

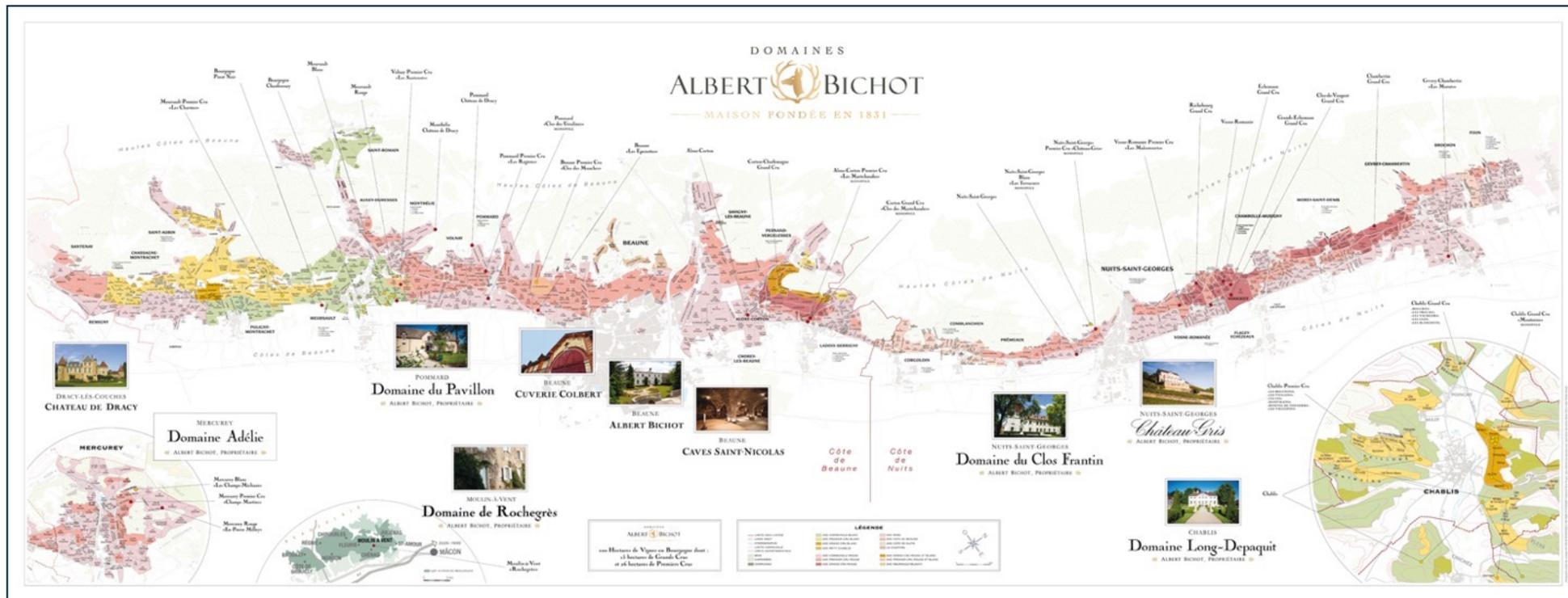
SELECTION 2022

DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Contact : Jean-David CAMUS – 06 19 98 15 53
jd.camus@hospices-beaune.com



•

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne fondée en 1831 et toujours familiale. Elle vous propose un parcours inédit et exclusif à travers les meilleurs terroirs de Bourgogne dans une offre de caisses bois et coffrets que vous pourrez découvrir dans les pages suivantes.

•

Des grands vins incontournables ou plus méconnus, des millésimes jeunes à conserver ou prêts à boire... (se) faire plaisir n'a jamais été aussi savoureux !

•

En complément de ces jolis coffrets, notre large collection de vins de Bourgogne est bien entendu toujours !

•

Les frais de port sont offerts à partir de 250 € TTC en France métropolitaine

Les Domaines Albert Bichot



Domaine Long-Depaquit

Le Château Long-Depaquit se situe au cœur du village de Chablis, dans l'Yonne. Son parc, planté d'arbres centenaires et d'un jardin fleuri de roses, invite à la promenade et à un moment privilégié, hors du temps.



Domaine du Clos Frantin

Le Domaine du Clos Frantin, belle propriété du XVIIIe siècle, est situé à Nuits-Saint-Georges au cœur de la Côte de Nuits, terre de prédilection du Pinot Noir et des appellations les plus rares et prestigieuses.



Château-Gris

Le Château-Gris, construit au XVIIIe siècle se situe à Nuits-Saint-Georges, au cœur d'un clos de 3,5 hectares. Son nom vient tout simplement de la couleur grise de son toit en ardoise.



Domaine du Pavillon

Le Domaine du Pavillon se situe au sud de Pommard, en Côte de Beaune. Au cœur d'un clos muré, sont réunies cuverie, cave et maison de maître. Le Domaine couvre 15 hectares de vignes dont près de 4 hectares de notre monopole Pommard "Clos des Ursulines".



Domaine Adélie

Le Domaine Adélie se situe à Mercurey, en Côte Chalonnaise. D'une superficie de 7,8 hectares, il se compose de parcelles destinées à la production de vins rouges friands et chaleureux et de blancs subtils et élégants.



Domaine de Rochegrès

Regroupant 5,2 hectares sur les 660 hectares de l'appellation Moulin-à-Vent, le vignoble est idéalement placé au cœur du climat de "Rochegrès" qui, comme son nom le suggère, voit affleurer la roche mère granitique au milieu des vignes.

/ 1 /

COFFRETS BOIS LUXE 6 BOUTEILLES

COFFRET LUXE « HOMMAGE AUX HOSPICES DE BEAUNE »

6 CUVÉES PHARES DES HOSPICES

INCLUANT ÉGALEMENT

UN ACCUEIL VIP À BEAUNE

2 500 € TTC

22 COFFRETS DISPONIBLES SEULEMENT

Beaune 1er Cru, cuvée Clos des Avaux – 2018
Pommard 1er Cru, cuvée Dames de la Charité – 2018
Volnay 1er Cru Santenots, cuvée J. de Massol – 2019
Corton Grand Cru, cuvée Charlotte Dumay – 2019
Echezeaux Grand Cru, cuvée J.L. Bissey – 2019
Meursault 1er Cru Genevrières, cuvée Philippe le Bon - 2018

Plus d'infos sur www.hospices-beaune.com/coffret-hommage-albert-bichot

COFFRET LUXE CUVÉES DES HOSPICES

3 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE (2 BOUTEILLES DE CHAQUE)

1 200 € TTC

Meursault cuvée Loppin - millésime 2017 – Hospices de Beaune (2 bouteilles)

Beaune 1er Cru cuvée Clos des Avaux - millésime 2018 – Hospices de Beaune (2 bouteilles)

Pommard 1^{er} Cru Dames de la Charité - millésime 2018 – Hospices de Beaune (2 bouteilles)

Hospices de Beaune



COFFRET LUXE CUVÉES & TERROIRS

3 GRANDES CUVÉES DES HOSPICES + 3 VINS ALBERT BICHOT

1 200 € TTC

Beaune 1er Cru cuvée Clos des Avaux - millésime 2018 – Hospices de Beaune
Pommard 1er Cru Dames de la Charité - millésime 2018 – Hospices de Beaune

Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts - millésime 2019 – Domaine du Clos Frantin
Aloxe-Corton 1er Cru Clos des Maréchaudes - millésime 2020 – Domaine du Pavillon

Corton-Charlemagne Grand Cru – millésime 2019 – Domaine du Pavillon
Meursault cuvée Loppin - millésime 2017 – Hospices de Beaune

Hospices de Beaune



/ 2 /

CAISSES BOIS

DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —



CAISSE DECOUVERTE ALBERT BICHOT 12 BOUTEILLES 4 VINS (1 BLANC, 3 ROUGES) X 3 BOUTEILLES POUR UN VOYAGE INITIATIQUE EN CÔTE DE NUITS ET DE BEAUNE

520 € TTC



Savigny-les-Beaune Les Saucourts – millésime 2017 (3 bouteilles)

Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un très joli vin. Sa bouche est racée, ciselée, et d'une longueur incomparable.

Gevrey-Chambertin Les Evocelles - millésime 2017 – Albert Bichot (3 bouteilles)

On l'appréciera pour ses notes légèrement toastées et un subtil mélange de fruits rouges concentrés qui évoluent vers des notes légèrement vanillées et réglissées. Fin et minéral, il présente en bouche une structure équilibrée et une très belle longueur.

Pommard "Clos des Ursulines" MONOPOLE - millésime 2017 - Domaine du Pavillon (3 bouteilles)

Doté d'une belle robe rouge grenat sombre, ce vin développe au nez des arômes fruités de cerise et cassis. Au fil des années, ses arômes évolueront vers des notes de café et de cuir. La bouche est pleine et ronde, sur des tannins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur. Ce vin est puissant, structuré tout en restant subtil et soyeux.

Monthélie Château de Dracy - millésime 2016 - Domaine du Pavillon (3 bouteilles)

Son nez est fruité, relevé d'un boisé de merrain discret et développe des notes de mûre, de prune et de cassis. En bouche, il est charnu, puissant mais harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et parfumée.



CAISSE ROYALE 6 BOUTEILLES 3 GRANDS CRUS D'EXCEPTION (1 BLANC + 2 ROUGES X 2)

1 300 € TTC

Corton-Charlemagne Grand Cru – millésime 2019 – Domaine du Pavillon (2 bouteilles)

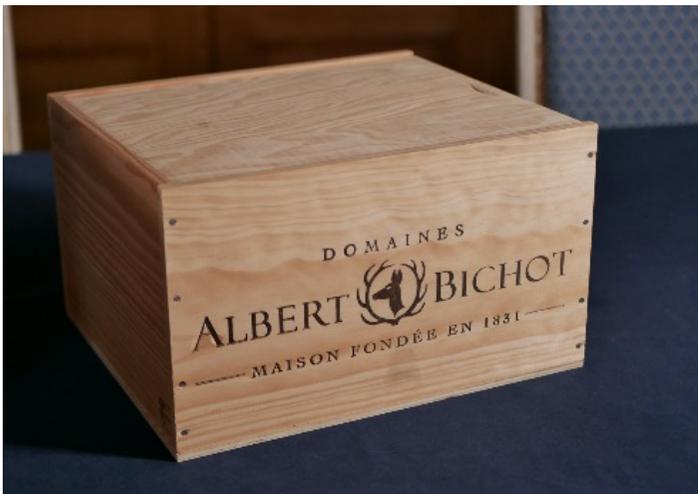
Ce grand cru d'exception, sur un terroir calcaire de haut niveau, possède une belle robe jaune soutenue. Il dévoile au nez des arômes à dominante florale avec des notes de miel d'acacia, de fruits jaunes et une touche de caramel. En bouche, ce vin est dense et minéral. Une exceptionnelle ampleur et longueur signe un très grand blanc.

Echezeaux Grand Cru - millésime 2018 – Domaine du Clos Frantin (2 bouteilles)

Belle robe vive et brillante rouge rubis aux reflets cerise. Au nez, le terroir se révèle sur une palette d'arômes de fruits rouges et de fruits à noyau, soutenue par des notes épicées. Rond et bien structuré en bouche, le corps présente des notes boisées harmonieuses et assez discrètes. La finale est incroyablement longue, avec une touche de cacao en point d'orgue.

Charmes-Chambertin Grand Cru - millésime 2012 – Albert Bichot (2 bouteilles)

Après 10 ans de garde, les arômes primaires (framboise, groseille, violette) de ce grand cru majestueux ont superbement évolué vers des notes plus épicées, tout en gardant une grande fraîcheur. Au palais, puissance et élégance se combinent adroitement pour révéler une bouche voluptueuse.



CAISSE BLANCHE 6 BOUTEILLES

3 IMMENSES VINS BLANCS DE NOS DOMAINES
2 GRANDS CRUS & UN PREMIER CRU
(2 BOUTEILLES DE CHAQUE)

900 € TTC

Corton-Charlemagne Grand Cru – millésime 2018 – Domaine du Pavillon (2 bouteilles)

Ce grand cru d'exception, sur un terroir calcaire de haut niveau, possède une belle robe jaune soutenue. Il dévoile au nez des arômes à dominante florale avec des notes de miel d'acacia, de fruits jaunes et une touche de caramel. En bouche, ce vin est dense et minéral. Une exceptionnelle ampleur et longueur signe un très grand blanc.

Chablis Grand Cru, La Moutonne – millésime 2018 - Domaine Long-Depaquit (2 bouteilles)

Notre monopole mythique, le 8ème Grand Cru de Chablis, offre un nez de fruits charnus (pêche, brugnion) avec quelques notes agrumes et florales (jasmin, violette). Bouche ample et généreuse, très typée par la minéralité marneuse du micro-terroir. Beaucoup de fraîcheur, un boisé léger et bien fondu, une longueur en bouche exceptionnelle. A savourer ou à garder encore de nombreuses années !

Beaune 1^{er} Cru Clos des Mouches - millésime 2018 - Domaine du Pavillon (2 bouteilles)

Les notes de fleurs blanches, de miel et de cire préfigurent déjà d'un vin de haut niveau. Sa bouche est racée, ciselée, et d'une longueur incomparable. Un des plus grands *climats* de Bourgogne à n'en pas douter, où le Chardonnay donne toute sa majesté.



CAISSE RUBIS 6 BOUTEILLES

1 GRAND CRU ET DEUX PREMIERS CRUS
ROUGES DE TRÈS HAUT NIVEAU
(2 BOUTEILLES DE CHAQUE)

700 € TTC

Latricières-Chambertin Grand Cru - millésime 2014 – Albert Bichot (2 bouteilles)

Belle robe grenat. A la fois délicat et intense, ce joyau de la Côte de Nuits exprime au nez des arômes fruités de baies rouges (cassis, framboise) et de rose. En bouche, sa structure est imposante mais également souple et soyeuse. L'équilibre est parfait, la finale éblouissante. Un vin à maturité qui démontre – si besoin – l'exceptionnel potentiel de vieillissement des grands crus de Bourgogne.

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Château Gris – Monopole – millésime 2017 – Domaine du Château Gris (2 bouteilles)

Belle couleur rubis soutenue. D'un nez élégant et racé, ce premier cru développe des arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales. En bouche, le corps présente beaucoup de suavité avec toutefois une belle charpente, et un fruit en harmonie avec le boisé. Belle sensation de fraîcheur en finale.

Pommard 1^{er} Cru Les Rugiens - millésime 2017 – Domaine du Pavillon (2 bouteilles)

Ce Pommard 1^{er} Cru "Les Rugiens" dévoile une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés. Puissance et finesse se conjuguent à haut niveau.



CAISSE PRESTIGE 6 BOUTEILLES

3 BLANCS + 3 ROUGES POUR DÉCOUVRIR
LES TERROIRS DE BOURGOGNE

250 € TTC

Chablis Premiers Cru les Beugnons - millésime 2021 - Domaine Long-Depaquit

Une belle expression aromatique le caractérise, aux notes de fruits frais (pêche de vigne, abricot) gorgés de soleil. La bouche est complexe, sur la fraîcheur avec des arômes minéraux très prometteurs (canon de fusil, silex).

Bourgogne Aligoté Champs Renard – Millésime 2019 - Domaine Adélie

Le cépage Aligoté du Champ Renard procure à la fois la sensation d'un vin avec une approche modeste, mais qui procure par son élevage, fraîcheur et rondeur. Il révèle des notes de fleurs blanches et de fruits secs, avec une belle consistance en bouche.

Saint-Romain – Albert Bichot - Millésime 2017 – Albert Bichot

Fin et élégant, ce vin d'altitude révèle au nez des arômes fruités de sureau et de zestes d'agrumes ainsi que des notes minérales. Ample, au boisé discret, ce vin souple et charnu présente en bouche un bel équilibre laissant place à une finale gourmande.

Nuits Saint Georges Premier Cru Chaines Carteaux - millésime 2018 – Albert Bichot

Avec un beau boisé, son nez est élégant et racé. La bouche est ample et bien équilibrée, avec de la chair et une belle densité.

Aloxe-Corton - millésime 2019 – Albert Bichot

Il présente au nez des arômes dominants de fruits rouges (groseilles, mures), avec des nuances florales (lys, jasmin). D'une structure tannique souple, ce vin présente également un boisé discret et fondu. La finale est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

Santenay Les Charmes - millésime 2019 – Albert Bichot

Délicatement frais, son nez révèle une touche balsamique suivie de notes de fruits rouges (framboise). Harmonieux et gourmand, ce vin à la charpente équilibrée et bien structurée laisse place à une finale subtilement gourmande.

/ 3 /

CRÉEZ VOTRE COFFRET
OU CAISSE BOIS
SUR MESURE SELON VOS ENVIES !



ETUI INDIVIDUEL BOUTEILLE OU MAGNUM COFFRET CARTON 2 OU 3 BOUTEILLES (FORMAT COMMUN)

ETAPE 1 : CHOISIR VOTRE EMBALLAGE / NOS COFFRETS & ÉTUIS

COFFRET CARTON
2 OU 3 BOUTEILLES : 14 € TTC

ETUI BOUTEILLE 75 cl = 3,40 € TTC
ETUI MAGNUM 150 cl = 4,70 € TTC



COFFRETS SUR MESURE

ETAPE 1 : CHOISIR VOTRE EMBALLAGE / CAISSES BOIS

CAISSE BOIS 1 BTL

7,20 € TTC

CAISSE BOIS 3 BTLs

10,80 € TTC

CAISSE BOIS 6 BTLs

13,80 € TTC



COFFRETS SUR MESURE

ETAPE 2 : CHOISIR VOS VINS

- Notre catalogue complet est disponible sur ce lien : www.hospices-beaune.com/pages/acheter-albert-bichot
- Voici une sélection plus courte pour faciliter votre choix :

VINS BLANCS

CHABLIS

GRANDS CRUS

		Millésime	75 CL
Chablis Grand Cru "Les Vaudésirs" (Alloc.)	Domaine Long-Depaquit	2020	75,40

PREMIERS CRUS

		Millésime	75 CL
Chablis 1er Cru "Les Beugnons" (Alloc.)	Domaine Long-Depaquit	2018	35,30

VILLAGES

		Millésime	75 CL
Chablis (Alloc.)	Domaine Long-Depaquit	2020	28,20

CÔTE CHALONNAISE

VILLAGES

		Millésime	75 CL	Magnum
Mercurey "Les Champs Michaux" (Alloc.)	Domaine Adélie	2020	34,10	69,20

MÂCONNAIS

VILLAGES

		Millésime	75 CL
Saint-Véran (Alloc.)		2021	26,30
		2020	25,10
		2019	25,10

APPELLATIONS REGIONALES

		Millésime	75 CL
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay "Secret de Famille" (Alloc.)		2019	23,60
		2018	23,60

CÔTE DE NUITS

VILLAGE

		Millésime	75 CL	Magnum
Nuits-Saint-Georges, Les Terrasses (Alloc.)	Château Gris	2020	75,40	153,10

CÔTE DE BEAUNE

PREMIERS CRUS

		Millésime	75 CL	Magnum
Beaune 1er Cru "Clos des Mouches" (Alloc.)	Domaine du Pavillon	2020	98,00	198,20
Meursault 1er Cru "Les Charmes" (Alloc.)	Domaine du Pavillon	2020	103,00	205,70

VILLAGES

		Millésime	75 CL	Magnum
Meursault "Clos de Magny"	Domaine du Pavillon	2018	69,20	135,50
Savigny-lès-Beaune		2018	34,30	
Santenay (Alloc.)		2019	32,80	

ETAPE 2 : CHOISIR VOS VINS

- Notre catalogue complet est disponible sur ce lien : www.hospices-beaune.com/pages/acheter-albert-bichot
- Voici une sélection plus courte pour faciliter votre choix :

VINS ROUGES

CÔTE DE NUITS

GRANDS CRUS

Latricières-Chambertin Grand Cru (Alloc.)

Millésime	75 CL	Magnum
2020	253,30	
2018	253,30	508,80

PREMIERS CRUS

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Chaines Carteaux"

Millésime	75 CL	Magnum
2020	69,20	139,30
2019	69,20	
2018	69,20	139,30
2017	61,60	

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chabiots" (Alloc.)

2020	118,00	238,20
2019	118,00	

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle"

2018	103,00	
2017	94,20	

VILLAGES

Gevrey-Chambertin "Les Evocelles"

Millésime	75 CL	Magnum
2020	57,90	116,80
2018	57,90	115,50
2017	50,40	100,50

Côte de Nuits-Villages

2020	31,60	
2019	31,60	
2018	26,60	

CÔTE DE BEAUNE

GRAND CRU

Corton Grand Cru "Les Renardes"

Millésime	75 CL
2018	103,00

PREMIERS CRUS

Beaune 1er Cru "Les Bressandes"

Domaine du Pavillon

Millésime	75 CL
2020	52,90
2018	52,90

Volnay 1er Cru "Les Brouillards"

Domaine du Pavillon

2020	62,90	Magnum
2019	57,90	
2020	39,10	79,20
2019	39,10	

Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillets"

VILLAGES

Aloxe-Corton

Millésime	75 CL
2020	40,10
2019	40,10

Monthélie

Château de Dracy

2020	30,30
2019	30,30

Volnay

2018	45,40
------	-------

Côte de Beaune-Villages

2019	29,10
------	-------

ETAPE 2 : CHOISIR VOS VINS

- Notre catalogue complet est disponible sur ce lien : www.hospices-beaune.com/pages/acheter-albert-bichot
- Voici une sélection plus courte pour faciliter votre choix :

VINS ROUGES

CÔTE CHALONNAISE

PREMIERS CRUS

		Millésime	75 CL
Mercurey 1er Cru "Champs Martin" (Alloc.)	Domaine Adélie	2020	
		2019	37,80

VILLAGES

		Millésime	75 CL	Magnum
Mercurey "En Pierre Milley"	Domaine Adélie	2020	34,10	69,20
		2019	34,10	

MÂCONNAIS

		Millésime	75 CL
Mâcon "Pierreclos"		2021	15,20

APPELLATIONS REGIONALES

		Millésime	75 CL	Magnum
Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir "Secret de Famille"		2020	24,80	50,60
		2018	24,80	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes"		2020	26,80	

BEAUJOLAIS

CRUS DU BEAUJOLAIS

		Millésime	75 CL
Moulin-à-Vent	Domaine de Rochebrès	2020	16,90

BEAUJOLAIS VILLAGES

		Millésime	75 CL
Beaujolais-Villages	Château de Varennes	2021	11,00
		2020	11,00

CREMANTS DE BOURGOGNE

		Millésime	75 CL
Crémant de Bourgogne Extra Brut Blanc de Blancs "Pure"			22,30
			18,30
Crémant de Bourgogne "Brut Réserve"			18,30
Crémant de Bourgogne "Brut Rosé"			18,60

COFFRETS SUR MESURE

ETAPE 3 : VÉRIFICATION DES DISPONIBILITÉS ET NOTATION DE COMMANDE

Merci de nous communiquer vos coordonnées de facturation et adresse de livraison
Nous vous envoyons alors une facture proforma pour règlement (chèque, CB ou virement)

ETAPE 4 : LIVRAISON

Une fois votre règlement reçu, la commande est lancée en production.
Vous êtes en relation avec notre assistante commerciale jusqu'à la livraison.
Petit rappel : frais de port offerts offerts en France métropolitaine pour toute commande supérieure à 250 € TTC !

IMPORTANT : MERCI D'ANTICIPER LES DÉLAIS DE PRÉPARATION ET DE LIVRAISON

Nous attirons votre attention sur ce point ! Les coffrets et caisses bois sont préparés manuellement. Compter environ 15 jours une fois que votre règlement est fait jusqu'à la livraison. Nous ne pourrons pas préparer et livrer les commandes passées après le 1^{er} Décembre avant Noël compte tenu des temps de préparation et des délais des transporteurs en cette période.

/ 4 /

NOS CRÉMANTS DE BOURGOGNE

DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Brut Réserve

La variété des cépages utilisés et le choix de leur origine résulte de la recherche d'un équilibre entre le Chardonnay (tension, fleurs blanches, minéralité), et le Pinot Noir (fruité, densité, vinosité).

Cette cuvée va puiser son originalité dans un savoir-faire alliant la vinosité des vins de base compensée par une tension d'un Brut faiblement dosé.

Pure - blanc de blancs (100% Chardonnay)

Notre Crémant de Bourgogne Pure signe avant tout une origine, celle de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Ces terroirs produisent des vins dont les qualités exceptionnelles permettent un élevage ambitieux. En effet, une large part de la cuvée est vinifiée et maturée sous bois, un processus d'exception pour les grands effervescents.

Bulles très fines et régulières. De discrètes notes de fleurs blanches accompagnent une agréable minéralité. Il est vif et sa bouche est fraîche et délicate. Ce Crémant Blanc de Blancs est la plus pure expression de son terroir.

Brut Rosé

Avec sa délicate coloration et son profil aromatique, notre Crémant de Bourgogne Brut Rosé est un vin de plaisir ! Très Pinot Noir, il offre volupté et arômes fruités intenses complétés par la touche florale et la fraîcheur du Chardonnay. Quant au Gamay, il apporte son croquant et sa tonicité. Au nez de petits fruits rouges (cassis, framboise) et d'agrumes succède une bouche gourmande pleine de vivacité et de fraîcheur.

NB. Les crémants ne peuvent pas être insérés dans nos coffrets présentés page suivante

CREMANTS DE BOURGOGNE

3 JOLIES BULLES DE FÊTE POUR DES VINS
D'EXPRESSION VINIFIÉS PAR ALBERT
BICHOT AVEC PASSION !

18,30 € TTC/btl
109,80 € TTC/carton x 6



18,60 € TTC/btl
111,60 € TTC/carton x 6



22,30 € TTC/btl
133,80 € TTC/carton x 6



/ 5 /

VINS PRIMEURS DES
HOSPICES DE BEAUNE & ALBERT BICHOT

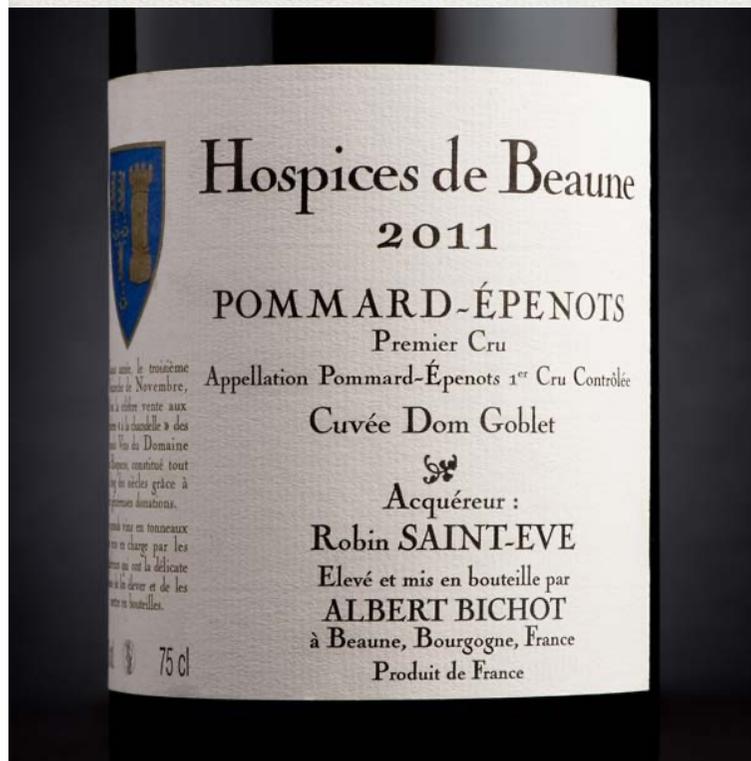
DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

VENTE AUX ENCHÈRES DES HOSPICES DE BEAUNE 2022

ACHETEZ EN LIGNE NOTRE SÉLECTION À PARTIR D'UNE BOUTEILLE !



Rendez-vous sur
www.hospices-beaune.com

Depuis 2009 et la création du site www.hospices-beaune.com, Albert Bichot permet d'acheter 5 prestigieux vins des Hospices de Beaune aux enchères, à partir d'une bouteille seulement, en fédérant des amateurs passionnés pour un achat collectif.

En option, vous pourrez **personnaliser l'étiquette avec votre nom d'acquéreur ou celui de votre entreprise** pour vous souvenir de ce millésime particulier.

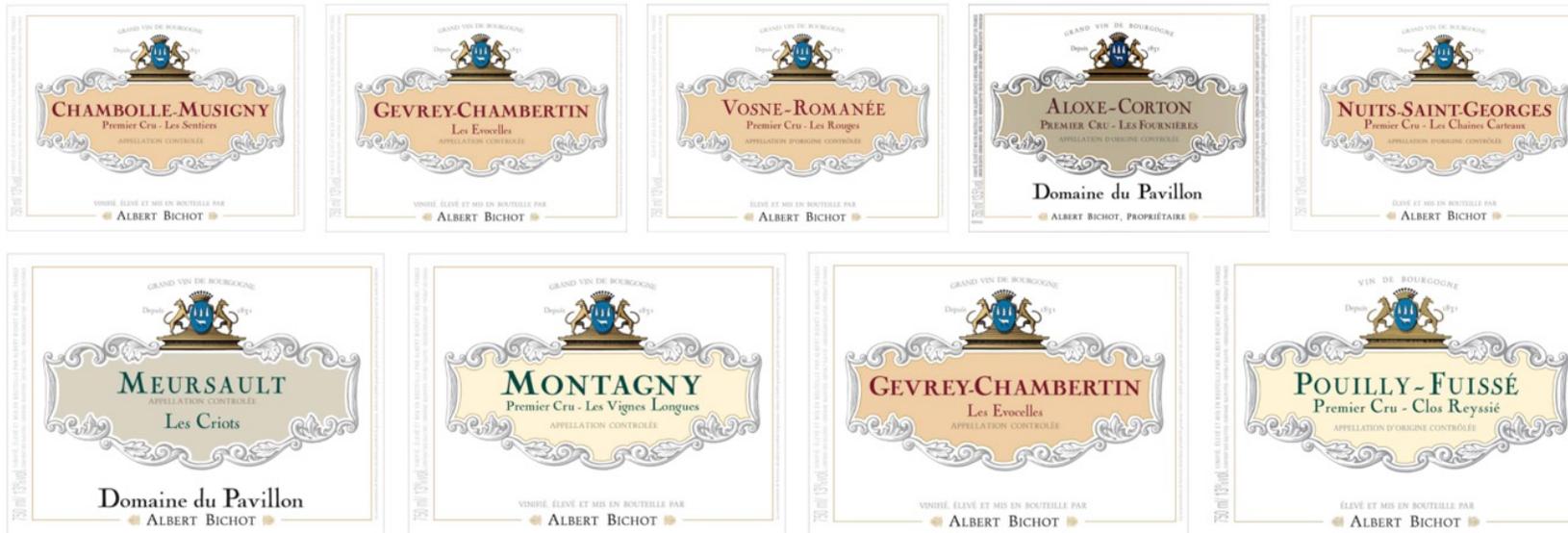
Chaque année, après les vendanges, nous sélectionnons avec soin 2 vins blancs et 3 vins rouges lors de multiples dégustations parmi les 50 cuvées des Hospices vendues aux enchères.

Après inscription et jusqu'au jour des enchères vous pouvez réserver ces 5 vins en quelques clics sur notre boutique en ligne

SÉLECTION DE VINS PRIMEURS ALBERT BICHOT

ACHETEZ EN LIGNE NOS VINS – MILLÉSIME 2021 ET 2022

www.boutique.hospices-beaune.com



Albert Bichot propose une courte sélection de vins à acheter en primeur. Un mécanisme simple pour réserver vos vins à l'avance, au meilleur prix. Acompte de 80% à la commande. Solde en Janvier l'année de livraison.

Une façon simple de sécuriser nos grands vins au meilleur prix

Millésime 2021 : livraison automne 2023

Millésime 2022 : livraison automne 2024