

Site : [www.verredelune.fr](http://www.verredelune.fr) ou [www.divinementbiodynamique.fr](http://www.divinementbiodynamique.fr) Mail : [contact@verredelune.fr](mailto:contact@verredelune.fr) ou [db@divinementbiodynamique.fr](mailto:db@divinementbiodynamique.fr)

Assortiment dès la 1ère bouteille et 5% de remise dès 6 bouteilles (même en assortiment) - Enlèvement 7jours/7 sur rendez-vous : 16 Rue Pierre Legrand 59000 LILLE

*Livraison gratuite en Métropole Lilloise à partir de 2 bouteilles*

**Dominique MOLINIER : 07 83 48 49 34**



**CÔTES DU RHÔNE - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin**

|   | Prix TTC bouteille |   |         |
|---|--------------------|---|---------|
|   |                    | "1, 2, 3, Poissons" 2018 et 2019, Domaine St Apollinaire<br><i>ROSE, 13°, 2018 : So2 Total : 52 mg/l - 2019 : So2 Total : 42 mg/l, Biodynamique Demeter, Mourvèdre / Grenache</i> | 9,75 €  |
| Carabiniers Côtes-du-Rhône AOP 2019, Domaine des Carabiniers<br><i>ROUGE, 13°, So2 Total : 76 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah / Mourvèdre / Cinsault</i>                               | 10,80 €            | Carabiniers CRU Lirac 2019, Domaine des Carabiniers<br><i>BLANC SEC, 12,5°, So2 Total : 37 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Roussane / Viognier</i>                         | 13,70 € |
| Carabiniers CRU Lirac 2018, Domaine des Carabiniers<br><i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 38 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah / Mourvèdre</i>   | 13,70 €            | "Blanc de Blancs" 2019, Domaine St Apollinaire<br><i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 33 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Clairette</i>  | 9,50 €  |
| Carabiniers ++-- Sans soufre ajouté 2019, Domaine des Carabiniers<br><i>ROUGE, 13°, So2 Totl : 7 mg/l, Biodynamique Demeter sans soufre ajouté, Syrah / Grenache</i>                                | 13,70 €            | "L'Exceptionnel" 2019, Domaine St Apollinaire<br><i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 32 mg/l, Biodynamique Demeter, Demeter / Viognier</i>   | 15,00 € |
| Cuvée d'Apolline 2020, Domaine St Apollinaire<br><i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 36 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Cinsault / Syrah</i>  | 9,90 €             | <b><u>BORDEAUX - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin, Bio</u></b>   |         |
| Cuvée Prestige 2019, Domaine St Apollinaire<br><i>ROUGE, 12,5°, So2 Total : 49 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah</i>   | 12,00 €            | L'écuyer de Couronneau 2019, Château Couronneau<br><i>ROUGE, 14,8°, So2 Total : 14 mg/l, Bordeaux Supérieur Biodynamique Demeter / Merlot</i>                                     | 8,00 €  |
| Dynorga 2020, Domaine St Apollinaire<br><i>ROUGE, 12°, So2 Total : 63 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Cinsault / Syrah</i>   | 8,95 €             | Château Couronneau 2019, Château Couronneau<br><i>ROUGE, 14,8°, So2 Total : 16 mg/l, Bordeaux Supérieur Biodynamique Demeter, Merlot</i>  | 9,10 €  |
| Carabiniers TAVEL 2018 et 2019, Domaine des Carabiniers<br><i>ROSE, 13°, 2018 : So2 Total : 56 mg/l - 2019 : So2 Total : 75 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Cinsault / Clairette / Syrah</i> | 12,90 €            | Fût Haut Bicou 2018, Château Haut Bicou<br><i>ROUGE, 14,5°, So2 Total : 46 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio élevé en fût de chêne, Merlot</i>   | 10,50 € |

|  |                       |   |                       |
|--|-----------------------|---|-----------------------|
| Bordeaux Supérieur Haut Bicou 2016, Château Haut Bicou<br><i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 66 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, Merlot</i>   | 8,20 €                | « Mise de Printemps » Muscat 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC SEC, 12,5°, So2 Total : 63 mg/l, Biodynamique Demeter, Muscat</i>   | 14,10 €               |
| Blanc de Bicou 2018, Château Haut Bicou<br><i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : -nc- mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, Sauvignon Blanc</i>   | 7,80 €                | « Les Fossiles » Riesling 2018 et 2019, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC SEC, 12,5°, 2018 : So2 Total : 20 mg/l - 2019 : So2 Total : 52mg/l, Biodynamique Demeter, Riesling</i>   | 13,55 €               |
| Bordeaux Rosé AOP 2019, Château Haut Bicou<br><i>ROSE, 13,5°, So2 Total : 80 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, Merlot / Cabernet Sauvignon</i>   | 7,80 €                | « Les Petits Grains » Pinot Gris 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC SEC, 14°, So2 Total : 87 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Gris</i>   | 13,55 €               |
|  <b><u>LES CORBIERES, AUDE - Vins AVN Naturels</u></b>   | Prix TTC<br>bouteille | « Terres Blanches » Gewurztraminer 2017 et 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC SEC, 14°, 2017 : So2 Total : 118 mg/l - 2018 : So2 Total : 127 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer</i>                         | 15,90 €               |
| « Vent d'Ange » 2018, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 15°, So2 Total : &lt;15 mg/l, vin AVN Naturel, Grenache / Carignan / Syrah</i>   | 12,20 €               | Pinot Gris GRAND CRU Rosacker 2016, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC DEMI-SEC, 14°, So2 Total : 81 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Gris GRAND CRU Rosacker</i>  | 24,10 €               |
| « L'Hérétique » 2018, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 14°, So2 Total : &lt;10 mg/l, vin AVN Naturel, Merlot / Grenache / Syrah</i>   | 11,20 €               | Gewurztraminer GRAND CRU Rosacker 2017 et 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC DEMI-SEC, 13,5°, 2017 : So2 Total : 81 mg/l - 2018 : So2 Total : 114 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer GRAND CRU Rosacker</i> | 24,10 €               |
| « In Illo Tempore » 2016, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 15°, So2 Total : &lt;10 mg/l, vin AVN Naturel, Grenache</i>  | 14,10 €               | Gewurztraminer Vieilles Vignes Vendanges Tardives 2015, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC MOELLEUX, 13°, So2 Total : 107 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer Vieilles Vignes &amp; Vendanges Tardives</i>         | 37,30 €               |
| « Le Temps Qui Reste » 2016, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 15°, So2 Total : &lt;6 mg/l, vin AVN Naturel, Grenache / Syrah</i>  | 15,00 €               | Crémant Blanc Extra-Brut 2017, Domaine Mittnacht Frères<br><i>PÉTILLANT BLANC EXTRA-BRUT, 13°, So2 Total : 36 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Auxerrois+Gris+Noir/Chardonnay/Riesling</i>                                 | 14,50 €               |
| « Confession » 2016, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 14,5°, So2 Total : &lt;6 mg/l, vin AVN Naturel, Syrah / Carignan</i>  | 13,80 €               | Crémant Rosé Brut 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>PÉTILLANT ROSÉ BRUT, 13°, So2 Total : 39 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Noir</i>  | 14,90 €               |
| « Le Gabach » 2019, Domaine du Verdoube, Les Corbières<br><i>ROUGE, 14°, So2 Total : &lt;10 mg/l, vin AVN Naturel, Merlot</i>  | 9,50 €                | <b><u>LOIRE ANJOU - Biodynamiques Bodyvin</u></b>   | Prix TTC<br>bouteille |
| <b><u>ALSACE - Biodynamiques Demeter ou Bodyvin</u></b>  | Prix TTC<br>bouteille | « La Seigneurie » 2017, Château de Bois Brinçon<br><i>ROUGE, 13°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Bodyvin, Cabernet Franc</i>   | 12,70 €               |
| Pinot Noir 2019, Domaine Mittnacht Frères<br><i>ROUGE, 13°, So2 Total : 41 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Noir</i>  | 14,20 €               | « Le Clos Bertin » 2012, Château de Bois Brinçon<br><i>ROUGE, 16°, So2 Total : 52 mg/l, Biodynamique Bodyvin, Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</i>   | 22,00 €               |
| « Copains Copines » Gentil 2018, Domaine Mittnacht Frères<br><i>BLANC SEC, 13,7°, So2 Total : 76 mg/l, Biodynamique Demeter, GENTIL: Pinot Blanc/Pinot Gris/Riesling/Gewurztraminer/Muscat</i> | 13,55 €               | "Le Clos des Cosses" 2019, Château de Bois Brinçon<br><i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 69 mg/l, Biodynamique Bodyvin, Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</i>   | 15,50 €               |

|   |         |
|---|---------|
| « BB Rose » Cabernet d'Anjou 2018, Château de Bois Brinçon<br><i>ROSÉ DEMI-SEC, 12,5°, So2 Total : 65 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Cabernet Franc</i>               | 9,00 €  |
| « Terre de Grès » 2018, Château de Bois Brinçon<br><i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 45 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Chenin</i>  | 14,50 € |
| « Les Varennes » Coteaux du Layon 2018, Château de Bois Brinçon<br><i>BLANC MOELLEUX, 12°, So2 Total : 58 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Coteaux du Layon, Chenin</i> | 17,65 € |

**CHAMPAGNE - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| « Racines de Trois » 2019, Domaine Waris Larmandier<br><i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12,5°, So2 Total : 23 mg/l, conversion Biodynamique Demeter, Chardonnay/Pinot Noir+Meunier</i> | Prix TTC<br>bouteille |
| « Particules Crayeuses » 2014, Domaine Waris Larmandier<br><i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12,6°, So2 Total : 26 mg/l, conversion Biodynamique Demeter, Chardonnay</i>                | 32,00 €               |
| « Blanc de Noirs Brut » 2016/2020, Domaine Fleury, 37,5cl<br><i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Pinot Noir</i>                          | 34,30 €               |
| « Blanc de Noirs Brut » 2016/2020, Domaine Fleury, 75cl<br><i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Pinot Noir</i>                            | 16,60 €               |
| « Blanc de Noirs Brut » 2016/2020, Domaine Fleury, 75cl<br><i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Pinot Noir</i>                            | 29,50 €               |

**ACCESSOIRES**

|   |          |
|---|----------|
|   | Prix TTC |
| Bouchon à Champagne (en acier avec système à pompe) | 9,90 €   |
| Aérateur / Décanteur                                | 19,80 €  |

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b><u>BEAUJOLAIS - Biodynamiques Demeter, Bio et Vins Naturels</u></b>   | Prix TTC<br>bouteille |
| "La Cuvée de François" 2019, Domaine du Crêt de Bine<br><i>ROUGE AOC, 13°, So2 Total : 29 mg/l, Biodynamique, Gamay rouge à jus blanc</i>  | 14,70 €               |
| "SabotAge" 2019, Famille Renard<br><i>ROUGE AOP, 12°, So2 Total : &lt;16 mg/l, Dernière année de conversion en Bio, Sans sulfites ajoutés, Vieilles Vignes de Gamay Noir à jus blanc</i> | 8,70 €                |
| Morgon « Les Charmes » 2020, Famille Renard<br><i>ROUGE AOP, 12°, So2 Total : &lt;16 mg/l, Vin Naturel, Vieilles Vignes de Gamay Noir à jus blanc</i>                                    | 16,20 €               |

Siret : 827 879 891 00014 CCI Grand Lille Hauts-De-France - SAS au capital de 1000 € - TVA non applicable – article 293 B du CGI

*L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, cosommez avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique*