

LES VINS DE SERGE • SÉLECTION DE FIN D'ANNÉE

Bulles & Fêtes de fin d'année 2026

4 domaines • 8 cuvées • Tarifs récapitulatifs en page 4

**COMMANDE AVANT LE 8 NOVEMBRE 2026**

Retrait à partir du 25 novembre. Livraison possible, modalités à définir.

01 / ALSACE

Domaine Jean-Baptiste Adam

Ammerschwahr • Une histoire familiale depuis 1614

Depuis 1614, quinze générations se sont succédé à Ammerschwahr. Jean-Baptiste et sa fille Laure perpétuent cette histoire, dans des caves où les foudres historiques en chêne sont toujours utilisés. Engagé en bio et en biodynamie depuis 2004, le domaine travaille notamment les terroirs du Kaefferkopf et du Letzenberg.

Génération 16 Blanc de Noir

CRÉMANT D'ALSACE • NM • BLANC • 75 CL • NON DOSÉ

Un pur Pinot noir issu d'une réserve perpétuelle commencée en 2016. La bouche charnue garde une belle fraîcheur ; fruits mûrs, brioche et noisette donnent de la profondeur à l'ensemble.

Cépage : 100 % Pinot noir. Alcool : 12 % vol.

Service : 7 à 9 °C, dans un verre à vin. Garde : jusqu'en 2032.

TTC / bouteille : 25,00 € à l'unité | 23,50 € par 6 | 22,00 € par 12

Pur Granite

CRÉMANT D'ALSACE • NM • BLANC • 75 CL • SEC

Les bulles fines accompagnent les fleurs blanches et les notes pâtisseries. La bouche fruitée associe fraîcheur, gourmandise et longueur.

Cépages : Chardonnay, Pinot noir et Pinot blanc, un tiers chacun.

Alcool : 12 % vol. Service : 6 à 8 °C. Garde : jusqu'en 2029.

TTC / bouteille : 15,00 € à l'unité | 14,00 € par 6 | 13,00 € par 12

02 / CHAMPAGNE

Champagne Leclerc Mondet

Chassins • Trélou-sur-Marne • Une maison familiale

Renée Mondet et Henri Leclerc plantent les premières parcelles, puis commercialisent leur champagne au début des années 1960. La famille poursuit aujourd'hui ce travail entre vigne et cave. L'enherbement, la tonte et le travail mécanique des sols contribuent à préserver leur fertilité ; le suivi météo guide les interventions au vignoble.

Blanc de Blanc

CHAMPAGNE • NM • BLANC • 75 CL

Des fruits secs, des agrumes et des épices au nez ; une bouche ronde aux nuances de fleurs blanches, prolongée par une finale minérale.

Cépage : 100 % Chardonnay de Chassins.

TTC / bouteille : 28,00 € à l'unité | 26,50 € par 6 | 25,00 € par 12

Blanc de Noir

CHAMPAGNE • NM • BLANC • 75 CL

Une expression ronde et fruitée, aux notes de pêche et de mirabelle, enrichie de nuances de crème pâtissière.

Cépage : 100 % Pinot Meunier.

TTC / bouteille : 27,00 € à l'unité | 25,50 € par 6 | 24,00 € par 12

Grande Réserve

CHAMPAGNE • NM • BLANC • 75 CL

Le miel et le pain d'épice annoncent une bouche souple et complexe, marquée par le sous-bois. La finale conserve une pointe de fraîcheur.

Assemblage : 50 % Pinot Meunier, 25 % Pinot noir, 25 % Chardonnay.

TTC / bouteille : 24,00 € à l'unité | 22,50 € par 6 | 21,00 € par 12

03 / BOURGOGNE

Domaine Nicolas Delfaud

Verzé • Mâconnais • Du sommelier au vigneron

Ancien sommelier, Nicolas Delfaud s'installe à Verzé en 2015. Sur les sols marno-calcaires du Mâconnais, il engage la conversion bio dès 2016, vendange à la main et travaille avec les levures indigènes.

Bulles de Gamay 2024

VIN DE FRANCE • ROUGE • PÉTILLANT NATUREL • 75 CL

Un pétillant naturel généreux en fruits frais, avec des notes de fraise et d'agrumes. Son style associe fraîcheur et gourmandise.

Cépage : Gamay. Alcool : 13 % vol.

Service : 8 à 10 °C. Garde : jusqu'en 2028.

04 / SUD-OUEST

Domaine Puech Roques

Montels • Gaillac • Un projet de transmission

Réunis en 2024, Christine, Stéphane et Arnaud construisent un domaine destiné à être transmis progressivement à Arnaud, œnologue. Le travail en bio et les projets de haies et d'arbres accompagnent leur engagement pour la biodiversité.

Bulles

GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE • BLANC • 75 CL

Poire fraîche, pomme et amande, avec des bulles fines et persistantes. Issue de la parcelle du Prat, cette cuvée est vendangée à la main et élevée six mois sur lattes.

Cépage : 100 % Mauzac. Alcool : 10,5 % vol.

Garde indiquée par le domaine : dès à présent ou 3 à 5 ans.

Ramène ta Puech

VIN DE FRANCE • PÉTILLANT NATUREL • BLANC • 75 CL

Un pétillant naturel frais et vif, à la bulle fine, selon la présentation de la cuvée par le domaine.

Cépage annoncé sur le site du domaine : 100 % Mauzac rosé.



Prénom :

Nom :

Téléphone :

VOTRE COMMANDE

Les tarifs de la sélection

Prix TTC en euros par bouteille de 75 cl

Domaine et cuvée	Unité	Par 6	Par 12	Qté	Total TTC
Adam · Génération 16 Blanc de Noir	25,00	23,50	22,00		
Adam · Pur Granite	15,00	14,00	13,00		
Leclerc Mondet Blanc de Blanc	28,00	26,50	25,00		
Leclerc Mondet Blanc de Noir	27,00	25,50	24,00		
Leclerc Mondet Grande Réserve	24,00	22,50	21,00		
Nicolas Delfaud Bulles de Gamay	15,00	14,00	13,00		
Puech Roques · Bulles	15,00	14,00	13,00		
Puech Roques Ramène ta Puech	14,00	13,00	12,00		

TOTAL GÉNÉRAL TTC : €

Bien lire les tarifs

Les tarifs « par 6 » et « par 12 » sont des prix TTC par bouteille. Conditionnement : cartons de 6 bouteilles de 75 cl ; par 12, deux cartons de 6.

Qté : nombre de bouteilles. Total de la ligne = quantité × prix unitaire du tarif applicable.

COMMANDE AVANT LE 8 NOVEMBRE 2026

Retrait disponible à partir du 25 novembre 2026.

Livraison possible, modalités à définir.

www.lesvinsdeserge.fr | +33 6 22 02 52 12