



Site : www.verredelune.fr ou www.divinementbiodynamique.fr
 Mail : contact@verredelune.fr ou 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

Carabiniers Côtes-du-Rhône AOP 2019, Domaine des Carabiniers <i>ROUGE, 13°, So2 Total : 76 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah / Mourvèdre / Cinsault</i>	10,90 €	Carabiniers TAVEL 2019, Domaine des Carabiniers <i>ROSE, 13°, So2 Total : 75 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Cinsault / Clairette / Syrah</i>	13,10 €
Carabiniers CRU Lirac 2019, Domaine des Carabiniers <i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 38 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah / Mourvèdre</i>	13,85 €	"1, 2, 3, Poissons" 2021, Domaine St Apollinaire <i>ROSE, 12,5°, So2 Total : 54 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Mourvèdre</i>	11,20 €
Carabiniers ++-- Sans soufre ajouté 2019, Domaine des Carabiniers <i>ROUGE, 13°, So2 Total : 7 mg/l, Biodynamique Demeter sans soufre ajouté, Grenache / Syrah</i>	13,85 €	Carabiniers CRU Lirac 2020, Domaine des Carabiniers <i>BLANC SEC, 12,5°, So2 Total : 37 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Roussane / Viognier</i>	13,85 €
Cuvée d'Apolline 2020, Domaine St Apollinaire <i>ROUGE, 13°, So2 Total : 36 mg/l, Biodynamique Demeter sans soufre ajouté, Grenache / Syrah / Cinsault</i>	10,40 €	"Blanc de Blancs" 2020, Domaine St Apollinaire <i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 33 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Clairette</i>	11,20 €
Cuvée Prestige 2019, Domaine St Apollinaire <i>ROUGE, 12,5°, So2 Total : 49 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah</i>	12,25 €	"L'Exceptionnel" 2020, Domaine St Apollinaire <i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 32 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache blanc / Viognier</i>	15,00 €

Dynorga 2020, Domaine St Apollinaire <i>ROUGE, 12°, So2 Total : 63 mg/l, Biodynamique Demeter, Grenache / Syrah / Cinsault</i>	9,20 €		
BORDEAUX - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin, Bio			
L'Ecuyer de Couronneau 2019, Château Couronneau <i>ROUGE, 14,8°, So2 Total : 14 mg/l, Bordeaux Supérieur Biodynamique Demeter, Merlot</i>	8,30 €	Bordeaux Supérieur Haut Bicou 2018, Château Haut Bicou <i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 66 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, Merlot</i>	8,30 €
Château Couronneau 2019, Château Couronneau <i>ROUGE, 14,8°, So2 Total : 16 mg/l, Bordeaux Supérieur Biodynamique Demeter, Merlot</i>	9,20 €	Blanc de Bicou 2018, Château Haut Bicou <i>BLANC SEC, 1°, So2 Total : 71 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, Sauvignon Blanc</i>	8,20 €
Fût Haut Bicou 2018, Château Haut Bicou <i>ROUGE, 15°, So2 Total : 50 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio élevé en fût de chêne, Merlot</i>	10,60 €	Couronneau Blanc 2021, Château Couronneau <i>BLANC SEC, 13,5°, So2 Total : 39 mg/l, Bordeaux, Sauvignon Blanc / Sauvignon Gris</i>	8,95 €
Bordeaux Rosé AOP 2020, Château Haut Bicou <i>ROSE, 13,5°, So2 Total : 80 mg/l, Bordeaux Supérieur Bio, MERlot / Cabernet Sauvignon</i>	8,20 €		
LES CORBIERES, AUDE - Vins AVN Naturels			
« Vent d'Ange » 2018, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 15°, So2 Total : <15 mg/l, Vin AVN Naturel, Grenache / Carignan / Syrah</i>	12,35 €	« Le Temps Qui Reste » 2016, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 15°, So2 Total : <6 mg/l, Vin AVN Naturel, Grenache / Syrah</i>	15,00 €
« L'Hérétique » 2018, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 14°, So2 Total : <10 mg/l, Vin AVN Naturel, Merlot / Grenache / Syrah</i>	11,30 €	« Confession » 2016, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 14,5°, So2 Total : <6 mg/l, Vin AVN Naturel, Syrah / Carignan</i>	13,85 €
« In Illo Tempore » 2016, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 15°, So2 Total : <10 mg/l, Vin AVN Naturel, Grenache</i>	14,30 €	« Le Gabach » 2019, Domaine du Verdoble, Les Corbières <i>ROUGE, 14°, So2 Total : <6 mg/l, Vin AVN Naturel, Merlot</i>	9,55 €
ALSACE - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin			
Pinot Noir 2020, Domaine Mittnacht Frères <i>ROUGE, 13,5 °, So2 Total : 51 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Noir</i>	14,70 €	Pinot Gris GRAND CRU Rosacker 2016, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC DEMI-SEC, 14°, So2 Total : 81 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Gris GRAND CRU Rosacker</i>	24,10 €
« Copains Copines », Gentil 2020, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC SEC, 12,5 °, So2 Total : 72 mg/l, Biodynamique Demeter, GENTIL: Pinot Blanc/Pinot Gris/Riesling/Gewurztraminer/Muscato</i>	13,80 €	Gewurztraminer GRAND CRU Rosacker 2018, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC DEMI-SEC, 2017: 13,5° So2 Total : 81 mg/l - 2018 : 14° So2 Total : 114 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer GRAND CRU Rosacker</i>	24,10 €

«Mise de Printemps» Muscat 2018 & 2020, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC SEC, 12,5°, So2 Total : 63 mg/l, Biodynamique Demeter, Muscat</i>	14,40 €	Gewurztraminer Vieilles Vignes Vendanges Tardives 2015, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC MOELLEUX, 13°, So2 Total : 107 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer Vieilles Vignes & Vendanges Tardives</i>	37,30 €
« Les Fossiles » Riesling 2019, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC SEC, 2019: 13,5°, So2 Total : 52 mg/l - 2020 : 13° So2 Total : 21mg/l, Biodynamique Demeter, Riesling</i>	13,80 €	Crémant Blanc Extra-Brut, Domaine Mittnacht Frères <i>PÉTILLANT BLANC EXTRA-BRUT, 13°, So2 Total : 65 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Auxerrois+Gris+Noir/Chardonnay/Riesling</i>	14,70 €
« Les Petits Grains » Pinot Gris 2019, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC SEC, 14,5°, So2 Total : 97 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Gris</i>	13,80 €	Crémant Rosé Brut 2019, Domaine Mittnacht Frères <i>PÉTILLANT ROSÉ BRUT, 12,5°, So2 Total : 46 mg/l, Biodynamique Demeter, Pinot Noir</i>	15,10 €
« Terres Blanches » Gewurztraminer 2019, Domaine Mittnacht Frères <i>BLANC SEC, 2018: 14°, So2 Total : 127 mg/l - 2019 : 15° So2 Total : 115 mg/l, Biodynamique Demeter, Gewurztraminer</i>	16,10 €		
LOIRE ANJOU - Biodynamiques Biodyvin			
« La Seigneurie » 2017, Château de Bois Brinçon <i>ROUGE, 13°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Cabernet Franc</i>	12,95 €	« BB Rose » Cabernet d'Anjou 2020, Château de Bois Brinçon <i>ROSÉ DEMI-SEC, 12,5°, So2 Total : 65 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Cabernet Franc</i>	9,50 €
« Le Clos Bertin » 2012, Château de Bois Brinçon <i>ROUGE, 11,5°, So2 Total : 52 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</i>	23,00 €	« Terre de Grès » 2018, Château de Bois Brinçon <i>BLANC SEC, 13°, So2 Total : 45 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Chenin</i>	14,90 €
"Le Clos des Cosses" 2018, Château de Bois Brinçon <i>ROUGE, 13,5°, So2 Total : 69 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</i>	15,50 €	« Les Varennes » Coteaux du Layon 2018, Château de Bois Brinçon <i>BLANC MOELLEUX, 12°, So2 Total : 58 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Coteaux du Layon, Chenin</i>	17,95 €
CHAMPAGNE - Biodynamiques Demeter ou Biodyvin			
« Racines de Trois » 2019, Domaine Waris Larmandier <i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12,5°, So2 Total : 23 mg/l, conversion Biodynamique Demeter; Chardonnay/Pinot Noir+Meunier</i>	32,00 €	« Blanc de Noirs Brut » 2016/2020, Domaine Fleury, 37,5cl <i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Pinot Noir</i>	16,95 €
« Particules Crayeuses » 2014, Domaine Waris Larmandier <i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12,6°, So2 Total : 26 mg/l, conversion Biodynamique Demeter, Chardonnay</i>	34,30 €	« Blanc de Noirs Brut » 2016/2020, Domaine Fleury, 75cl <i>PÉTILLANT BLANC BRUT, 12°, So2 Total : 48 mg/l, Biodynamique Biodyvin, Pinot Noir</i>	31,50 €

BEAUJOLAIS - Biodynamiques Demeter, Bio et Vins Naturels

"La Cuvée de François" 2018, Domaine du Crêt de Bine <i>ROUGE AOC, 13°, So2 Total : 29 mg/l, Biodynamique, Gamay rouge à jus blanc</i>	14,70 €	"Mustang" 2018 , Famille Renard <i>ROUGE AOP, 13°, So2 Total : <16 mg/l, Biodynamique norme Demeter, méthode Nature, Gamay Noir à jus blanc</i>	12,30 €
"SabotAge" 2020 , Famille Renard <i>ROUGE AOP, 12°, So2 Total : <16 mg/l, Dernière année de conversion en Bio, Sans sulfites ajoutés, Vieilles Vignes de Gamay Noir à jus blanc</i>	8,95 €		
PROVENCE - Vins Bio			
"Var West" 2021 , Château Saint Esprit <i>ROSE, 13°, So2 Total : 84 mg/l, Bio Labels AB et Ecocert, Grenache, Cinsault, Syrah</i>	8,70 €		
ACCESSOIRES			
Bouchon à Champagne (en acier avec système à pompe)	9,90 €	Aérateur / Décanteur	19,80 €

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 santé, consommez avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique