



## CHAMPAGNER

110	<b>CHARTOGNE-TAILLET BRUT</b> APER0, KÄSEAUFLAUF, POULARDE		75cl	FR. 85.–
121	<b>CHARTOGNE-TAILLET ROSÉ</b>		75cl	FR. 97.–
109	<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>		75cl	FR. 125.–
124	<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>		75cl 150cl	FR. 125.– FR. 250.–
123	<b>AGRAPART</b> LES 7 CRUS BLANC DE BLANCS		75cl	FR. 90.–
108	<b>ROEDERER CRISTAL BRUT</b> PINOT NOIR / CHARDONNAY	2004	75cl	FR. 380.–
108	<b>DOM PERIGNON</b>	2006	75cl	FR. 245.–

## PROSECCO – FRANCIACORTA – SEKT

110	<b>ALTHEA</b> 100% PROSECCO IDEALER BEGLEITER ZUM APERO UND LEICHTEN SPEISE		75cl	FR. 45.–
122	<b>FRANCIACORTA CA'DEL BOSCO</b> CUVÉE PRESTIGE		75cl 150cl	FR. 60.– FR. 130.–
135	<b>WEINGUT MOLITOR / RHEINGAU</b> SEKT BRUT	2008	75cl	FR. 60.–

## CIDRE

	<b>CIDRERIE DU VULCAIN</b> JAQUES PERRITAZ / LE MOURET LA TRANSPERENTE DEMI SEC		75cl	FR. 25.–
--	--	--	------	----------



## WEISSE WEINE

### WESTSCHWEIZ

1	<b>SAUVIGNON BLANC</b> / AOC DARDAGNY / LES HUTINS 100% SAUVIGNON BLANC KOMPLEX, FINESSENREICH MIT LEICHT GRASIGEM ABGANG FISCH, RISOTTO, HELLES FLEISCH	2016	75cl	FR. 55.–
41	<b>PINOT GRIS</b> / DOMAIN LA COLOMBE 100% PINOT GRIS	2016	75cl	FR. 55.–
17	<b>CHAMPANEL</b> / GRAND CRU MORGES / HENRI CRUCHONS 100% CHASSELAS BIODYNAMISCH AUSSERGEWÖHNLICHE STRUKTUR UND FINESSE, WOW APERRO UND SÜSSWASSERFISCH	15/16	75cl	FR. 45.–
10	<b>DEZALEY</b> / GRAND CRU / DIZERENS 100% CHASSELAS STRAHLEND KRÄFTIG MIT LANG ANHALTENDEN AROMEN WEISSES FLEISCH UND WEICKÄSE	2016	70cl	FR. 59.–
	<b>DEZALEY LA CROCHETTAZ</b> / GRAND CRU / DIZERENS 100% CHASSELAS	2016	140cl	FR. 120.–
15	<b>FECHY LA COLOMBE</b> / PACCOT 100% CHASSELAS	2016	75cl	FR. 40.–
55	<b>BREZ</b> / PACCOT 100% CHASSELAS	2014	75cl	FR. 55.–
2	<b>CLOS DU ROCHER</b> / GRAND CRU YVORNE / OBRIST 100% CHASSELAS FRUCHTIG MIT EINER MINERALISCHEN NOTE APERRO, SNACKS UND WEISSES FLEISCH	15/16	75cl	FR. 58.–
3	<b>AIGLE ROYAL</b> / AOC / WALDVOGEL 100% CHASSELAS AUSGEWOGEN, VOLLMUNDIG MIT EINEM LIEBLICHEN ABGANG APERRO, FONDUE UND RACLETTE	2016	75cl	FR. 40.–
8	<b>ST.SAPHORIN</b> / PIERRE LUC LEVERAZ / LES BLASSINGES 100% CHASSELAS	2015	70cl	FR. 45.–
9	<b>KILCHWY</b> / LIGERZ / ERICH ANDREY 100% CHASSELAS FRUCHTIG, FRISCH APERRO UND SÜSSWASSERFISCHE	2015	75cl	FR. 40.–
7	<b>FROTÉ</b> 100% CHARDONNAY BARRIQUE	2014 2014	75cl 150cl	FR. 68.– FR. 145.–
<b>GRAUBÜNDEN</b>				
11	<b>FROMM GEORG</b> / MALANS MALANSER CHARDONNAY	2015	75cl	FR. 77.–
66	<b>MARTHA UND DANIEL GANTENBEIN</b> / FLÄSCH CHARDONNAY	2010	75cl	FR. 155.–
61	RIESLING	2011	75cl	FR. 125.–



## TESSIN

52 **DOSSO** / CHRISTIAN ZÜNDEL 2011 75cl FR. 80.–  
100% CHARDONNAY

## WALLIS

16 **CLOS DE MANGOLD** VIELLE VIGNES / CORNULUS 2014 75cl FR. 43.–  
100% CHASSELAS

35 **CLOS DE CORBASSIER** VIELLE VIGNES / CORNULUS 2011 75cl FR. 55.–

81 **JOHANNISBERG VIELLES VIGNES** / CORNULUS 2003 75cl FR. 75.–

59 **PETITE ARVINE CLOS DE MANGOLD** / CORNULUS 2014 75cl FR. 65.–

57 **PETIT ARVINE** / RENÉ FAVRE & FILS 2016 75cl FR. 63.–  
100% PETITE ARVINE  
LIMONEN BUKETT UND FRUCHTIG IM GAUMEN  
IDEAL ZU FOIE GRAS, ASIATISCH KÜCHE ODER AUSTERN

39 **PETITE ARVINE** / CHRISTOPH ABBET 2012 75cl FR. 63.–

53 **GRAIN CINQ** / MARIE THERESE CHAPPAZ 2011 75cl FR. 78.–  
PETITE ARVINE – SYLVANER – ERMITAGE – PINOT BLANC - PAIEN

51 **HUMAGNE BLANCHE** / CLOS DE MANGOLD / CORNULUS 2014 75cl FR. 73.–  
100% HUMAGNE BLANCHE  
NOTE VON BLUMEN UND WILLIAMS BIRNE, MINERALISCH UND FRISCH  
FRISCHER ZIEGENKÄSE, RACLETTE UND KRUSTENTIERE

58 **PAIEN** / CHRISTOPH ABBET 2016 75cl FR. 65.–

## ROSÉ

56 **ROSÉ** / CORNULUS 2016 75cl FR. 42.–  
FRUIT CONFIT, GRENADINE UND ERDBEEREN  
APERO UND GEMÜSE TERRINEN



<b>DEUTSCHLAND</b>			
19	<b>VAN VOLXEM / WILTINGER BRAUNFELS</b> 100% RIESLING	2015 75cl	FR. 59.–
12	<b>MÜLLER EGON / RIESLING VDP / SCHARZHOF</b> 100% RIESLING	2014 75cl	FR. 63.–
22	<b>KELLER / WESTHOFENER KIRCHSPIEL / SPÄTLESE</b> 100% RIESLING	2005 75cl	FR. 78.–
11	<b>DÖNNHOFF / HERMANNSHÖHLE GROSSES GEWÄCHS</b>	2011 75cl	FR. 89.–
<b>ELSASS</b>			
6	<b>RIESLING RESERVE / DOMAINE TRIMBACH</b>	2012 75cl	FR. 58.–
128	<b>RIESLING SCHLOSSBERG GRAND CRU / ALBERT MANN</b>	2009 75	FR. 79.–
<b>BURGUND – JURA</b>			
23	<b>HERITIERS DE COMTES LAFON</b> VIRÉ CLESSÉ	2011 75cl	FR. 60.–
130	<b>PIERRE YVES COLIN</b> ST. AUBIN LES CHAMLOTS 1 <sup>ER</sup> CRU	2010 75	FR. 79.–
133	<b>DOMAINE DES COMTES LAFON</b> MEURSAULT CLOS DE LA BAR	2011 75cl	FR. 135.–
118	<b>DOMAINE VALETTE</b> MACON-CHAINTRÉ VV	2011 75cl	FR. 55.–
24	<b>CHÂTEAU DES QUARTS</b> PUILLY-FUISSÉE CLOS DES QUARTS	2014 75cl	FR. 79.–
20	<b>DOMAINE FRANCOIS RAVENAU</b> CHABLIS MONTÉE DE TONNERRE 1 <sup>ER</sup> CRU	2009 75cl	FR. 145.–
5	CHABLIS	2008 75cl	FR. 88.–
63	<b>CAVARODES / ETIENNE THIBÉAUD</b> MESSAGLINE, CHARDONNAY CÔTES DU JURA AOP	2014 75cl	FR. 53.–
<b>LANGUEDOC / ROUSSILLON / RHÔNE</b>			
21	<b>DOMAINE MATASSA</b> MATASSA BLANC / GRENACHE – MACCABEU	2009 75cl	FR. 69.–
26	<b>DOMAINE DE MAJAS</b> CÔTE CATALANES BLANC	2014 150cl	FR. 84.–
4	<b>DOMAINE GAUBY</b> COUME GINESTE BLANC / GRENACHE BLANC ET GRIS	2008 75cl	FR. 145.–
28	<b>M. CHAPOUTIER</b> ERMITAGE LE MEAL / MARSANNE	2009 75cl	FR. 195.–



## ITALIEN

**132 CORNAREA / CANALE D'ALBA**  
ROERO ARNEIS / PIEMONT / DOCG 2015 75cl FR. 45.–

## ÖSTERREICH

**14 SUPERNATURAL / MORIC**  
GRÜNER VELTLINER / CHARDONNAY 2015 75cl FR. 53.–

**79 SEPP MUSTER / LEUTSCHACH**  
ERDE 2013 75 FR. 95.–  
80% SAUVIGNON BLANC, 20 % MORILLON

## SÜSS-WEINE

**50 GRAIN NOBLE / CLOS DES CORBASSIERES / CORNULUS** 2005 50cl FR. 85.–  
2012 50cl FR. 80.–  
APRIKOSEN, ORANGEN UND WEISSEN TRÜFFELN IN DER NASE  
WÜRZIGE KÄSE UND NUSSTORTEN

**28 KRACHER ALOIS** 2001 37.5cl FR. 75.–  
WELSCHRIESLING TBA NO.5

## GROSSFLASCHEN

**PODERNOUVO / THERRA** 2012 300cl FR. 198.–  
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT AND A TIP OF PETIT VERDOT AND MALBEC

**DOMAINE JEAN MARC BOULEY**  
CLOS DES CHÊNES I<sup>ER</sup> CRU 2009 600cl FR. 850.–

**DAVID DUBAND /**  
NUITS-ST. GEORGES AUX THOREY 2011 300cl FR. 430.–



## ROTE WEINE

### WALLIS

99	<b>PINOT NOIR RESERVE</b> / CORNULUS 100% PINOT NOIR IN DER NASE GEWÜRZE UND HOLUNDER, IM GAUMEN FEINE TANNINE RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM	2015	75cl	FR. 43.–
60 105	<b>PINOT NOIR</b> / DENIS MERCIER SIERRE	11/12 2014	150cl 75cl	FR. 110.– FR. 56.–
98	<b>CEPAGES NOBLES</b> / CORNULUS PINOT NOIR / GAMAY VIELLES VIGNES / MERLOT	2015	75cl	FR. 42.–
104	<b>DÔLE</b> / GILLOZ PRAZ PINOT NOIR / GAMAY	2014	75cl	FR. 48.–
103	<b>CAMOSUS</b> / SIMON MAYE SYRAH / MERLOT / GAMAY	2013	75cl	FR. 58.–
94	<b>HUMAGNE ROUGE ANTICA</b> / CORNULUS ZWETSCHGEN, GEWÜRZE IN DER NASE, LANGES HARMONISCHES FINALE RISOTTO UND KALBSHAXEN	2011	75cl	FR. 85.–
88	<b>HUMAGNE ROUGE ANTICA</b> / MABILLARD-FUCHS	2014	75cl	FR. 79.–
97	<b>SYRAH COLLECTION</b> / CORNULUS GEWÜRZE UND LAVENDEL IN DER NASE, TIEFE UND FEINE TANNINE IM GAUMEN KALBSBRATEN UND PASTETLI	2015	75cl	FR. 48.–
42	<b>SYRAH OSMANI</b> / DIDIER JORIS	2012	75cl	FR. 95.–
107	<b>SYRAH</b> / SIMON MAYE	2011	75cl	FR. 65.–
18	<b>SYRAH</b> / MABILLARD – FUCHS	2013	75cl	FR. 63.–
62	<b>SYRAH CHAMARAY ANTICA</b> / CORNULUS	2012	75cl	FR. 90.–
44	<b>SYRAH LA SERVIGNE</b> / CAVE LA RODELINÉ	2011	150cl	FR. 150.–
95	<b>CORNALIN ANTICA</b> / CORNULUS 100% CORNALIN	2011	75cl	FR. 90.–
93	<b>CORNALIN</b> / COMBE DÈNFER / RODELLINE 100% CORNALIN	2011	75cl	FR. 63.–
83	<b>CORNALIN</b> / MABILLARD FUCHS 100% CORNALIN	2011	75cl	FR. 65.–
	<b>GAMAY VIELLES VIGNES</b> / CHRISTOPH ABBET	2015	75cl	FR. 59.–
	<b>THURGAU</b>			
106	<b>KLETTGAU</b> / MARKUS RUCH 100% PINOT NOIR	2015	75cl	FR. 57.–
78	<b>CHÖLLE</b> / PINOT NOIR / MARKUS RUCH / HALLAU	2013	75cl	FR. 80.–
78	<b>HAALDE</b> / PINOT NOIR / MARKUS RUCH / HALLAU	2013 2013	150cl 75cl	FR. 160.– FR. 80.–



## GRAUBÜNDEN

77	<b>WAISENHAUS WINGERT / VON TSCHARNER</b> 100% PINOT NOIR FLEISCHIGER, VIELSCHICHTIGER PINOT VOM URGESTEIN	2011	75cl	FR. 63.–
80	<b>MARIAFELD / VON TSCHARNER</b> JENINSER BLAUBURGUNDER	2007	75cl	FR. 95.–
68	<b>GANTENBEIN / PINOT NOIR</b>	2013	75cl	FR. 155.–
96	<b>PINOT NOIR VILLAGE / FROMM</b> 100% PINOT NOIR KOMPLEXE AROMATIK MIT EINER SCHÖNEN LÄNGE GRILLIERTES FLEISCH	2015	75cl	FR. 65.–
102	<b>SELFI WINGERT / FROMM</b> 100% PINOT NOIR	2012	75cl	FR. 90.–
71	<b>SELVENEN / FROMM</b> 100% PINOT NOIR	2014	75cl	FR. 88.–

## WAADTLAND / NEUENBURG

42	<b>CABERNET FRANC BARRIQUE</b> JEAN DAVID ROSSIER / LAVIGNY	2013	75cl	FR. 55.–
134	<b>LA MAISON CARRÉE</b> PINOT NOIR AUVERNIER	2012	75cl	FR. 63.–

## TESSIN

47	<b>GENESTERIO / TENIMENTO DELL'ÖR</b> 100% MERLOT	2014	75cl	FR. 44.–
43	<b>MERLOT RISERVA LA PRELLA / TENIMENTO DELL'ÖR</b> 100% MERLOT	2013	75cl	FR. 70.–
25	<b>BALIN / KOPP VON DER KRONE</b>	2011	75cl	FR. 88.–
30		2011	150cl	FR. 180.–
	95% MERLOT, 5% ARINARONA, CABERNET SAUVIGNON			
100	<b>SASSI GROSSI / GIALDI</b> 100% MERLOT SCHWARZE BEEREN, RÖSTAROMEN UND SAFTIGER SÄURE MIT LANGEM ABGANG KALBSLEBER UND ROTES FLEISCH	2014	75cl	FR. 93.–
		2014	150cl	FR. 190.–
79	<b>IL CANTO DELLA TERRA / CANTINA MONTI</b> 100% MERLOT REIFE FRUCHT MIT DUNKLEN BEEREN UND WEICHEN TANNINEN KALTE PLATTEN UND DUNKLES FLEISCH	2006	75cl	FR. 145.–
84	<b>CASTELLO LUIGI / ZANINI</b> BORDEAUX BLEND	2010	75cl	FR. 175.–
	<b>MONTAGNA MAGICA / MONTEGGIO</b> DANIEL HUBER	2012	75cl	FR. 89.–



<b>ÖSTERREICH</b>			
44	<b>MORIC / GROSSHÖFLEIN</b> BLAUFRÄNKISCH	2011 75cl FR. 54.– 2012 150cl FR. 110.– 2009 75cl FR. 125.–	
<b>NECKENMARKT</b>			
<b>PIEMONTE</b>			
32	<b>SITO MORESCO / GAJA</b>  35% NEBBIOLO / 35% CABERNET / 30 MERLOT SAFTIG ELEGANTER WEIN MIT EINER SCHÖNEN HARMONIE RISOTTO MIT FRISCHEN TRÜFFELN	2013 75cl FR. 90.– 2014 150 FR. 180.–	
	<b>BAROLO RISERVA LA ROCCA E LA PIRA / ROAGNA</b> 100% NEBBIOLO	1995 150cl FR. 230.–	
36	<b>PODERI ALDO CONTERNO / MONFORTE D'ALBA</b> CONCA TRE PILE, BARBERA D'ALBA DOC	2011 75cl FR. 59.–	
	<b>AZIENDA AGRICOLA GIOVANNI CORINO</b>		
48	BARBERA D'ALBA	2015 75cl FR. 43.–	
37	BAROLO CORINO DOCG	2011 75cl FR. 73.–	
<b>TOSKANA</b>			
29	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO / COL D'ORCA</b> 100% SANGIOVESE AUSDRUCKSVOLLE FRUCHT MIT ELEGANTEN HOLZAROMEN ITALIENISCHE GERICHTE	2009 75cl FR. 79.–	
31	<b>MAGARI CA'MARCANDA / GAJA</b> 50% MERLOT / 25% CABERNET SAUVIGNON / 25% CABERNET FRANC OPULENTE FÜLLE MIT NUANCEN-REICHER SUBTILITÄT ROTES FLEISCH UND KRÄFTIGE SPEISEN	2012 75cl FR. 95.–	
46	<b>FONTALLORO / FATTORIA DI FELSINA</b> 100% SANGIOVESE DUNKLE BEEREN UND KIRSCHEN, TABAK UND ZEDERNHOLZ PASTA UND DUNKLES FLEISCH	08/09 75cl FR. 80.–	
40	<b>THERRA / PODERNOUVO</b> MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT UND EIN WENIG PETIT VERDOT UND MALBEC	2012 75cl FR. 46.– 2012 150cl FR. 98.– 2012 300cl FR. 198.–	
34	<b>SASSISCAIA / TENUTA SAN GUIDO</b> CABERNET FRANC – CABERNET SAUVIGNON	2012 75cl FR. 185.–	
<b>SIZILIEN</b>			
38	<b>IL FRAPPATO SICILIA / OCCHIPINTI</b>	2012 75cl FR. 65.–	





## SPANIEN / PORTUGAL

49	<b>SOLAR DI LIBANO</b> / RIOJA RISERVA	2011	75cl	FR. 45.-
4	<b>VEGA SICILIA</b> / RIBERA DEL DUERO GRAND RISERVA	1990	75cl	FR. 450.-
45	<b>MAPA</b> / DOURO MAPA TINTO / DOURO BLEND	2013	75cl	FR. 45.-
101	<b>PORMENOR</b> / DOURO PORMENOR TINTO / DOURO BLEND	2013	75cl	FR. 45.-
54	<b>QUINTA DE ST. JOSÉ RISERVA</b> / DOURO TINTO DOC	2014 2014	75cl 150cl	FR. 78. – FR. 160. –
24	<b>QUINTA DAS BAGEIRAS</b> / BEIRRADA COLEITHA TINTO	2011	75cl	FR. 40.-

## LANGUEDOC / RHONE

111	<b>DOMAINE MATASSA</b> CUVÉE ROMANISSA CASSOT	2015	75cl	FR. 75. –
112	<b>DOMAINE GAUBY</b> VIELLES VIGNES	2009	75cl	FR. 85.-
117	<b>HENRI BONNEAU</b> LES ROULIERS / VIN DE TABLE		75cl	FR. 85. –
122	<b>E.GUIGAL</b> / HERMITAGE	2001	75cl	FR. 78. –
	<b>PAUL JABOULET AÎNÉ</b> HERMITAGE, CNP LES CEDRES	1978	150cl	FR.265. –
	<b>M. CHAPOUTIER</b> / RHONE CHATEAUNEUF DU PAPE BARBE RAC	2009	150cl	FR.245. –
72	<b>DOMAINE AUGUSTE CLAPE</b> / CORNAS CORNAS	2006	75cl	FR. 98. –
125	<b>GEORGES DESCOMBES</b> / BEAUJOLAIS RÉGINÉ VIELLES VIGNES MORGON	2010 2012	75cl 150cl	FR. 65. – FR. 130.-



<b>BURGUND</b>				
<b>127</b>	<b>PIERRE DAMOY</b> BOURGOGNE	2012	75cl	FR. 53.-
<b>82</b>	<b>MADAME BOILLOT GEORGET</b> VOLNAY SANTENOTS / CÔTE D'OR	1976	75cl	FR. 68.-
<b>126</b>	<b>DOMAINE TRAPET</b> MARSANNAY	2013	75cl	FR. 68.-
<b>116</b>	<b>DOMAINE A &amp; P DE VILLAINÉ</b> MERCUREY LES MONTOTS	2014	75cl	FR. 68.-
<b>131</b>	<b>NICOLAS ROSSIGNOL</b> POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIERS	2011	75cl	FR. 115.-
<b>65</b>	<b>GERARD MUGNERET</b> VOSNE ROMANÉE LES SUCHOTS 1 <sup>ER</sup> CRU	2012	75cl	FR. 135.-
<b>113</b>	CHAMBOLLE MUSIGNY LES CHARMES 1 <sup>ER</sup> CRU	2012	75cl	FR. 135.-
<b>115</b>	<b>DOMAINE DUJAC</b> AUX MALCONSORT 1 <sup>ER</sup> CRU VOSNE ROMANÉE	2011	75cl	FR. 250.-
<b>64</b>	<b>DOMAINE CORNU / CÔTE DE BEAUNE</b> CORTON GRAND CRU	1996	75cl	FR. 125.-
<b>114</b>	<b>DOMAINE DAVID DUBAND</b> CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU	2012	75cl	FR. 165.-
<b>73</b>	<b>DOMAINE CHRISTIAN CLERGET</b> ECHEZEAUX GRAND CRU	2007	75cl	FR. 185.-
<b>75</b>	<b>DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI / VOSNE ROMANÉE</b> RICHBOURG GRAND CRU	1989	75cl	FR. 2100.-



<b>MARGAUX</b>				
85	<b>CHATEAU PALMER</b> / 3ème GRAND CRU	2004	75cl	FR.375.–
70	<b>BARON DE BRANE</b>	2005	150cl	FR.190.–
69	<b>CHÂTEAU GISCOURS</b> 3ème GRAND CRU CLASSE	2000	75cl	FR.155.–
<b>PAUILLAC</b>				
86	<b>CHATEAU GRAND PUY LACOSTE</b> / 5ème CRU CLASSÉ	1996	75cl	FR.210.–
91	<b>CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE AU BARON</b> 2ème CRU 2003		75cl	FR.260.–
<b>PESSAC-LEOGNAN</b>				
74	<b>CHÂTEAU-HAUT BRION</b> / CRU CLASSÉ	2001	150cl	FR.1.400.–
76	<b>CHÂTEAU MISSION HAUT-BRION</b> /CRU CLASSÉ	1998	75cl	FR.495.–
<b>ST. EMILION</b>				
89	<b>CHATEAU CHEVAL BLANC</b> / 1er GRAND CRU	1983	75cl	FR.795.–
89		1988	75cl	FR.730.–
75		1995	75cl	FR.750.–
75		1999	75cl	FR.745.–
76	<b>CLOS DE L'ORATOIRE</b> GRAND CRU CLASSÉ	1997	75cl	FR. 95.–
86	<b>CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE</b> GRAND CRU CLASSÉ	1996	75cl	FR. 99.–
<b>ST. JULIEN</b>				
74	<b>CHATEAU LEOVILLE DE LAS CASES</b> / 2ème CRU CLASSÉ CABERNET / MERLOT / CABERNET FRANC	1983	150cl	FR.540.–
<b>MEDOC</b>				
134	<b>CHÂTEAU CITRAN</b>	2008	75cl	FR. 65.–