

Mourgues du Grès

BIO Rhône

Best-seller !
Coup de cœur pour ce nouveau millésime fruits rouges, garrigue, note florales, bouche généreuse, gourmande super agréable et d'une belle buvabilté...
Très polyvalent il vous fera plaisir sur de nombreux plats, viandes grillées ou en sauce, cuisine épicée et exotique, canard, cuisine italienne...



12,50€
~~14,90€~~

CHIROUBLES

Beaujolais

2024

Domaine Ruet

Beaujolais

Cru du Beaujolais. Élégance et finesse !
Chiroubles n'est pas le plus connu des 10 crus du Beaujolais, pourtant les terroirs sont magnifiques... Les vins n'ont rien à envier à leurs illustres voisins (Morgon et Fleurie).
Une très belle cuvée qui coche toutes les cases du plaisir, fruité délicat, légèreté et finesse... Idéal avec un plateau charcuteries/fromages, une belle volaille et des salades...



12,50€
~~15,90€~~

L'AS DE PIQUE *Côtes du Rhône village Roaix* **2024** Domaine Pic basse

BIO Rhône Sud

Une pépite !
Comment ne pas succomber à ce vin... Déjà le rapport qualité/prix est juste incroyable ! Il nous séduit par sa profondeur racée, sa bouche suave, élégante et finement tanique, c'est un vrai régal ! Plats en sauce, viandes grillées, canard, cuisine épicée...



15,90€
~~19,50€~~

LA CHAPELLE *Côtes Roannaises*

2024 Domaine des Pothiers

BIO Loire

Coup de cœur !
Superbe aromatique, hyper séduisante et délicate, sur les fruits rouges et les épices, la bouche déroule sa jolie matière, tout en finesse et raffinement... Un vin élégant, énergique et diablement séducteur... On adore... Volailles, viandes blanches, steak tartare et charcuteries, fromages...



17,50€
~~20€~~

CÔTÉ MER *Collioure*

2025 Domaine de la Rectorie

Roussillon

Un vrai caractère !
Nez puissant de fruits noirs, de garrigues et d'épices douces, la bouche est chaleureuse, enveloppante et pleine, mais avec tout ce qu'il faut de finesse pour apporter équilibre et harmonie, les tanins sont fins et enveloppés... Le vin idéal pour la cuisine d'hiver, civets, gibiers, canard, cuisine épicée et exotique...





29,50€
~~35€~~

TERRASSES DU DIABLE *Gigondas*

2023 Domaine des Pallières

BIO Rhône Sud

La classe !
Ce vin se classe désormais parmi les grands vins de la région. Le magnifique terroir tout au nord de l'appellation apporte beaucoup de distinction, de fraicheur et d'équilibre. Puissance racée, grande longueur, tanins soyeux en dentelle et une grande complexité... Un grand vin de gastronomie !

Les Blancs



8,50€
~~9,80€~~

SYLVANER

2025

Domaine Stoeffler

BIO Alsace

Un blanc simple et polyvalent !
Ce vin nous a séduit par son côté franc et direct, discret, facile, très buvable et bio en plus... Un vin pour toutes les occasions...



11,90€
~~13,90€~~

RIESLING MUSCHELKALK

2025 Domaine Loew

BIO Alsace

La valeur sure !
Nez aromatique, sur les fruits à noyaux, de jolies notes citronnées et minérales, la bouche est nette, pleine et avec une belle tension, équilibré et très buvable...
Il sera idéal sur toute la cuisine régionale, mais aussi sur les fruits de mer et les poissons...



12,50€
~~14,50€~~

SAINT POURÇAIN

2025 Domaine Terres d'Ocre

BIO Loire

Très agréable !
Joli nez de fruits blancs et d'agrumes, la bouche est agréable, d'un abord facile et désaltérant avec ce qu'il faut de gourmandise et de séduction. C'est un beau vin d'apéritif, d'entrées et de fruits de mer...



14,90€
~~17,90€~~

FRISSONS D'OMBELLES VDF

2023 Domaine de la Marfée

BIO Languedoc

Un must !
Un bien joli vin à découvrir pour ceux qui ne connaissent pas encore cette belle bouteille ! Nez aromatique, complexe, sur des notes florales et fruitées, bouche profonde, ample et dotée d'une belle matière ronde et soutenu par une très belle fraicheur...Un grand vin, qui pourra aisément remplacer un Bourgogne dans de nombreux accords, viandes blanches, poissons nobles et crevettes sautées...



16,90€
~~20€~~

CROZES HERMITAGE CUVÉE L

2025 Domaine Combier

BIO Rhône Nord

Le séducteur !
Ce sera difficile de résister à ce vin ! Superbes arômes de fleurs blanches, d'abricots et d'épices douces, la bouche est ronde, soyeuse et gourmande, le tout avec de l'harmonie et de la finesse...Donnera beaucoup de plaisir sur les belles entrées, salades et viandes blanches, charcuteries...