SELECTION
Vins & champagnes

Entrez dans l'univers du goût de RS Sélection :

- *Vente, conseil et service des vins et champagnes*
- *Sélection sur-mesure, cépages rares, cuvées confidentielles, trésors de cave*
- *Accord Mets et Vins pour vos manifestations familiales ou d'entreprises*
- *Dégustation et cours d'Oenologie*

Laissez vous guider pour un moment de découverte, de partage et d'émotion

18 Novembre 2020

Nous avons pris beaucoup de plaisir à élaborer cette sélection de vins, champagnes et spiritueux, aux tarifs préférentiels pour que vous et vos proches profitiez des plus beaux produits, sélectionnés avec rigueur.

Les tarifs sont exprimés en TTC. Dans la limite des stocks disponibles.

Commandes par multiples de 6 uniquement (pour les vins et champagnes), à l'unité possible pour les spiritueux. Livraison possible sur demande.

Les domaines du moment :

Le **Languedoc** du **Domaine de Coursac** et ses vins à boire en toute occasion.

La maison de **Champagne Phillipponnat**, classée parmi les plus grandes maisons de Champagnes.

Le **Domaine de Joÿ**, des **Côtes de Gascogne** frais et polyvalents !

Le **Bordeaux** du **Château Tour de By** pour son rapport qualité-prix.

La gourmandise et l'équilibre du **Roussillon** du **domaine Boucabeille**.

Les vins **du Domaine de la Barroche** sont charmeurs, suaves et concentrés à l'image de **Châteauneuf-Du-Pape**

Produits en agriculture biologique sur la **Rive Gauche de Chinon**, les vins du **Domaine Plouzeau** révèlent les trésors cachés d'un terroir resté sauvage

L'appellation **Pic St Loup** parfaitement représentée par le **Domaine de la Costesse**. Gourmandise, onctuosité et tanins soyeux sont au rendez-vous.

Les Spiritueux

Romain SCLIPPA & Alexandre MARTORANA, « Sommeliers-vignerons »

RS Sélection vins & champagnes, « Le Plaisir d'une Passion Partagée »

DOMAINE DE COURSAC

Situation géographique : Languedoc, commune de Carnas, au pied des Cévennes

Superficie : 25 hectares (Ha)

Types de vins produits : Blanc, Rouge, Rosé

Méthode de culture : Conversion à l'agriculture biologique depuis le millésime 2018

Ce domaine est une des fiertés de Romain, dans lequel il est associé. Domaine enclavé dans la garrigue languedocienne, les 25 Ha sont travaillés en respect de la Nature pour produire des cuvées très polyvalentes pouvant être bues à l'apéritif ou sur vos repas.

La sélection des cuvées du domaine :

Rouge

Languedoc, « Les Gariguettes », 2019

Assemblage : Grenache, syrah, cinsault

Commentaire de dégustation :
Un vin rouge du Languedoc avec de la densité et du fruit rouge ainsi qu'une petite note de poivre noir sur la finale. Excellent rapport qualité-prix.

9 €/b
Tarif Préférentiel : 7,5 €/b
Soit 45 € le carton de 6b

Blanc sec

IGP Cévennes, Chardonnay 2019

Assemblage : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Un blanc sec avec une trame droite, fruitée et très plaisante. Cette cuvée se caractérise par une belle complexité aromatique : l'expression unique révélée entre le chardonnay et le terroir des Cévennes.

8 €/b
Tarif Préférentiel : 6,5 €/b
Soit 39 € le carton de 6b

Rouge

Languedoc Sommières, « La Patience », 2017

Assemblage : Grenache, syrah, mourvèdre, carignan

Commentaire de dégustation :
Un vin magnifiquement vinifié. Une structure dense avec une multitude de fruits rouges et noirs.
Une finale longue avec des tanins maîtrisés. Un vin à découvrir et à carafer.

13 €/b
Tarif Préférentiel : 10 €/b
Soit 60 € le carton de 6b

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Situation géographique : Champagne, Ay, Marne (51)

Superficie : 20 Hectares

Types de vins produits : Effervescent Blanc et rosés

Méthode de culture : Raisonnée (labour au cheval)

Superbe maison de 20 Hectares, travaillant avec les meilleurs viticulteurs de la région champenoise, Philipponnat est aujourd'hui dégustée sur les plus belles tables gastronomiques. Exclusifs et raffinés, ces vins de Champagne sont le reflet d'un travail acharné pour obtenir de meilleur des terroirs champenois.

La sélection des cuvées du domaine :

Royale Réserve Brut

Assemblage : Pinot meunier, pinot noir, chardonnay

Commentaire de dégustation :

Excellent en apéritif, ce champagne est affiné trois ans pour obtenir une fine bulle et acquérir sa fraîcheur.

Disponible en bouteille (75 cl), magnum et double-magnum

Tarif : 32 €/b

Tarif exceptionnel : 26 €/b

soit 156 € le carton de 6b

Royale réserve non dosé

Assemblage : Pinot meunier, pinot noir, chardonnay

Commentaire de dégustation :

Ce champagne est particulièrement complexe et équilibré. Particulièrement fleuri, il saura satisfaire les amateurs de bulles fraiches, et vives.

Tarif : 32 €/b

Tarif Préférentiel : 26 €/b

soit 156 € le carton de 6b

Blanc de Noirs extra Brut 2012

Assemblage : 100% pinot noir

Commentaire de dégustation :

Un champagne d'amoureux des grandes cuvées. Elaboré uniquement les grandes années, il est puissant et élégant, sa texture crémeuse est accompagnée d'une belle minéralité. La longueur elle, est exceptionnelle !

Tarif : 50 €/b

Tarif Préférentiel : 40 €/b

soit 240 € le carton de 6b

Blanc de Blanc « Grand Blanc » Extra Brut 2009

Assemblage : 100 % chardonnay

Tarif : 50 €/b

Tarif Préférentiel : 40 €/b

soit 240 € le carton de 6b

Commentaire de dégustation : Ce champagne possède la texture et la finesse des grands blancs de blancs. Superbe en apéritif aux grandes occasions, il est un compagnon de choix pour les crustacés.

DOMAINE DE JOY
CÔTES DE GASCOGNE

Situation géographique : Gers, sur la commune de Panjas

Superficie : 170 hectares

Types de vins produits : Blanc, Rouge, Rosé et Bas Armagnac

Le domaine, exploité exclusivement pour la vigne depuis le début du siècle, profite d'une exposition Sud-Ouest favorable au développement naturel du raisin. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et celles-ci sont majoritairement destinées à produire des vins blancs, vinifiés de façon traditionnelle.

La sélection des cuvées du domaine :

Blanc sec

IGP Côtes de Gascogne, « L'éclat », 2019

Assemblage : Sauvignon blanc, colombard, ugni-blanc et gros manseng

Commentaire de dégustation : Une belle robe jaune pâle. Le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). C'est un sec avec une trame droite et une finale légèrement fruitée. A déguster en apéritif, en entrée sur des coquillages, crustacés ou poissons. Il s'accordera aussi avec des fromages (comté, chèvre).

Tarif public : 6 €/b
Tarif Préférentiel : 4,5 €/b
soit 27 € le carton de 6b

Blanc demi-sec

IGP Côtes de Gascogne, « Ode à la Joie », 2018

Assemblage : Petit manseng, colombard *Commentaire de dégustation :*

Des arômes d'abricot mûr accompagnés d'une légère pointe d'épices et de vanille. Un bel équilibre sucre-acidité et une belle finale sur la douceur et l'onctuosité. Un vin parfait sur du foie gras et toutes les viandes blanches.

Tarif public : 7,50 €/b
Tarif Préférentiel : 6 €/b
soit 36 € le carton de 6b

Rosé

IGP Côtes de Gascogne, « Eros », 2019

Assemblage : Merlot, cabernet franc, syrah, tannat

Commentaire de dégustation :

Un rosé équilibré, ni trop sec, ni excessif en sucre, avec une magnifique couleur rose et de jolis reflets. Une gamme aromatique douce et agréable avec des notes florales bien développées. Une belle longueur en bouche.

Tarif public : 6,50 €/b
Tarif Préférentiel : 4,5 €/b
soit 27 € le carton de 6b

La Tour de By

Situation géographique : Médoc (Gironde, 33)

Superficie : 94 Ha

Types de vins produits : Rouge

Méthode de culture : Culture Raisonnée

Le Château la Tour de By est une propriété familiale dont l'âge moyen du vignoble approche 45 ans. En séjournant dans son chai de vieillissement semi enterré, les vins, après en moyenne 16 mois d'affinage, trouvent leur équilibre et toute leur complexité habituelle.

Les cuvées sélectionnées :

Rouge La Roque de By
Médoc, cru Bourgeois 2018

Assemblage : Cabernet-sauvignon, Merlot

Commentaire de dégustation : Un vin aux tanins enrobés et fondus. Les arômes de fruits rouges et sa fraîcheur en font un vin particulièrement agréable qui saura également vieillir quelques temps en cave.

Tarif public : 13 €/b
Tarif Préférentiel : 11 €/b
soit 66 € le carton de 6b

Rouge La Tour de By
Médoc, 2016

Assemblage : Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Commentaire de dégustation :
Les arômes profonds de fruits noirs et de notes d'élevage finement raviront les amoureux des beaux Bordeaux.
Vin de longue garde, il pourra aussi surprendre dans sa jeunesse, accompagné de belles viandes rouges.

Tarif public : 20 €/b
Tarif Préférentiel : 17 €/b
soit 102 € le carton de 6b

Domaine Boucabeille

Situation géographique : Corneilla-La-Rivière, Roussillon, Pyrénées Orientales (66)

Superficie : 12 Hectares

Types de vins produits : Blanc sec, Rouge, Rosé, Vin Doux Naturel, vin sous voile

Méthode de culture : Biologique

Jean Boucabeille a repris la suite de son père sur ce domaine situé majoritairement sur la colline de Força real au nord de Perpignan. A 505 mètres d'altitudes et sous le soleil écrasant du Roussillon, Jean produit des vins, riches et équilibrés toujours gourmands

La sélection des cuvées du domaine :

Cts du Roussillon « Les Terrasses » Blanc 2019

Assemblage : Maccabeu, Grenache, Roussanne

Commentaire de dégustation :

L'attaque est fraîche et délicate puis évolue avec un milieu de bouche rond et généreux. Finement minéral, c'est un vin de plaisir de tous les instants.

Tarif : 10 €/b

Tarif Préférentiel : 8.5 €/b

soit 51 € le carton de 6b

Cts du Roussillon Village « Les Terrasses » Rouge, 2018

Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan

Commentaire de dégustation :

Ce vin est souple et aux tanins bien fondus. Ses arômes de fruits noirs accompagné de cette fine fraîcheur reflètent une gourmandise typique des vins du Roussillon.

Tarif : 10 €/b

Tarif Préférentiel : 8.5 €/b

soit 51 € le carton de 6b

Côtes du Roussillon Village « Monte Nero », Rouge 2018

Assemblage : Grenache, Mourvèdre

Commentaire de dégustation :

Vin concentré, complexe, taillé pour la garde.

Il exhale des arômes de cerise noire, d'épices douces, le tout équilibré par une finale anisée.

Tarif : 18 €/b

Tarif Préférentiel : 16 €/b

soit 96 € le carton de 6b

Côtes du Roussillon Village Les Orris, Rouge 2017

Assemblage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Tarif : 27 €/b

Tarif Préférentiel : 24 € /b

soit 144 € le carton de 6b

Commentaire de dégustation : Un grand vin de gastronomie, il est aromatique, concentré mais jamais lourd. L'ensoleillement lui confère gourmandise et concentration, toutefois une fraîcheur remarquable l'équilibre. *Disponible également en blanc au même tarif*

DOMAINE LA BARROCHE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Situation géographique : Châteauneuf du Pape, Vaucluse (84)

Superficie : 15 Hectares

Types de vins produits : Blanc sec, Rouge

Méthode de culture : Raisonnée

Une histoire familiale remontant au XVIIIème siècle en fait un des vieux domaines de l'appellation. Julien et Laetitia, sont aujourd'hui à la tête du domaine. Moderne et dans le respect des traditions, ce domaine produit une gamme de vins différents grâce à leur multitude de terroirs semblable à un puzzle géologique.

La sélection des cuvées du domaine :

Vin de France Liberty 2018

Assemblage : Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan et Grenache

Commentaire de dégustation :
Fruité, floral, épicé, ce vin est d'une grande complexité. Son style moyennement charpenté saura plaire au plus grand nombre accompagné de viandes grillées ou mijotées à base de vin.

Tarif : 20 €/b
Tarif Préférentiel : 16 €/b
soit 96 € le carton de 6b

Signature Rouge 15-16

Assemblage : Grenache, mourvèdre, syrah, Cinsault Vaccarèse

Commentaire de dégustation :
Nez ouvert sur des notes de poivre et de réglisse, de cerises noires et de violettes. La bouche exhale des arômes intenses de fruits noirs et une certaine salinité. C'est un vin vif, présentant un fort potentiel de garde.

Tarif : 40 €/b
Tarif Préférentiel : 34 €/b
soit 204 € le carton de 6b

Pure Rouge 2017-16

Assemblage : Grenache

Commentaire de dégustation :
Bouquet, avec des arômes de confiture de fruits rouges et des notes de réglisse et de thym séché. Bouche expressive présentant des tannins fins et enrobés. Un vin méridional, avec un formidable jus et une belle intensité. Beau potentiel, pour les vrais amoureux du Grenache.

Tarif : 120 €/b
Tarif Préférentiel : 100 €/b
1 bouteille par personne max

M PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

Situation géographique : La Roche Clermault (37)

Superficie : 30 hectares

Types de vins produits : Blanc, Rouge, Effervescent

Méthode de culture : Biologique

Ce domaine s'étend sur un paysage viticole préservé depuis plusieurs siècles. Sur ses coteaux encore sauvages entrecoupés de bois, les vignes regardent vers le sud et profitent d'un microclimat très favorable. Du premier vin aux plus belles cuvées, le raisin est récolté avec le plus grand soin en vendanges manuelles. Grâce à une extraction délicate et une vinification sans ajout, le fruit se transforme lentement en vin à l'image de son terroir d'origine.

La sélection des cuvées du domaine :

Blanc

AOP Chinon Rive Gauche 2018

Assemblage : Chenin

Commentaire de dégustation :
Le nez est élégant avec des arômes floraux et fruités souligné d'une pointe d'agrume. Frais et conviviale, ce vin accompagnera parfaitement vos soirées entre amis.

Tarif public : 10 €/b
Tarif Préférentiel : 8.5 €/b
Soit 51 € le carton de 6b

Rouge

AOP Chinon Rive Gauche 2018

Assemblage : Cabernet franc

Commentaire de dégustation :
Vin très souple aux tannins délicats avec de beaux arômes de fruits rouges et de menthe fraîche. Facile d'approche, c'est un Chinon frais et élégant avec une finale longue et harmonieuse.

Tarif public : 8 €/b
Tarif Préférentiel : 7€ /b
Soit 42 € le carton de 6b

Effervescent

Vin pétillant AOP Touraine, Cuvée Perles Fines, Extra-brut

Assemblage : Chenin, cabernet franc, chardonnay

Commentaire de dégustation :
D'une couleur presque cristalline, ce pétillant aux bulles très fines nous séduit par ses arômes fruités et fins. La bouche est délicate et agréablement rafraichissante.

Tarif public : 9 €/b
Tarif Préférentiel : 8€ /b
Soit 48 € le carton de 6b

Situation géographique : Vacquières, Hérault, (34)

Superficie : 16 hectares

Types de vins produits : Blanc, Rouge, Rosé

Méthode de culture : Raisonnée

Jeune domaine très apprécié, il débute en 2013 à produire ce vin d'appellation Pic Saint Loup. Les vignes, plantées sur de légères pentes (Costesse en Patois), poussent au milieu de Garrigue sauvage, procurant une aromatique présente et rafraîchissante.

Ce terroir d'argiles rouges apporte au vin fraîcheur et finesse sous un climat magnifiquement ensoleillé.

La sélection des cuvées du domaine :

Blanc sec

IGP Saint Guilhem le désert « A l'ombre d'un cerisier », 2019

Assemblage : Sauvignon

Commentaire de dégustation : Un vin blanc léger et aromatique. Les arômes de pêche mûre, les fleurs blanches et sa texture légère et désaltérante en font un vin agréable et léger. Sec et fruité, il accompagnera les salades et entrées d'été ainsi que les apéritifs.

7,5 €/b
Tarif Préférentiel : 6 €/b
soit 36 € le carton de 6b

Rouge

AOP Pic Saint Loup « Peyras », 2018

Assemblage : Grenache, Syrah, cinsault

Commentaire de dégustation : La bouche ample aux parfums de garrigue est un mélange d'arômes floraux de violette et d'épices. La bouche est toute en souplesse offrant une attaque veloutée et des tanins soyeux. A accompagner de charcuterie, viandes blanches, grillades.

11 €/b
Tarif Préférentiel : 9 €/b
soit 54 € le carton de 6b

Rouge

AOP Pic Saint Loup « Louis », 2017

Assemblage : Syrah, Grenache

Commentaire de dégustation : Voici une cuvée gourmande, enrobée et accompagnée d'un élevage enjôleur. En bouche on retrouve la garrigue et le fruit macéré dans un palais gourmand et bien construit, souple en attaque, puissant, bien structuré et long, allégé par une belle fraîcheur

16 €/b
Tarif Préférentiel : 12 €/b
soit 72 € le carton de 6b

WHISKIES :

JAPON *Nikka « Taketsuru », 70cl, 43% vol.*
Frais, tourbé et salin, il se révèle également exotique, intensément fruité, floral et épicé.
JAPON *Nikka « Tailored », 70cl, 43% vol.*
Blend haut de gamme, c'est un parfait symbole d'équilibre, de rondeur et de douceur.
TAIWAN *Kavalan « Classic », 70cl, 40% vol.*
Elégant et moelleux, il exhale des arômes frais et gourmands d'orchidée, de fruits exotiques et de vanille.
ECOSSE Islay *Port Askaig « 8 years », 70cl, 45,8% vol.*
Onctueux, il est marqué par des notes de fumée, d'herbes sauvages, de miel et de vanille.
ECOSSE Ile d'Arran *Arran, « Sherry Cask The Bodega», 70cl, 55,7% vol.*
Élégant, complexe et robuste. Cacao, raisins secs, cerises. Accents subtils de poivre rose et de noisette.
ECOSSE Highland *Glenfarclas « Private Reserve », 70cl, 40% vol.*
Parfait équilibre entre miel de bruyère et épices tel que le gingembre, la noix de muscade et la cannelle.
ECOSSE Highland *Glenfarclas « 105 », 70cl, 60% vol.*
Une richesse épicée, liée avec des notes boisées et des fruits confits. Moelleux étonnant grande longueur.
FRANCE Bretagne *Eddu « Silver », 70cl, 40 %vol.*
Breton pur blé noir, il est élaboré à partir de blé noir malté et non malté ce qui renforce son coté fruité.

ARMAGNAC :

JEAN CAVE, Hors D'Age*, 70cl, 40%vol.*
Dominé par le zeste d'orange, la vanille boisée et des notes fumées, il est d'une grande finesse.
JEAN CAVE, *20/20*, 70cl, 40 %vol.
Subtile, élégante, aromatique, exprime une belle fraîcheur. Grande longueur harmonieuse d'épices douces.

COGNAC :

MAISON LHERAUD, *VSOP Edition limitée, 70cl, 40 %vol.*
Bel équilibre, arômes de raisins secs, touche de vanille et un soupçon de crème brulée ainsi qu'une touche d'agrumes.

GIN :

SAINT-AMANS, *70cl, 40 %vol.*
Fait au Nord de Montauban à partir d'une base de raisin, 18 ingrédients constituent ce Gin élu 3ème meilleur Gin au Monde et élu Meilleur Gin Français. A déguster sans tarder !
SAINT-AMANS, *LE COFFRET* avec 2 verres à Gin-To, *70cl, 40 %vol.*

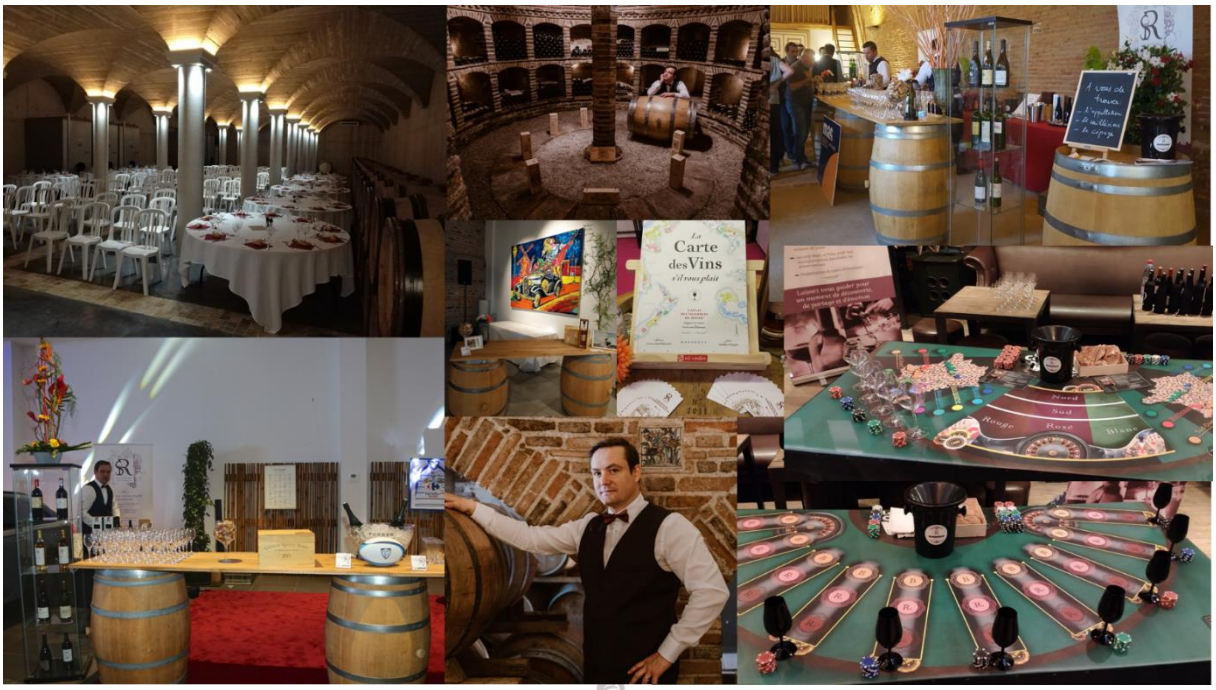
PUNCHS :

GUADELOUPE, *Longueteau*, « Punch Maracudja » 100cl, 25 %vol.
Concentré de fruits gorgés de soleil mélangés au subtil rhum blanc Longueteau.
GUADELOUPE, *Longueteau*, « Punch Ananas » 100cl, 25 %vol.
De beaux morceaux d'ananas macèrent dans un rhum blanc Longueteau frais et fruité.
MARTINIQUE, *Tricoche*, Rhum arrangé Ice Storm « Gingembre – menthe - Poivre » 70cl, 38 %vol.
Une version originale d'un arrangé à la manière d'un « Get ». Frais, désathérant.
MARTINIQUE, *Tricoche*, Rhum arrangé Spicy « Oranges - épices » 70cl, 38 %vol.
Le parfait mélange entre le pain d'épices de noël et le rhum arrangé. Une gourmandise liquide.
MARTINIQUE, *Tricoche*, Rhum arrangé Black Spicy « Thé noir – vanille de Madagascar » 70cl, 38 %vol.
La fine amertume du thé noir et la gourmandise de la vanille en font un des mélanges les plus originaux de la gamme.

RHUMS :

BARBADES, *Plantation*, « XO 20th Anniversary » 70cl, 40 %vol.
Crémeux et gourmand, vanillé, noix de coco fraiche, cacao et épices. Indéniablement une valeur sûre.
GUATEMALA, *Plantation*, « Gran Anejo » 70cl, 42 %vol.
Très riche, marqué par des notes d'agrumes confits et de raisins secs, de pivoine, de fruit de la passion et d'épices.
CARAIBES, *Plantation*, « Old Fashioned Traditional Dark » 70cl, 42 %vol.
Puissant mais enrobé, caramel au beurre, fruits exotiques, mangue douce, papaye.
JAMAIQUE, *Hampden*, « 8 Ans » 70cl, 46 %vol.
Intense aux arômes prononcés, il est un savoureux mélange de fruits mûrs, d'épices douces et de notes finement boisées.

RS SELECTION Vins et Champagnes
10 Rue Isaac Newton 31830 PLAISANCE DU TOUCH
Contact@rs-selection.fr / 05 67 33 55 27
Du Lundi au Vendredi 9h – 19h et le samedi 10h – 13h



Bon de commande sélection fin d'année - RS Sélection

Nom et Prénom :

Mail :

Société:

Numéro de téléphone :

Adresse de facturation :

Catégorie	Produit	Couleur	Quantité	P.U. TTC	Remise	Tarif Privilège	Total TTC
Domaine de Coursac	Languedoc Les Gariguettes 2019	Rouge		9,00 €	-17%	7,50 €	
	IGP Cevennes, Chardonnay, 2019	Blanc		8,00 €	-19%	6,50 €	
	Languedoc Sommières, La Patience, 2017	Rouge		13,00 €	-23%	10,00 €	
Philipponnat Champagne	Royale réserve brut	Champagne		32,00 €	-19%	26,00 €	
	Royale réserve non dosé	Champagne		32,00 €	-19%	26,00 €	
	Blanc de Noirs 2012 Extra-Brut	Champagne		50,00 €	-20%	40,00 €	
	Blanc de Blancs 2009 Extra-Brut	Champagne		50,00 €	-20%	40,00 €	
JOY	IGP Côtes de Gascogne, L'éclat 2019	Blanc sec		6,00 €	-25%	4,50 €	
	IGP Côtes de Gascogne, Ode à la joie, 2018	Blanc 1/2 sec		7,50 €	-20%	6,00 €	
	IGP Côtes de Gascogne, Eros, 2019	Rosé		6,50 €	-31%	4,50 €	
La Tour de By	Médoc, cru Bourgeois, La tour de by, 2018	Rouge		13,00 €	-15%	11,00 €	
	Médoc, La Tour de by, 2016	Rouge		20,00 €	-25%	15,00 €	
Domaine Boucabeille	Cts du Roussillon, Terrasses, 2019	Blanc sec		10,00 €	-15%	8,50 €	
	Cts du Roussillon, Terrasses, 2018	Rouge		10,00 €	-20%	8,00 €	
	Cts du Roussillon Village, "Monte Nero", 2018	Rouge		18,00 €	-11%	16,00 €	
	Cts du Roussillon Village, "Les Orris", 2017	Rouge		27,00 €	-11%	24,00 €	
Domaine La Barroche Châteauneuf-du-Pape	Vin de France, Liberty, 2017	Rouge		20,00 €	-20%	16,00 €	
	Châteauneuf du Pape, Signature, 2017	Rouge		40,00 €	-15%	34,00 €	
	Châteauneuf du Pape, Pure, 2017-16	Rouge		120,00 €	-17%	100,00 €	
M Plouzeau Chinon Rive Gauche	AOP Chinon, Rive Gauche, 2018	Blanc sec		10,00 €	-15%	8,50 €	
	AOP Chinon, Rive Gauche, 2018	Rouge		8,00 €	-13%	7,00 €	
	AOP Touraine, Perles fines, Extra-Brut	Bulles		9,00 €	-11%	8,00 €	
Domaine La Costesse	IGP Saint Guilhem le désert, A l'ombre d'un cerisier, 2019	Blanc sec		7,50 €	-20%	6,00 €	
	AOP Pic Saint Loup, Peyras, 2019	Rouge		11,00 €	-18%	9,00 €	
	AOP Pic Saint Loup, Louis, 2017	Rouge		16,00 €	-25%	12,00 €	

SELECTION
Vins & champagnes

RS Sélection
10 rue Isaac Newton, bâtiment B10 31830 PLAISANCE-DU-TOUCH
05.67.33.55.27 contact@rs-selection.fr
IBAN : FR76 1310 6005 0030 0083 6964 601

Catégorie	Produit	Couleur	Quantité	P.U. TTC	Remise	Tarif Privilège	Total TTC
SPIRITUEUX	JAPON Nikka « Taketsuru », 70cl, 43% vol.	Whisky		59,00 €	10%	53,10 €	
	JAPON Nikka « Tailored », 70cl, 43% vol.	Whisky		109,00 €	10%	98,10 €	
	TAIWAN Kavalan « Classic », 70cl, 40% vol.	Whisky		70,00 €	10%	63,00 €	
	ECOSSE Islay Port Askaig « 8 years », 70cl, 45,8% vol.	Whisky		56,50 €	10%	50,85 €	
	ECOSSE Ile d'Arran Arran, « Sherry Cask The Bodega», 70cl, 55,7% vol.	Whisky		65,00 €	10%	58,50 €	
	ECOSSE Highland Glenfarclas « Private Reserve », 70cl, 40% vol.	Whisky		40,00 €	10%	36,00 €	
	ECOSSE Highland Glenfarclas « 105 », 70cl, 60% vol.	Whisky		68,00 €	10%	61,20 €	
	FRANCE Bretagne Eddu « Silver », 70cl, 40 %vol.	Whisky		49,00 €	10%	44,10 €	
	JEAN CAVE, Hors D'Age, 70cl, 40%vol.	Armagnac		45,00 €	10%	40,50 €	
	JEAN CAVE, 20/20, 70cl, 40 %vol.	Armagnac		64,00 €	10%	57,60 €	
	MAISON LHERAUD, VSOP Edition limitée, 70cl, 40 %vol.	Cognac		44,00 €	10%	39,60 €	
	SAINT-AMANS, 70cl, 40 %vol.	Gin		42,00 €	10%	37,80 €	
	SAINT-AMANS, LE COFFRET avec 2 verres à Gin-To, 70cl, 40 %vol.	Gin		60,00 €	10%	54,00 €	
	GUADELOUPE, Longueteau, « Punch Maracudja » 100cl, 25 %vol.	Rhum arrangé		38,00 €	10%	34,20 €	
	GUADELOUPE, Longueteau, « Punch Ananas » 100cl, 25 %vol.	Rhum arrangé		38,00 €	10%	34,20 €	
	MARTINIQUE, Tricoche, L'arrangé Ice Storm, 70cl, 38 %vol.	Rhum arrangé		32,00 €	10%	28,80 €	
	MARTINIQUE, Tricoche, L'arrangé Spicy, 70cl, 38 %vol.	Rhum arrangé		35,00 €	10%	31,50 €	
	MARTINIQUE, Tricoche, L'arrangé Black Spicy, 70cl, 38 %vol.	Rhum arrangé		35,00 €	10%	31,50 €	
	BARBADES, Plantation, « XO 20th Anniversary » 70cl, 40 %vol.	Rhum		62,00 €	10%	55,80 €	
	GUATEMALA, Plantation, « Gran Anejo » 70cl, 42 %vol.	Rhum		38,50 €	10%	34,65 €	
	CARAIBES, Plantation, « Old Fashioned Traditional Dark » 70cl, 42 %vol.	Rhum		42,00 €	10%	37,80 €	
	JAMAIQUE, Hampden, « 8 Ans » 70cl, 46 %vol.	Rhum		59,50 €	10%	53,55 €	
						TOTAL TTC	

Livraison souhaitée : oui / non
Adresse de livraison souhaitée si différente :

Tous nos tarifs s'entendent TTC, dans la limite des stocks disponibles. Valables jusqu'au 31.12.2020

SELECTION
Vins & champagnes

RS Sélection
10 rue Isaac Newton, bâtiment B10 31830 PLAISANCE-DU-TOUCH
05.67.33.55.27 contact@rs-selection.fr
IBAN : FR76 1310 6005 0030 0083 6964 601