

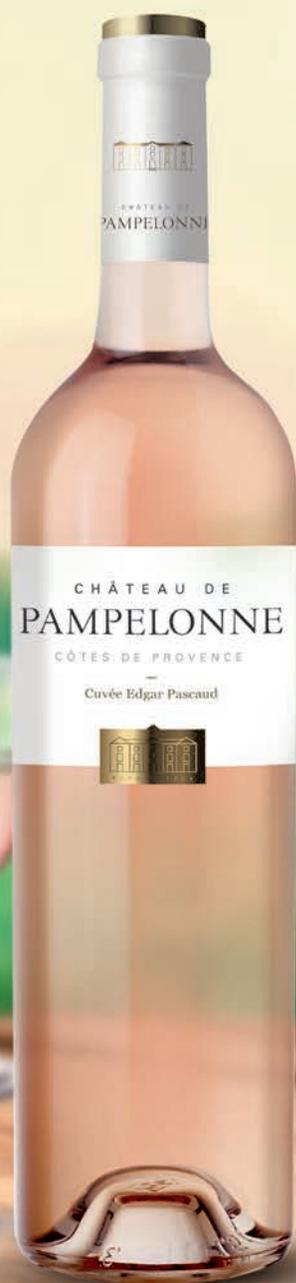
# Festival

## *Estival*



*Avril - Mai - Juin*

*2015*





11 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE

AOP CÔTES DE PROVENCE  
M DE MINUTY75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 81 923Magnum 150 cl - Carton de 3 bouteilles  
Code : 81 922

Jolie robe rose pâle, cristalline.  
Nez fin, long, beaux arômes  
fruités, notes florales et  
légèrement épicées.  
Attaque tendre et  
développement fruité.  
Finale fraîche et agréable.

entre 8 et 10°C.

 Parfait sur des poissons  
grillés, légumes.


5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FOAOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE  
CALABERTS75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 103 416

Léger et fruité.  
Robe rose pâle. Le nez est intense  
offrant des arômes exotiques et de  
fruits à chair jaune ainsi que des  
notes d'agrumes.  
Bel équilibre, vif et gourmand.

entre 8 et 10°C.

 Une cuvée élégante et  
puissante pour accompagner la  
gastronomie méridionale.
EXCLUSIVITÉ  
FRANCE BOISSONS

Valeur Sûre!



5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FOAOP CÔTES DE PROVENCE  
CARTE NOIRE75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 19 042

Sa transparence réjouit la vue avant  
que le nez se complaise dans des  
nuances très florales et affriolantes.  
Racé, très fruité et long en bouche.

entre 8 et 10°C.

 Poisson à la plancha, barbecue,  
cuisine épicée.


5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FOAOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE  
CHÂTEAU DE L'ESCARELLE75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 16 360

Belle robe charmeuse.  
Son nez exhale des arômes puissants  
et floraux. Bonne longueur en bouche.

entre 10 et 12°C.

 Parfait à l'apéritif et s'accorde  
agréablement avec la cuisine  
méridionale et ses spécialités.
EXCLUSIVITÉ  
FRANCE BOISSONS

Léger &amp; Fruité

NOUVEAUTÉ  
2015EXCLUSIVITÉ  
FRANCE BOISSONSAmple &  
Fruité10  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
+1  
MAGNUM  
OFFERT ON PACKAOP CÔTES DE PROVENCE  
CHÂTEAU DE PAMPELONNE  
CUVÉE EDGAR PASCAUD75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 106 122

Nez floral avec des notes de fruits à fleurs blanches  
comme la pêche et d'agrumes. En bouche, le vin est  
équilibré, long et rafraichissant, avec des notes en  
finale de bonbon anglais caractéristiques du Château  
de Pampelonne.

entre 8 et 10°C.

Poisson grillé, salades, barbecue

5 +1  
BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FOAOP CÔTES DE PROVENCE  
CHÂTEAU DE PAMPELONNE  
CUVÉE LÉGENDE75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 105 856

Robe rose pâle.  
Vin aromatique, rond et fin.  
En bouche, une sensation de fraîcheur  
et de fruit à chair blanche. Un rosé de  
gastronomie pour accompagner un  
repas.

entre 10 et 12°C.

 Cuisine provençale, viandes blanches,  
poissons, crustacés.



Provence

5 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO



**AOP CÔTEAU D'AIX-EN-PROVENCE**  
DOMAINE DE LA CADENIÈRE

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 15 946

Une robe rose pâle.  
En bouche, un vin équilibré  
et structuré dominé par des  
arômes d'agrumes.

🌡️ entre 10 et 12°C.

🍷 À l'apéritif, avec une viande  
blanche, poisson, coquillage  
et crustacés, légumes.



Étrangers

5 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO



**CALIFORNIE**  
GALLO FAMILY  
GRENACHE ROSÉ

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 21 030

Ce vin léger et fruité  
est particulièrement  
rafraîchissant. Ces notes  
vibrantes de fraise fraîche  
et de pastèque en font un  
vin idéal pour accompagner  
une multitude de plats  
légers.

🌡️ entre 8 et 10°C.

🍷 Excellent à l'apéritif, sur des  
salades, des brochettes de  
fruits de mer ou encore des  
desserts aux fruits  
rouges.



11 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE

**EXCLUSIVITÉ**  
FRANCE BOISSONS

**Aromatique & Frais**



**Vif & Fruité**

**AOP BORDEAUX**  
LES MERCADIÈRES

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 103 418

Un vin à la robe jaune claire et  
aux reflets verts. Il s'ouvre sur  
des arômes de fruits exotiques  
citronnés pour finir sur des notes  
de fleurs blanches.  
Un vin d'une belle vivacité et  
d'une structure savoureuse.

🌡️ entre 10 et 12°C.

🍷 Apéritif, huîtres, poissons  
grillés, viandes blanches.

**AOP BORDEAUX**  
LES MERCADIÈRES

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 103 417

Robe rose pâle. Nez aromatique sur  
des notes d'agrumes et de framboise.  
Bouche ronde, et rafraîchissante.  
Finale souple et gourmande soutenue  
par de la fraîcheur.

🌡️ entre 8 et 10°C.

🍷 Grillades, grandes salades, apéritif,  
salade de fruits.

Provence

11

BOUTEILLES  
ACHETÉES

+ 1

BOUTEILLE  
GRATUITE FO



**Fruité & Élégant**

**AOP BANDOL**  
LES RESTANQUES DU MOULIN

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 21 439

Robe pétale de rose. Fruité aux arômes de petits  
fruits rouges (framboise, fraise groseille).  
En bouche, un vin tendre, élégant et croquant.  
Vin de plaisir bien équilibré.

🌡️ entre 8 et 10°C.

🍷 Anchoïade et son panier de légumes, volaille,  
saumon grillé, poivrons grillés, tartes salées,  
grandes salades.

**EXCLUSIVITÉ**  
FRANCE BOISSONS

5 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

+ 1 KIT

POUR 18 BOUTEILLES ACHETÉES

4 + 2

BOUTEILLES BOUTEILLES  
ACHETÉES GRATUITES FO

+ 1 KIT

POUR 36 BOUTEILLES ACHETÉES

**AOP BORDEAUX**  
MOUTON CADET - ROSÉ

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 12 678

Robe rose bonbon  
brillante. Nez intense et  
frais avec des parfums  
de cerise et de bonbon  
anglais. En bouche, on  
retrouve la fraîcheur  
des fruits rouges et des  
baies. Structure tannique  
souple et élégante avec  
une finale fraîche.

🌡️ entre 8 et 10°C.

🍷 Charcuterie, grillades  
de viande rouge.

PANACHAGE  
POSSIBLE



**AOP BORDEAUX**  
MOUTON CADET - BLANC

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 12 242

Couleur or brillant. Nez explosif et  
complexe, d'une grande finesse aromatique,  
marqué par les fruits jaunes frais et les  
notes de fleurs blanches et d'agrumes.

🌡️ **Température de service :**  
entre 10 et 12°C.

🍷 **Accords Mets et Vin :**  
Salades de riz, coquillages, crustacés,  
poissons cuisinés, volailles rôties, fromages,  
salades de fruits frais

**AOP BORDEAUX**  
MOUTON CADET - ROUGE

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 12 241 / 102 582

Couleur grenat. Nez frais et harmonieux.  
Finesse aromatique marquée par une  
finale généreuse sur les fruits rouges  
offrant une belle longueur.

🌡️ entre 16 et 18°C.

🍷 Viandes rouges grillées, burgers,  
magret de canard.



Provence

30 +6

BOUTEILLES BOUTEILLES  
ACHETÉES GRATUITES FO



IGP VAR  
MAGIC

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 86 738

Magic est un vin de pays fruité et gouleyant. Il désaltère par sa couleur très lumineuse son nez est floral, la bouche est toute en finesse.

entre 8 et 10°C.

A déguster en apéritif, rosé de soif par excellence. Accompagne idéalement : poissons de la Méditerranée, grillade d'agneau, cuisine provençale.

Corse

11 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO



IGP ILE DE BEAUTÉ  
COSTA SERENA

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 104 034



Rosé cristallin, à la robe rose pâle, présentant un nez délicat aux parfums d'agrumes (pomelos), de fruits à chair blanche, et aussi quelques notes de pétale de rose. La bouche est équilibrée avec une attaque vive et une pointe acidulée et rafraichissante en finale. Un rosé fin et élégant.

entre 8 et 10°C.

Charcuterie, grillades, paëlla, grandes salades, bruschettas, cuisine épicée.

EXCLUSIVITÉ  
FRANCE BOISSONS

Équilibré & Vif

Languedoc

5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
PINOT NOIR PINOT NOIR  
ACHETÉES GRATUITE FO

IGP PAYS D'OC  
LES JAMELLES  
PINOT NOIR  
75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 106 157

Couleur foncée, aux nuances rubis. Parfums de petits fruits rouges et noirs mêlés de notes florales, avec une touche délicatement boisée et vanillée. En bouche, ce vin est très complexe et fruité, riche, long et gras. Il a des saveurs de fruits noirs écrasés (mûres, cassis, cerises), de confitures. Tanins enrobés et fondus.

entre 16 et 18°C.

Charcuterie, viandes blanches (exemple : volaille à la crème) et fromages légers.



Code : 106 156

5 +1

MAGNUMS MAGNUM  
ACHETÉS GRATUIT FO



30 +6  
BOUTEILLES BOUTEILLES  
CINSAULT ROSÉ CINSAULT ROSÉ  
ACHETÉES GRATUITES FO

IGP PAYS D'OC  
LES JAMELLES  
CINSAULT ROSÉ  
75 cl - Carton de 6 bouteilles - Code : 75 433  
Magnum 150 cl - Carton de 6 bouteilles - Code : 106 156

Vin très frais aux arômes intenses de grenadine, de groseille, de framboise acidulée et de sucre d'orge. Une bouche équilibrée qui allie rondeur et longueur à l'acidité et la fraîcheur.

entre 8 et 10°C.

Apéritif, salades, grillades, pizzas et légumes d'été. Idéal avec la cuisine asiatique.

Provence

5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE



IGP MÉDITERRANÉE  
TERES ANTIQUE  
Rouge

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 82 246

Vin rouge aux reflets cerise. Senteurs de fruits rouges. Bon équilibre en bouche, avec des notes épicées.

entre 16 et 18°C.

Cuisine aux aromates, viandes rouges, charcuterie

11 +1

MAGNUMS MAGNUM  
ACHETÉES GRATUIT FO



IGP MÉDITERRANÉE  
TERES ANTIQUE  
Rosé

75 cl - Carton de 6 bouteilles - Code : 77 148  
Magnum 150 cl - Carton de 3 bouteilles - Code : 77 146

Robe d'un rose très pâle aux reflets argentés. Nez intense, tout en finesse, sur les fruits frais, les agrumes et la cardamome. Vivacité et souplesse en bouche avec une finale citronnée. Très harmonieux et agréable.

entre 8 et 10°C.

Apéritif, salades, grillades, cuisine aux aromates

Provence

5 +1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

Bouchon  
verre



IGP MÉDITERRANÉE  
PAMPLOON

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 101 717

Rosé opale, quartz et cristallin. Nez de pamplemousse rose, agrumes, petits fruits rouges. Bouche fine et fraîche, petite amertume fine et élégante.

entre 8 et 10°C.

Apéritif, cocktails.

Languedoc

60 +6

BOUTEILLES MAGNUMS  
ACHETÉES GRATUITS FO



IGP PAYS D'OC  
GÉRARD BERTRAND  
GRIS BLANC

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 81490

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

entre 10 et 12°C.

A découvrir en apéritif, sur des coquillages et crustacés, salades méditerranéennes, mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés.



# Avril - Mai - Juin

## 5 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

BOUVET LADUBAY

LA PETITE BULLE - ROSÉ

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 99 882

Un rosé clair avec des reflets lumineux teintés orangé. Légère note minérale au nez et une touche de framboise, de fraise et de fruits croquants. Un agréable équilibre et une grande finesse aromatique

entre 10 et 12°C.

En apéritif, lors d'un pic-nic ou avec des desserts à base de fruits rouges.



## 5 + 1

CARTONS CARTON  
ACHETÉS GRATUIT FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

BOUVET LADUBAY

LA PETITE BULLE - BRUT

75 cl - Carton de 9 bouteilles + 3 flûtes on pack  
Code : 95 260

La couleur est marquée d'un jaune lumineux avec un léger reflet vert. Belle rondeur en bouche, arômes de pomme, poire, fruits frais, belle jeunesse. Au palais il dégage un crémeux agréable et fin, un caractère minéral et un final rafraîchissant.

entre 10 et 12°C.

A boire frais à l'apéritif ainsi qu'à la fin du repas ou pour les occasions festives.



Loire

## 5 + 1

BOUTEILLES BOUTEILLE  
ACHETÉES GRATUITE FO

PAS DE PANACHAGE POSSIBLE

### IGP PAYS D'OC

GÉRARD BERTRAND

NATURALYS

CHARDONNAY

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 97 632

Robe jaune vif, avec des reflets verts. Nez de fruits blancs et d'agrumes (pêche, pamplemousse).

La bouche demeure suave et onctueuse (notes de vanille, fruits exotiques) avec une finale marquée par une belle vivacité et une bonne longueur.

12°C.

A découvrir avec des crustacés, poissons grillés ou en sauce, ou encore des viandes blanches.



### IGP PAYS D'OC

GÉRARD BERTRAND

NATURALYS SYRAH

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 97 607

La robe est profonde avec de légers reflets violets. Nez généreux de fruits rouges et d'épices. L'attaque est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Un palais élégant est soutenu par des tanins de qualité où les fruits se mêlent aux notes de garrigue.

entre 16 et 18°C.

Viandes grillées, mets épicés et fromages à pâtes persillées.

### IGP PAYS D'OC

GÉRARD BERTRAND

NATURALYS GRENACHE ROSÉ

75 cl - Carton de 6 bouteilles  
Code : 97 633

Belle robe rose pale légèrement saumonée. Nez complexe avec des notes de petits fruits rouges. Ce vin est frais, gourmand et doté d'une belle finale aromatique.

entre 10 et 12°C.

A découvrir en apéritif, sur des salades composées, des grillades ou des mets méditerranéens.

Languedoc



NAT - Offres valables du 01/04/2015 au 30/06/2015, selon la période indiquée au-dessus de chaque référence. Catalogue exclusivement réservé aux professionnels du CHR hors grossistes et hors chaînés. Prix hors TVA. Les gratuits n'entraînent pas l'exonération des droits. Les articles sont disponibles dans la limite des stocks et dans le cadre de nos conditions de vente. Les offres ne sont pas cumulables avec les conditions de ventes particulières. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif sous réserve de modifications apportées par les producteurs, sauf erreur typographique. Photos non contractuelles. France Boissons RCS Nanterre FB 642 028 609. Ne pas jeter sur la voie publique. Tous droits réservés. Crédits photographiques : Shutterstock. Conception, réalisation : Loyalty Expert - Février 2015. RCS Melun 313 680 00050.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**FRANCE BOISSONS**  
 servir, animer, réussir