CAVE DE HUNINGUE
3 LAND

La Huninguoise · hello.huninguoise.com ↗

RETOUR DE BOURGOGNE · FIN D'ANNÉE 2026

Les coups de cœur *de Pierre et Fabrice.*

Sélection du 25 novembre 2026



Fabrice
CAVISTE



Pierre
SOMMELIER

16 vins · 8 domaines

Retrait avant Noël

Emballage standard offert

Dès 6 bouteilles : 5 % en bon cadeau

Dès 24 bouteilles : 10 %

Deux palais, une sélection

Au fil de plusieurs séjours en Bourgogne et dans le Beaujolais, nous avons goûté des vins très différents : les gamays des crus du Beaujolais, les chardonnays du Mâconnais et les pinots noirs de la Côte-d'Or. Voici les seize bouteilles qui nous ont le plus marqués, avec nos idées pour les servir.

Commander en ligne →

Bon de commande entreprise



Une route des vins, *seize arrêts.*

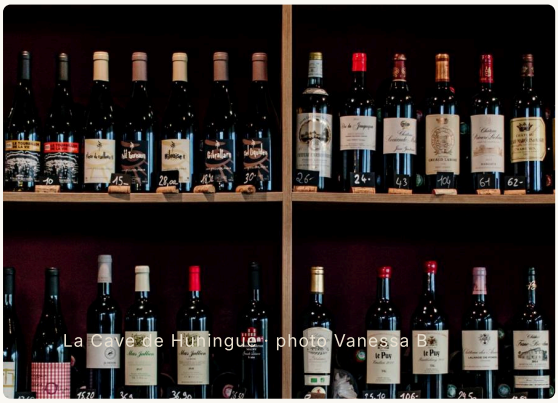
> « Nous avons choisi des vins qui nous ont fait plaisir, à des prix pour toutes les tables : de 6,90 € à 180 €. »
>
> *Pierre et Fabrice*

1. **Choisissez vos vins**
   Seize bouteilles, du gamay du Beaujolais au premier cru de Vosne-Romanée.

2. **Commandez en ligne**
   Cliquez sur « Commander » : vous réglez sur notre boutique Order Anywhere. Pour une facture d'entreprise, utilisez le bon de commande.

3. **Commande groupée**
   Nous commandons auprès des domaines et vous prévenons par e-mail dès l'arrivée des vins.

4. **Retrait avant Noël**
   À la Cave de Huningue. Dès 6 bouteilles, votre bon cadeau de 5 % (10 % dès 24) vous est remis au retrait, à utiliser au bar La Huninguoise.



La Cave de Huningue · photo Vanessa B.



Carte des vignobles de Bourgogne. Les pastilles indiquent les vins de la sélection.

Beaujolais

Les crus du gamay

LP — Château de la Perrière

SAINT-LAGER · CÔTE DE BROUILLY

À Saint-Lager, au pied du mont Brouilly, Franck Manigand a repris en 2020 le Château de la Perrière, dans son village natal. Il vinifie ses parcelles à part pour montrer plusieurs visages du gamay, jusqu'à l'intérieur d'un même cru.



BB01 — ROUGE · 2024

Côte de Brouilly « La Berlue » 2024

AOC Côte de Brouilly · 75 cl

Le côté gourmand de la Côte de Brouilly : du fruit noir, de la souplesse et la délicatesse que le domaine recherche dans cette cuvée.

À TABLE *Une planche de charcuterie*

16,80 €

TTC · 14,00 € HT

Commander en ligne →



BB02 — ROUGE · 2024

Côte de Brouilly « Un Jardin sur la Colline » 2024

AOC Côte de Brouilly · 75 cl

Framboise, épices et tanins soyeux. Un gamay plus fin, né sur les pentes du mont Brouilly, qui a toute sa place à table.

À TABLE *Une pintade rôtie*

23,60 €

TTC · 19,67 € HT

Commander en ligne →

RJ — Richard Jambon

BEAUJOLAIS · MORGON ET MOULIN-À-VENT

Richard Jambon représente la quatrième génération d'une exploitation familiale fondée en 1825. Installé en 1997, il a élargi une gamme d'abord centrée sur le morgon à d'autres crus, dont le moulin-à-vent, le chénas et le brouilly.



BB03 — ROUGE · 2023

Morgon 2023

AOC Morgon · 75 cl

À 13 €, une belle porte d'entrée dans le cru. Pour les amateurs de gamays au fruit mûr et à la bouche charnue.

À TABLE *Une terrine de campagne*

13,00 €

TTC · 10,83 € HT

Commander en ligne →



BB04 — ROUGE · 2019

Moulin-à-Vent 2019

AOC Moulin-à-Vent · 75 cl

Le gamay dans un registre plus structuré, avec déjà quelques années de bouteille : l'occasion d'ouvrir un cru qui a pris le temps de se poser.

À TABLE *Un rôti de porc aux champignons*

22,00 €

TTC · 18,33 € HT

Commander en ligne →



La Cave de Huningue · photo Vanessa B

FG

Domaine Florent Garaudet

MONTHÉLIE · CÔTE DE BEAUNE

Florent Garaudet est installé à Monthélie, entre Volnay et Meursault, au cœur de la Côte de Beaune. Il signe des blancs et des rouges, du bourgogne aux appellations villages de la côte.



BB05 · BLANC · 2023

Bourgogne Chardonnay « Cuvée Méline » 2023

AOC Bourgogne · 75 cl

Pour qui aime les chardonnays à la fois ronds et frais. Des notes d'agrumes et de noisette : un vrai blanc de table.

À TABLE *Une volaille à la crème*

30,90 €

TTC · 25,75 € HT

Commander en ligne →



BB06 · ROUGE · 2022

Pommard « Vieilles Vignes » 2022

AOC Pommard · 75 cl

Un pommard pour les amateurs de pinots noirs qui ont de la présence : un registre charnu et la trame tannique de l'appellation.

À TABLE *Un magret de canard rôti*

64,00 €

TTC · 53,33 € HT

Commander en ligne →

MC

Domaine Marcel Couturier

LOCHÉ · MÂCONNAIS

À Loché, dans le sud du Mâconnais, au pied de la roche de Solutré, le domaine Marcel Couturier travaille les blancs du secteur. Nos deux cuvées montrent le chardonnay à deux échelles : le village, puis une vieille vigne.



BB07 · BLANC · 2023

Mâcon-Loché « Les Longues Terres » 2023

AOC Mâcon-Loché · 75 cl

Notre porte d'entrée dans les blancs du Mâconnais, issue de vignes de plus de 35 ans autour de Loché. Frais et fruité.

À TABLE *Un poisson grillé ou un chèvre frais*

19,90 €

TTC · 16,58 € HT

Commander en ligne →



BB08 · BLANC · 2023

Pouilly-Loché « Le Bourg » 2023

AOC Pouilly-Loché · 75 cl

Au cœur du village, une vigne de plus de 80 ans pour un chardonnay de parcelle, ample et généreux.

À TABLE *Un poisson au beurre blanc ou une volaille rôtie*

31,70 €

TTC · 26,42 € HT

Commander en ligne →

JGL

Domaine Jean & Gilles Lafouge

AUXEY-DURESSES · CÔTE DE BEAUNE

Famille de vignerons installée à Auxey-Duresses depuis plusieurs générations, les Lafouge travaillent une dizaine d'hectares entre Auxey-Duresses, Meursault et Pommard.



BB09 · BLANC · 2023

Meursault 2023

AOC Meursault · 75 cl

Ce qui nous a plu : un meursault qui se goûte déjà avec plaisir dans sa jeunesse. Un beau blanc à ouvrir sans attendre.

À TABLE *Un bar rôti ou une volaille à la crème*

66,00 €

TTC · 55,00 € HT

Commander en ligne →

NR

Domaine Nicolas Rossignol

BEAUNE · CÔTE DE BEAUNE

Cinquième génération de vignerons de Volnay, Nicolas Rossignol travaille aujourd'hui depuis Beaune une trentaine d'appellations de la Côte de Beaune, presque exclusivement en pinot noir.



BB10 · ROUGE · 2023

Bourgogne Pinot Noir 2023

AOC Bourgogne · 75 cl

Un petit air de Volnay : fruit expressif et bouche souple. Le pinot noir de tous les jours, en mieux.

À TABLE *Un pâté en croûte*

21,00 €

TTC · 17,50 € HT

Commander en ligne →



BB11 · ROUGE · 2018

Savigny-lès-Beaune 2018

AOC Savigny-lès-Beaune · 75 cl

Un pinot noir qui a déjà quelques années de bouteille, pour qui aime les fruits rouges et la finesse de Savigny.

À TABLE *Un poulet rôti aux champignons*

37,50 €

TTC · 31,25 € HT

Commander en ligne →



BB12 · ROUGE · 2018

Pommard « Les Noizons » 2018

AOC Pommard · 75 cl

Le lieu-dit Les Noizons donne ici un pommard ample, aux tanins mûrs, qui commence à s'ouvrir.

À TABLE *Un rôti de bœuf*

71,00 €

TTC · 59,17 € HT

Commander en ligne →



BB13 · ROUGE · 2018

Volnay 2018

AOC Volnay · 75 cl

La finesse de Volnay, avec un millésime qui a déjà passé plusieurs années en bouteille.

À TABLE *Une poularde ou un veau aux champignons*

59,00 €

TTC · 49,17 € HT

Commander en ligne →

Bourgogne

Côte de Nuits · et un Vin de France

Domaine Michel Noëllat

MN

VOSNE-ROMANÉE · CÔTE DE NUITS

Installée à Vosne-Romanée depuis le XIXe siècle, la famille Noëllat exploite des vignes de Marsannay à Nuits-Saint-Georges, avec plusieurs cuvées autour de Vosne-Romanée.



BB14 · ROUGE · 2023

Nuits-Saint-Georges 2023

AOC Nuits-Saint-Georges · 75 cl

Un pinot noir de Côte de Nuits pour les amateurs de rouges structurés.

À TABLE *Un magret de canard ou une côte de bœuf*

74,00 €

TTC · 61,67 € HT

Commander en ligne →



BB15 · ROUGE · 2023

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 2023

AOC Vosne-Romanée Premier Cru · 75 cl

Notre premier cru. Les Suchots, au nord du village, voisinent avec les grands crus Romanée-Saint-Vivant et Échézeaux. La bouteille pour explorer la finesse du pinot noir de Côte de Nuits.

À TABLE *Un filet de veau rôti*

180,00 €

TTC · 150,00 € HT

Commander en ligne →

Sylvain Rozier

SR

TOURNUS · SAÔNE-ET-LOIRE

Sylvain Rozier est négociant à Tournus, en Saône-et-Loire. Il sélectionne et assemble des vins du sud de la Bourgogne ; son Éclat de Chardonnay est commercialisé en Vin de France.



BB16 · BLANC · 2026

« Éclat de Chardonnay » 2026

Vin de France · 75 cl

Notre blanc le plus accessible. Un chardonnay sec et vif, sur la pomme verte et le citron.

À TABLE *L'apéritif : rillettes de poisson ou fromage frais*

6,90 €

TTC · 5,75 € HT

Commander en ligne →



La Cave de Huningue · photo Vanessa B

RÉCAPITULATIF · BON DE COMMANDE

Vos quantités.

Indiquez le nombre de bouteilles : le total et votre bon cadeau se calculent. Commandez ensuite en ligne, ou envoyez-nous le bon de commande pour une facture d'entreprise.

RÉF.	DOMAINE · CUVÉE	MILL.	PU HT	PU TTC	QTÉ	TOTAL TTC
Beaujolais						
BB01	**Château de la Perrière** · Côte de Brouilly « La Berlue »	2024	14,00 €	16,80 €		—
BB02	**Château de la Perrière** · Côte de Brouilly « Un Jardin sur la Colline »	2024	19,67 €	23,60 €		—
BB03	**Richard Jambon** · Morgon	2023	10,83 €	13,00 €		—
BB04	**Richard Jambon** · Moulin-à-Vent	2019	18,33 €	22,00 €		—
Bourgogne						
BB05	**Domaine Florent Garaudet** · Bourgogne Chardonnay « Cuvée Méline »	2023	25,75 €	30,90 €		—
BB06	**Domaine Florent Garaudet** · Pommard « Vieilles Vignes »	2022	53,33 €	64,00 €		—
BB07	**Domaine Marcel Couturier** · Mâcon-Loché « Les Longues Terres »	2023	16,58 €	19,90 €		—
BB08	**Domaine Marcel Couturier** · Pouilly-Loché « Le Bourg »	2023	26,42 €	31,70 €		—
BB09	**Domaine Jean & Gilles Lafouge** · Meursault	2023	55,00 €	66,00 €		—
BB10	**Domaine Nicolas Rossignol** · Bourgogne Pinot Noir	2023	17,50 €	21,00 €		—
BB11	**Domaine Nicolas Rossignol** · Savigny-lès-Beaune	2018	31,25 €	37,50 €		—
BB12	**Domaine Nicolas Rossignol** · Pommard « Les Noizons »	2018	59,17 €	71,00 €		—
BB13	**Domaine Nicolas Rossignol** · Volnay	2018	49,17 €	59,00 €		—
BB14	**Domaine Michel Noëllat** · Nuits-Saint-Georges	2023	61,67 €	74,00 €		—
BB15	**Domaine Michel Noëllat** · Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »	2023	150,00 €	180,00 €		—
Vin de France						
BB16	**Sylvain Rozier** · « Éclat de Chardonnay »	2026	5,75 €	6,90 €		—

Prix à emporter TTC. Dès 6 bouteilles (panachage possible), 5 % du montant TTC vous sont rendus en bon cadeau ; 10 % dès 24 bouteilles. Bon remis au retrait, à utiliser au bar La Huninguoise, valable 12 mois.

Récapitulatif

Bouteilles	—
Marchandises TTC	—
dont HT	—
Total à payer TTC	—
Bon cadeau (dès 6 bouteilles)	—

BON DE COMMANDE · ENTREPRISES

Une facture d'entreprise ?
Envoyez-nous votre commande.

Renseignez vos quantités dans le récapitulatif, puis vos coordonnées : nous vous confirmons la commande et le paiement sous 48 h.

ENTREPRISE / NOM *

CONTACT *

E-MAIL

TÉLÉPHONE

ADRESSE DE FACTURATION

RETRAIT / LIVRAISON

Retrait à la Cave de Huningue avant Noël

DATE SOUHAITÉE

jj/mm/aaaa

N° DE TVA (FACULTATIF)

MESSAGE, EMBALLAGE, PRÉCISIONS

Nos conditions

Commande groupée

Nous passons une commande groupée auprès des domaines. Retrait à la Cave de Huningue avant Noël : nous vous prévenons par e-mail dès l'arrivée de vos vins. Quantités limitées.

Paiement

Commande et paiement en ligne sur notre boutique Order Anywhere. Pour une facture au nom de votre entreprise, envoyez-nous le bon de commande : nous vous répondons sous 48 h.

Dès 24 bouteilles

10 % du montant TTC vous sont rendus en bon cadeau, au lieu de 5 %. Les deux avantages ne se cumulent pas.

Prix & emballage

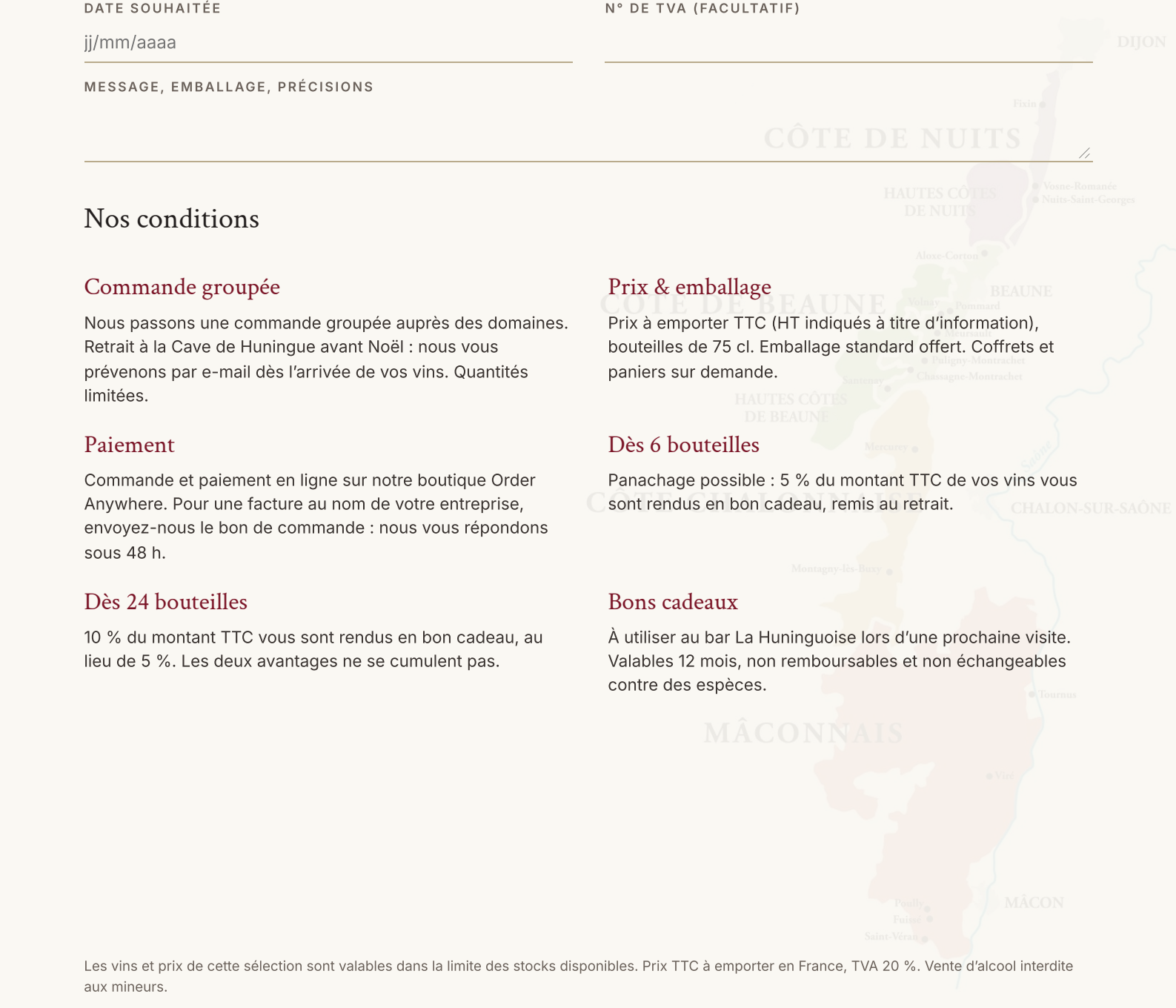
Prix à emporter TTC (HT indiqués à titre d'information), bouteilles de 75 cl. Emballage standard offert. Coffrets et paniers sur demande.

Dès 6 bouteilles

Panachage possible : 5 % du montant TTC de vos vins vous sont rendus en bon cadeau, remis au retrait.

Bons cadeaux

À utiliser au bar La Huninguoise lors d'une prochaine visite. Valables 12 mois, non remboursables et non échangeables contre des espèces.



Les vins et prix de cette sélection sont valables dans la limite des stocks disponibles. Prix TTC à emporter en France, TVA 20 %. Vente d'alcool interdite aux mineurs.