



- DOSSIER DE PRESSE -

LA FOIRE AUX VINS 2017
LEADER PRICE

♦
DU 5 AU 17
SEPTEMBRE 2017





FOIRE AUX VINS 2017 DU 5 AU 17 SEPTEMBRE

Du 5 au 17 septembre 2017, Leader Price célèbre la Foire aux vins dans l'ensemble de ses 800 magasins à travers toute la France en proposant une sélection de 115 références de vins et de champagnes de qualité au meilleur prix.

- 80 bouteilles de l'offre nationale
- 35 bouteilles de l'offre régionale

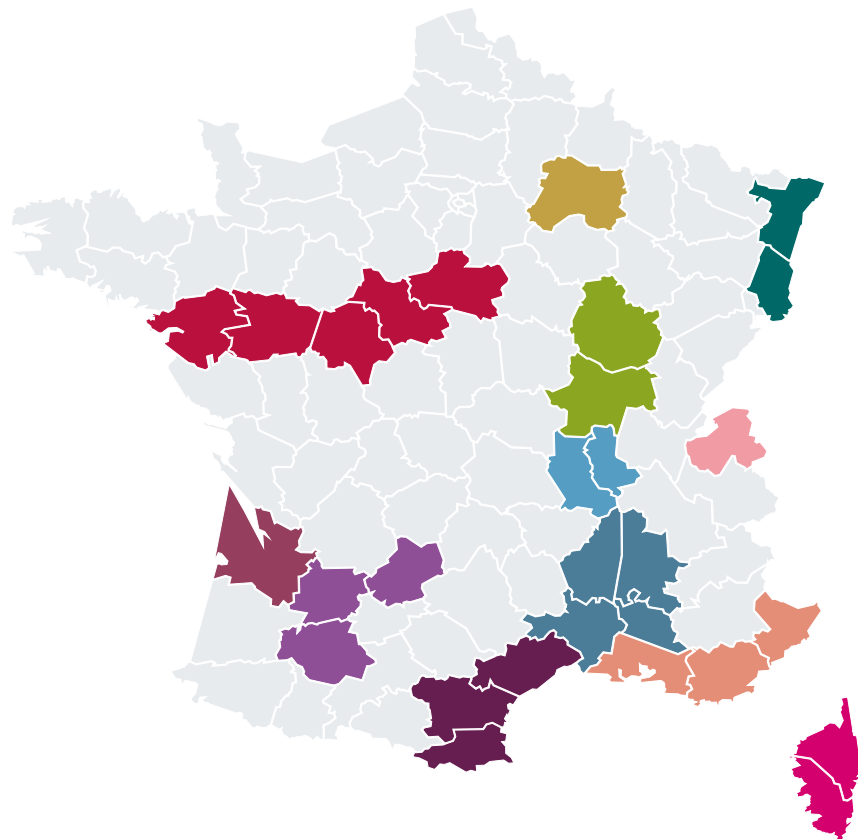
La Foire aux vins chez Leader Price est toujours l'occasion de faire découvrir aux consommateurs de nombreuses références **de vins récompensés, des vins issus de l'agriculture biologique** mais aussi **des valeurs sûres** à retrouver d'année en année grâce à une démarche d'accompagnement des vignerons. Parmi plus de **1000 vins dégustés** à l'aveugle par des sommeliers et des amateurs, seules **les meilleures notes** de cette dégustation ont été sélectionnées pour la Foire aux vins Leader Price. L'enseigne démontre une nouvelle fois sa volonté de proposer **un choix juste et de qualité** pour tous ses clients grâce à une offre de vins allant **de 2,99 € à 19,90 €**.

En 2017, l'enseigne s'associe à **Gaëtan Bouvier, meilleur sommelier de France 2016** qui a sélectionné **18 coups de cœur** pour leur fraîcheur, leurs notes de fruits exotiques, leur gourmandise, leur nez croquant ou fin. La caution d'un sommelier a permis une approche du vin plus orientée vers le consommateur. Choies pour leur qualité, leur prix attractif et leur originalité, ces références invitent au voyage parmi les régions viticoles françaises. L'esprit de la Foire aux vins chez Leader Price, ce sont des **vins prêts à boire**, avec un **plaisir immédiat**, pour que les produits achetés "parlent" tout de suite au consommateur et suscitent un plaisir de comprendre le vin sans forcément être un grand connaisseur. L'occasion pour tous les consommateurs de **se faire plaisir** en s'offrant **des vins reconnus par un expert**.

UNE SÉLECTION DE VINS À SAVOURER AU PRIX LE PLUS JUSTE

Leader Price propose pour sa Foire aux vins 2017, **une offre de 115 vins**. L'offre nationale rassemble **80 bouteilles** issues de **12 grandes régions viticoles françaises**. L'enseigne propose également **une offre régionale spécifique de 35 vins**.

La Foire aux vins Leader Price permet de découvrir et de redécouvrir **la diversité du terroir français** mais pas uniquement puisque la sélection présente également un vin italien.



Les grandes régions viticoles françaises représentées :

- | | | |
|------------------------|-----------------------|------------------------|
| ◆ 9 vins d'Alsace | ◆ 4 vins de Champagne | ◆ 4 vins de Provence |
| ◆ 2 vins du Beaujolais | ◆ 1 vin de Corse | ◆ 18 vins du Rhône |
| ◆ 27 vins de Bordeaux | ◆ 7 vins du Languedoc | ◆ 1 vin de Savoie |
| ◆ 9 vins de Bourgogne | ◆ 13 vins de Loire | ◆ 13 vins du Sud-Ouest |

GAËTAN BOUVIER PRÉSENTE SES 18 COUPS DE CŒUR!



Élu **meilleur sommelier de France en 2016**, Gaëtan Bouvier a choisi de travailler "main dans la main" avec Leader Price pour proposer **des vins sélectionnés avec goût et plaisir**. Issu d'une famille du terroir comme il aime à le dire, le jeune homme originaire de l'Isère **partage les valeurs de l'enseigne Leader Price**.

Après avoir officié en cuisine, cet expert de la dégustation œuvre **depuis 12 ans dans la sommellerie** en sélectionnant des vins dans les grands restaurants français.

Passionné, sincère, humble et empathique, il possède cette faculté **de démocratiser son expertise**, ainsi qu'un sens de la pédagogie qui rend le vin facile d'accès à tous. Sa passion pour l'œnologie et ses connaissances pointues en cuisine lui ont permis de réaliser cette **sélection empreinte de sincérité**.

ALSACE



AOP Riesling Blanc Union Alliance
Cave de Turckheim
Vieilles Vignes - 2014
75 cl - 4,99 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: 3 à 5 ans
2 Étoiles - Guide Hachette 2017

Très belle expression du Riesling, cépage aristocrate de l'Alsace. Minéralité bien ancrée dans les saveurs du kiwi frais. Il retranscrit le sol alsacien. Vin sec droit, minéral et tendu, avec une trame vive et acidulée. On a respecté la tradition d'un grand Riesling sec, brut, droit.

Viande fumée alsacienne.

BEAUJOLAIS



AOP Brouilly Rouge
Collin Bourisset - 2016
75 cl - 5,70 €

Servir: 15°C - 16°C • Garde: à boire

Un beau nez de gamay, plaisant, fruité, comme un jus de cerise fraîche. Un Brouilly bien construit, extrêmement juteux et séduisant. Une pointe d'épices et de poivre blanc viennent compléter le tableau.

*Saucisson brioché
et mesclun de salades fraîches.*



BORDEAUX



AOC Haut Médoc Rouge
Château La Dame Blanche - 2012
75 cl - 8,50 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 ans
Médaille d'argent - Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2014

Joli vin qui par son évolution est prêt à boire. C'est un vin de chevalier, qui a sa structure, supportant des notes giboyeuses, poivrées. Notes d'iris et de fleurs séchées.

Plats de fête, joli chapon avec son jus corsé, gratin de cardons à la truffe.



AOP Bordeaux Rouge Supérieur
Château Virecourt Conté - 2012
75 cl - 4,90 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 ans
Médaille d'or - Concours International Gilbert et Gaillard 2015

Parfums très perceptibles de pruneaux macérés. Il commence à développer des arômes de truffe, des senteurs d'humus. Un vin à boire immédiatement, qui a déjà eu son évolution. Il est à son apogée aujourd'hui.

Mignon de marccassin à la plancha avec sauce poivre vert.



AOP Bordeaux Rouge
Les Hauts de Gromel
Bel Air Comte de Reillac - 2015
75 cl - 5,80 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 à 5 ans
Médaille d'or - Concours International de Lyon 2016

Bordeaux très aromatique, aux expressions immédiates, charmantes. Un vin de gourmandise, aimable avec une bouche de fruits. Il est fin, équilibré et harmonieux. La touche florale de pivoine lui donne de l'élégance.

Canard farci au foie gras.



AOP Côtes de Bourg Rouge
Château Peyblanc - 2016
75 cl - 3,90 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 à 5 ans
Nez très expressif et attrayant d'un vin ayant une belle structure et de la profondeur.

Une petite touche épicée qui amène une complexité au bouquet. Un vin suave avec des tanins soyeux.

Entrecôte à la bordelaise, coq au vin.

BOURGOGNE



AOP Bourgogne Blanc Aligoté
Labouré-Roi - 2015
75 cl - 5,49 €

Servir: 11°C - 12°C • Garde: à boire
Gault & Millau 2015

Pour les amateurs de ce cépage qui apprécieront son nez charmeur, floral et minéral. Aligoté réussi, dense, mature. Vinifié sur un registre traditionnel et pourtant aguichant. On aime la bouche très équilibrée et suave. Parfait vin d'apéritif.

Goujonnette d'éperlans.



AOP Bourgogne Blanc
Saint-Veran - 2016
75 cl - 5,95 €

Servir: 10°C - 12°C • Garde: à boire
Couleur dorée où l'on devine la belle densité du Chardonnay.

Expression aromatique exubérante extrêmement fruitée. Vin de plaisir immédiat dont on savoure la chair de poire Williams juteuse et la pomme golden. Son arme c'est la délicatesse, avec une jolie vibration en finale.

Suprême de volaille fermière, poché et accompagné d'un beurre citronné.



LANGUEDOC



AOP Faugères Rouge
Domaine Cazalet - 2016
75 cl - 5,00 €

Servir: 18°C • Garde: 5 ans
Voici un Faugères tout en séduction, empreint de fruits gourmands, de fraises. Un joli panier de fruits rouges. Avec une finale qui reste très propre et nette. Un vin friand fait pour le plaisir immédiat.
Travers de porc grillé aux épices.



AOP Corbières Rouge
Domaine de l'Izard - 2015
75 cl - 5,00 €

Servir: 18°C • Garde: 5 ans
Médaille de bronze - Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2016
Élevé en terre de soleil, ça se voit et ça se sent. Nez extrêmement riche, doux comme du velours, assez envoûtant, hypnotisant. On déguste ce que le vin a promis au nez. Les tanins sont délicats, très souples, suaves.
Civet de lièvre avec gratin de salsifis.

LOIRE



AOP Saumur Champigny Rouge
Domaine des Coutures
La Malicieuse - 2016
75 cl - 5,90 €

Servir: 14°C - 16°C • Garde: 2 à 5 ans
Médaille d'or - Concours International de Lyon 2016
Admirez cette robe, cette couleur, ça donne envie. Le nez laisse entrevoir que l'on a des terres chaudes dans le Val de Loire. Beau Cabernet Franc qui révèle des notes de poivron doux, paprika et de piment d'Espelette.
Ratatouille relevée, poivrons farcis.

RHÔNE



AOP Châteauneuf-du-Pape Rouge
Aux Armes Pontificales - 2015
75 cl - 10,90 €

Servir: 14°C - 16°C • Garde: 2 à 5 ans
Médaille d'argent - Concours International de Lyon 2016
Grand Châteauneuf-du-Pape taillé pour la garde. Il séduit par un fruit juteux de cerise au kirsch. Grande finesse des tanins. La texture extrêmement souple contrebalance sa profondeur. Un magnifique rapport qualité prix.
Pavé de biche grillé aux poivres roses.



AOP Ventoux Rosé
Les Capselles - 2016
75 cl - 4,50 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: à boire
On a sélectionné un rosé plaisir à la couleur attrayante, aux accents de sucre d'orge et de petite groseille. C'est caressant, aimable avec une belle densité et un joli grain. L'amateur de rosé est servi.
Barbecue, filets de rougets et ratatouille froide, tapenade d'olives noires, salade de fruits estivale.



AOP Vinsobres Rouge
Cœur de Vignes - 2015
75 cl - 4,99 €

Servir: 14°C - 16°C • Garde: 3 ans
Le vin de puissance, typique de l'appellation rhodanienne. Notes de garrigue, d'olives noires, très dense. Les tanins apportent beaucoup de vibrations. Structuré, puissant, profond, les amateurs seront comblés.
Selle d'agneau en croûte d'olive avec du thym, tian aux légumes du soleil.



SAVOIE

SUD-OUEST



AOP Vin de Savoie Jacquère
Domaine Jean-Charles Girard
Madoux - Le Goût Divin - 2016
75 cl - 6,50 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: à boire
Nez délicat, floral, champêtre, aux notes printanières de chèvre-feuille. Un vin extrêmement rafraîchissant, grâce aux touches citronnées, on va dans le jus de citron mûr, le zeste. Les notes d'agrumes présentent de la séduction, beaucoup de densité et confèrent un joli fond. Beaucoup d'énergie, bien droit.
Poisson d'eau douce comme un filet de perche meunière rôti dans un joli beurre moussoux.



Côtes de Bergerac Blanc Moelleux
Château Les Vigonies - 2016
75 cl - 3,50 €

Servir: 9°C - 11°C • Garde: à boire
Un sucre tout en délicatesse, les senteurs sont plus florales que fruitées. En résumé un moelleux discret, délicat, champêtre, floral.
Melon au jambon de parme ou tarte à l'ananas.



AOP Cahors Rouge
Clos des Batûts - 2012
75 cl - 5,50 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 2 à 3 ans
Médaille d'or - Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2013
Belle couleur du malbec, vin extrêmement juteux. Les notes de toasté et de grillé apportent une belle complexité. Ceux qui veulent de la structure et du corps sont servis. Les tanins sont élégants et suaves. Un Cahors délicat.
Cèpes farcis au lard.



IGP Côtes de Gascogne Blanc Ugni
Majellon - 2015
75 cl - 4,50 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: à boire
Un vin immédiatement séducteur au nez charmeur de groseille blanche avec beaucoup de fraîcheur. Il séduit par un fruit intense, tout est tenu. Une bouche très nette et pure qui lui donne des accents estivaux. Frais, salivant, équilibré: un vin de plaisir.
Fruits de mer, gambas rôties, poêlée de St-Jacques, déglacées au citron.



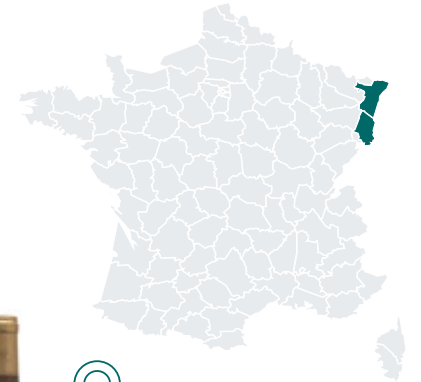
SÉLECTION FOIRE AUX VINS LEADER PRICE 2017

VINS D'ALSACE



AOP Alsace - Riesling Blanc
Domaine Becker - 2016 - Bio
75 cl - 6,95 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: 2 à 6 ans
Très belle robe jaune et brillante. Joli vin sec à la robe charmeuse et aux arômes floraux élégants. Nez fin et fruité avec des notes de zeste d'agrumes. La bouche est fine et racée, fraîche et structurée avec une belle persistance.
Poissons, viandes blanches, sushis, fromage de chèvre.



AOP Pinot Gris
Maison Henri Ehrhart - 2016
75 cl - 5,50 €

Servir: 8°C - 10°C • Garde: 2 à 6 ans
Médaille d'or - Paris 2017
Habillé d'une robe jaune or, gras, il développe une opulence et une saveur caractéristique. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes de sous-bois parfois légèrement fumés. Il constitue également un apéritif de grande classe.
Foie gras, gibier, viandes blanches, rôtis, abats.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Alsace - Riesling Blanc - Domaine Becker - 2016	6,95 €	
AOP Vin d'Alsace Blanc - Gewurztraminer Maison Henri Erhart - 2016	5,99 €	Or - Paris 2017
AOP Pinot Gris - Maison Henri Ehrhart - 2016	5,50 €	Or - Paris 2017
Alsace Pinot Blanc - Vieille Vigne - 2016	4,50 €	
AOP Riesling Blanc - Barn - 2016	4,20 €	
Crémant d'Alsace - H Peter - 2016	5,30 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-EST		
Sylvaner Cave de Hunawihir Blanc - Vieilles Vignes - 2016	4,50 €	
AOP - Pinot Blanc - Lucien Edelstein - 2016	4,90 €	



VIN DU BEAUJOLAIS



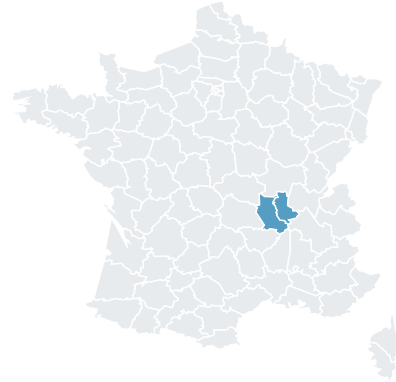
AOP Beaujolais

Villages Louis Despierre - 2011
75 cl - 5,99€

Servir: 15°C - 16°C • Garde: à boire
Médaille d'or - Concours Général Agricole de Paris 2012

Robe brillante et pourpre. Nez complexe aux parfums fruités de cassis, pêche et cerise, aux subtiles senteurs florales. Bouche étoffée, charnue, ample et ronde, tout en élégance.

Magret de canard, tourte à la viande, andouillette.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST		
AOP Beaujolais - Villages Louis Despierre - 2011	5,99 €	Or - Concours Général Agricole - Paris 2012

VINS DE BORDEAUX



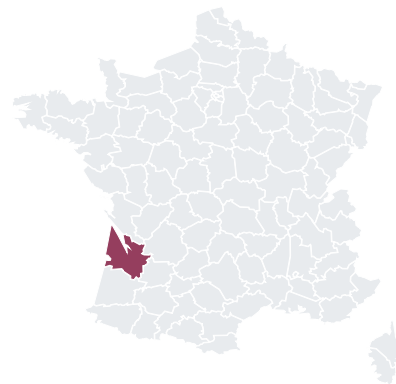
AOP Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Château Saint-Aulaye
Sélection la Vallette - 2014
75 cl - 5,80 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 à 5 ans

Belle robe rubis. Le nez est gourmand et complexe, alliant les fruits rouges à un boisé élégant, sur des notes de vanille, de coco et de pain grillé. Gras à l'attaque, ce vin offre une belle concentration avec une agréable sucrosité en milieu de bouche. Les tanins sont bien fondus et un caractère finement boisé révèle les arômes de cassis et de cerise noire. Très longue persistance aromatique. Un vin puissant et bien équilibré.

Viandes grillées, magret de canard, fromage.



AOP Graves Rouge

Château Haut Cantiroy - 2014
75 cl - 8,95 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: 3 ans

Bien construit, ce cru séduit dès l'attaque par son grain serré, sa finesse de trame et un très bel équilibre. En milieu de bouche on apprécie la maturité des saveurs de fruits noirs (cassis...).



AOC Haut-Médoc Rouge

Château La Dame Blanche - 2012
75 cl - 8,50 €

Servir: 16°C - 18°C • Garde: longue

Le Château La Dame Blanche offre une belle robe rouge soutenue, un bouquet profond très fruits rouges. Il s'agit d'un vin moderne, harmonieusement boisé, mûr, fruité, équilibré, souple et charmeur.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOC Blaye Côtes de Bordeaux Rouge Révélation du Château Grand Barrail - 2014	7,99 €	Or - Concours Général Agricole - Paris 2016
AOP Bordeaux Rouge - Château les Grands Frênes - 2016	3,50 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017
AOP Bordeaux Blanc Moelleux - Baron - 2016	3,50 €	
AOP Bordeaux Blanc Sec - Grand Désir - 2014	4,95 €	
AOP Blaye Côtes de Bordeaux Rouge - Château Saint-Aulaye Sélection la Vallette - 2014	5,80 €	
AOP Saint-Émilion Rouge - Château Graves de Rabion - 2014	6,99 €	Bronze - Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2015
AOP Bordeaux Rouge - Château Haut Méthée - 2015	5,50 €	Or - Concours Gilbert et Gaillard 2016 Argent - Concours de Bruxelles 2016
AOP Côtes de Bordeaux Rouge - Château Laborie - 2014	4,90 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
AOC Bordeaux Rouge - Vin Vieux - 2016	3,45 €	
AOP Bordeaux Rouge - Champs de Beyneteau Château La Sauvegarde - 2016	3,50 €	Or - Concours Générale Agricole - Paris 2017
AOP Lalande de Pomerol Rouge - Château Croix Saint André - 2015	8,50 €	
Bordeaux Rouge - Chev. Lesplaces - 13°	4,50 €	
AOC Bordeaux Rouge - Château Le Faure - 2015	3,90 €	
AOP Côtes de Bordeaux Rouge - Château Le Baradis - 2015	3,90 €	Or - Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2016
Lussac Saint-Émilion Rouge - 13°	5,65 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
Magnum Château des Léotins - 1,5 L - 2015	6,95 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Graves Rouge - Château Haut Cantiroy - 2014	8,95 €	
AOP Haut Médoc Rouge - Sovex Grandschâteaux Château Bibian - 2011	8,99 €	
AOP Sauterne Blanc Moelleux Château Simon Carrey du Domaine Bernard - 2016	8,50 €	
AOP Puisseguin Saint-Émilion Rouge - Château Champ de Nayat - 2012	5,50 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
AOP Bordeaux Blanc Doux - Loupiac - 2016	5,10 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017
AOP Bordeaux Supérieur Rouge - Château Mallard Les Rousseaux - 2015	3,99 €	Or - Les Citadelles du Vin 2016 Argent - Lyon 2016 Bronze - Féminalise 2016
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-EST, NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Fronsac Rouge - Château Chadenne - La Fleur - 2009	9,99 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2013 Bronze - Concours Féminalise 2012 Argent - Concours All Wines Miami 2016

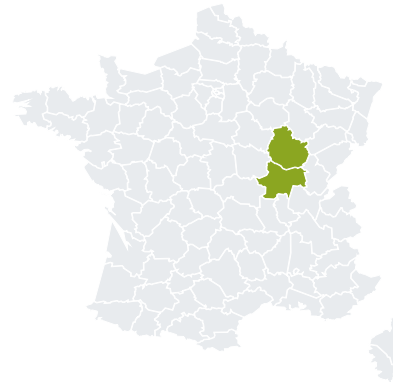
◆ VINS DE BOURGOGNE ◆



AOP Bourgogne Blanc Aligoté
 Labouré-Roi - 2015
 75 cl - 5,49 €

Servir: 11°C - 12°C • Garde: à boire

Robe or vert. Son bouquet a de la finesse et du fruit (pomme verte), quelques notes acidulées l'accompagnent. La bouche annonce une belle matière. Une acidité agréable et un joli fruité se conjuguent parfaitement. Un duo qui apporte fraîcheur et tonicité. Un vin équilibré avec une finale assez longue. À essayer aussi en apéritif, additionné de crème de cassis, il s'agit alors du célèbre Kir.
Plateau de fruits de mer, sashimis, sushis, tsukemono, asperges à la crème, plateau de charcuterie, poissons frits ou grillés, fromage (conté).



AOP Bourgogne Rouge
 Maison Chandesais
 Cœur Rubis - 2013
 75 cl - 5,95 €

Servir: 14°C - 16°C • Garde: 1 à 5 ans

Ce vin présente une robe de bonne intensité, nuancée de pourpre dans son jeune âge puis devenant rubis et rouge orangé avec quelques années de bouteilles. Les arômes sont ceux des fruits rouges et noirs reflétant le pinot noir. La structure, comportant une bonne souplesse et un tanin modéré.
Viandes grillées ou rôties, gibiers légers, fromages à pâte molle.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Bourgogne Rouge - Maison Chandesais - Cœur Rubis - 2013	5,95 €	
AOP Bourgogne Chardonnay Blanc - Empreintes Authentiques Signé Bourgogne - 2015	5,20 €	
AOP Bourgogne Blanc Aligoté - Labouré-Roi - 2015	5,49 €	
Crémant de Bourgogne Blanc - Marsigny - 2016	5,40 €	
AOP Coteaux Bourguignons Rouge - Mathieu Paquet - 2016	7,90 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blason de Bourgogne - 2015	6,95 €	
AOP Bourgogne Chardonnay Blanc - Cave de Lugny - L'Aurore - 2016	5,50 €	Argent - Paris CGA 2017
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-EST, NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Hautes-Côtes de Beaune Rouge - Vieilles Vignes Labouré-Roi - 2015	8,90 €	Gault & Millau

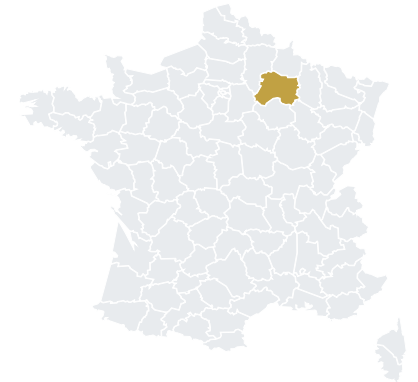
◆ VINS DE CHAMPAGNE ◆



AOP Champagne Brice
 Brut tradition
 75 cl - 19,90 €

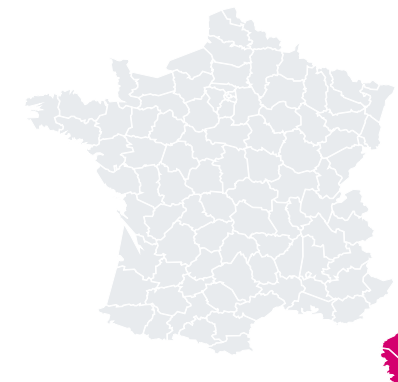
Servir: 8°C • Garde: à boire

Nez ouvert sur des arômes de fleurs blanches où l'on distingue la sève généreuse du pinot noir et la finesse délicate du chardonnay. Bouche souple, équilibrée, gourmande et bien soutenue.
Volailles, viandes blanches, poissons grillés. À déguster aussi à l'apéritif.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Champagne Brice - Brut Tradition	19,90 €	Gault & Millau 2017
AOC Champagne Brut - Meiter	13,90 €	
Champagne Brut - Remy d'Audierre	10,90 €	
Champagne - Léone Seuvre Rosé	17,90 €	

◆ VIN DE CORSE ◆



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
AOP Patrimonio Rosé - Pascal Paoli - Prestige 2016	5,99 €	

♦ VINS DU LANGUEDOC ♦

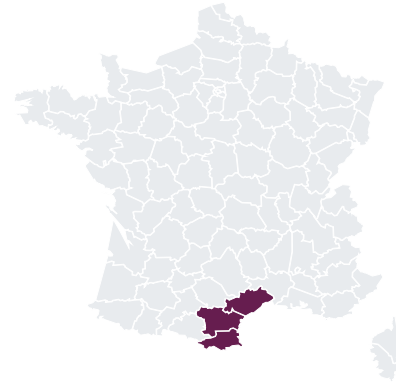



AOP Minervois Rouge
Château d'Hautpoul - 2013
75 cl - 5,99 €

Servir: 18°C • Garde: 5 ans
Médaille d'argent - Mâcon 2014

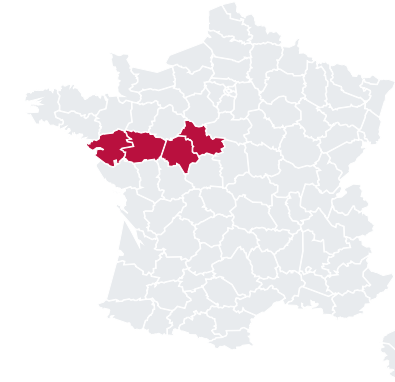
La robe est très soutenue et profonde, on note une grande extraction de la couleur d'un grenat foncé avec des reflets violacés. Au nez, on trouve tout d'abord de la réglisse, viennent par la suite des arômes développés dans une Syrah à maturité: cassis, mûre et encre. En bouche, le vin a une bonne structure tannique: des tanins très soyeux.

Viandes rouges, viandes en sauce, gibier, autres spécialités du sud de la France: confits, cassoulets...



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Fitou Rouge - Domaine Sarda - 2015	2,99 €	
AOP Languedoc Mas de Lunès Rosé - 2013 	7,50 €	
AOP Minervois Rouge Château d'Hautpoul - 2013	5,99 €	Argent - Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2014
AOP Corbières Rouge - Vertiges - 2016	4,50 €	Bronze - Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2016
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST ET SUD-EST		
AOP Saint-Chinian Rouge - Chemin de Combe Nègre - 2016	3,90 €	

♦ VINS DE LOIRE ♦



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Anjou Rouge - Château de Champteloup - 2016	4,50 €	
AOP Muscadet - Domaine Sèvre-et-Maine sur Lie - 2016	5,50 €	
IGP Côtes du Tarn - Gamay Rouge - 2016	5,00 €	
AOP Bourgueil Rouge - Les Marquises - Les Hautes Vignes - 2012	4,20 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST ET NORD-EST		
AOP Anjou Blanc - Domaine Chupin - 2014	3,95 €	
AOP Chinon Rouge - La Tour d'Armand - 2015	5,50 €	
IGP Premium - Val de Loire Rosé - Cabernet Gamay Domaine Champ Chapron - 2016	4,50 €	
AOP Rosé d'Anjou - Domaine de la Petite Croix - 2016	3,90 €	
AOP Saumur Rouge - Château d'Éternes - Cuvée de Beaulieu - 2015	5,20 €	Argent - Concours des Vins du Val de Loire - Ligiers 2016
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Saumur-Champigny Rouge - Les Celliers du Bellay - 2016	4,20 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-OUEST		
AOP Saint-Pourçain Rouge - Domaine de Chemilly - 2015	5,50 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
Muscadet Marquisier - Bib 3 L - 11°5 - 2016	7,20 €	

◆ VINS DE PROVENCE ◆

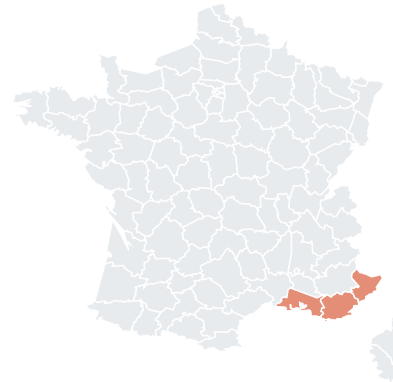


AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Domaine des Lavandes - 2016
75 cl - 3,50 €

Servir: 10°C - 12°C • Garde: à boire jeune

La Syrah et le Cinsault sont les cépages rois de ce rosé: le vignoble se restructurant dans ce sens depuis 10 ans. D'une robe aux reflets légèrement violacés, à l'élégance rare, prélude aux arômes amyliques, fraise des bois et un brin d'exotisme avec une note de mûre. Rosé très expressif au nez avec une très belle puissance aromatique. Sera très apprécié à l'apéritif.

Accompagne idéalement les entrées, charcuteries et grillades.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Côtes de Provence - La Réserve - Saint-Tropez - 2016	4,50 €	
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine des Lavandes - 2016	3,50 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
AOP Côtes de Provence - Villa Louise - 2016	3,50 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-EST ET SUD-EST		
IGP Bouches-du-Rhône Rouge - Domaine du Mas de Rey Cœur de Camargue - 2016	4,50 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017

◆ VINS DU RHÔNE ◆

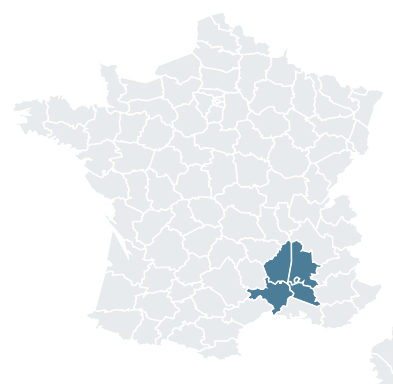



AOC Côtes du Rhône
Réserve du Colombier Rouge - 2016
75 cl - 3,95 €

Servir: 17°C - 18°C • Garde: 1 à 2 ans

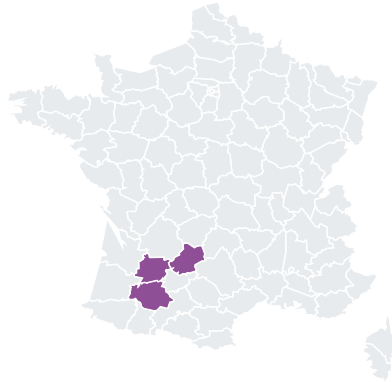
Belle couleur rubis. Le nez séduit par ses arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et d'épices. En bouche, on retrouve rondeur et finesse avec une concentration appréciable.

Viandes blanches, volailles cuisinées aux légumes d'été, grillades, plats de cuisine épicée et exotique.



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
AOP Costières de Nîmes Rouge - Domaine Bech - 2016	4,50 €	
AOP Côtes du Rhône Rouge - Les Grappes d'Antan - 2015 	3,99 €	Étoile - Guide Hachette 2017
AOP Lirac Rouge - Font Sainte - 2015	4,50 €	Or - Concours des Vins - Orange 2016
AOP Côtes du Rhône Rouge - Cellier du Delta - Vieilles Vignes - 2015	3,25 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
AOP Côtes du Rhône - Réserve du Colombier Rouge - 2016	3,95 €	Or - Paris 2017
AOP Côtes du Rhône Rouge - Villages Signargues Les Grandes Vignes - 2015	5,95 €	Or - Concours des Vins - Orange 2016
AOP Ventoux Sud Rouge - 2016	4,95 €	Bronze - Concours Général Agricole - Paris 2016
AOP Côtes du Rhône Rouge - Domaine Claire Clavel - 2015	4,50 €	
AOP Côtes du Rhône Rouge - Vieilles Vignes - 2016	4,95 €	Argent - Concours d'Avignon 2017
Grignan Rouge Florin - Bib 3 L - 13° - 2016	8,50 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE NORD-EST, NORD-OUEST ET SUD-OUEST		
AOP Clairettes de Die Blanc effervescent Domaine Granon-Pontaix - 2015	4,50 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-OUEST ET SUD-EST		
AOP Tavel Rosé - Domaine Saint-Ferréol - 2016	4,95 €	Or - Paris 2017
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
AOP Côtes du Rhône Rouge - Villages Blason du Rhône - 2015	3,95 €	Or - Concours International Lyon 2016
AOP Côtes du Rhône Rouge - Les Combelles - 2015	3,80 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2016
AOP Rasteau Rouge - Domaine de La Garance - 2016	5,99 €	

♦ VINS DU SUD-OUEST ♦



APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
Bergerac Rouge - Château Bouhans - 2016 	4,50 €	
AOP Bergerac Rouge - Château La Rudelle - 2016	3,30 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017
Monbazillac Blanc Moelleux - Château Combet Laroche - 2016	4,99 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017
AOP Pacherenc du Vic-Bilh Blanc - Loustau Casaubon - 2014	7,50 €	
AOP Fronton Rouge - Château Monplaisir - 2016	4,15 €	Or - Concours International Gilbert et Gaillard 2017
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-OUEST ET SUD-EST		
AOP Buzet Les Hauts de Gracian Rouge - 2015	3,40 €	
AOP Bergerac Rouge - Château Perrou La Baragoile - 2014	4,50 €	Or - Concours Général Agricole - Paris 2014
AOP Gaillac Blanc Doux - Château Les Meritz - Prestige - 2015	6,50 €	Argent - Concours Général Agricole - Paris 2016 2 Étoiles - Guide Hachette 2017
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
Vin de Pays Rouge - Coteaux Ardechois Muletiers - Bib 5 L - 2016	10,90 €	
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-OUEST		
Cahors Rouge - Château Bladinières - 2015	3,95 €	

♦ VINS DE PAYS ♦



IGP Côtes de Gascogne Blanc Doux
Gros Manseng - Majellon 2016
75 cl - 5,00 €

Servir : 8°C - 12°C • Garde : 3 ans

Robe or clair, très brillante. Nez intense et richesse aromatique : ananas, musc, manne, poire, pêche jaune. Excellent équilibre entre acidité et douceur, onctueux et frais à la fois avec des notes de bonbons acidulés. Très belle longueur en bouche.

Cuisine sucrée salée et exotique, légèrement épicée. À déguster aussi à l'apéritif, avec du foie gras et pour le dessert.

APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
IGP Côtes de Gascogne Blanc Doux - Gros Manseng - Majellon - 2016	5,00 €	
IGP Vin de Loire Blanc - Garlardon - 2016	8,50 €	
IGP Val de Loire Rouge - Galardon - 2016	4,50 €	
IGP Oc Rouge - Les Tuileries - 2016	3,90 €	
IGP Oc Rosé - Les Tuileries - 2016	3,90 €	
IGP Oc Blanc - Les Tuileries - 2016	3,90 €	

♦ VIN D'ITALIE ♦

APPELLATION	PVC	MÉDAILLES
OFFRE COMPLÉMENTAIRE RÉGIONALE SUD-EST		
IGT Puglia Monte Tessa Rouge - Negroamaro - 2015	4,50 €	

WWW.LEADERPRICE.FR

#FAVLeaderprice



@LeaderPrice



@leaderpriceofficiel

DRP

DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse :

Laëtitia Aubert, Magali Petitjean, Audrey Delalande & Anne-Sophie Aramini
magali@relationpresse.com - audrey@relationpresse.com - anne-sophie@relationpresse.com
33 rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris
www.delprat-relationpresse.com - 01 71 70 38 38

Contact Média Leader Price

Communication Presse et Relations Publiques
Rémi Ta ngoc : 07 86 53 98 96 - rtangoc@leader-price.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Tous les prix cités dans ce dossier de presse sont des prix de vente conseillés indicatifs
au 1^{er} juin 2017, dans les magasins listés sur www.leaderprice.fr.*

*RC S Melun 384 846 432 - Distribution Leader Price, S.N.C. au capital de 4 571 440 €,
ZI Route d'Aubepierre, 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS*