



**ANIMA
VINUM**
Vins de Vignerons
à supplément d'âme

DECEMBRE
2025



SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ANCIENS MILLESIMES

Pensez aux Fêtes !

Pour les Fêtes, pensez à sortir un ancien millésime !

- Bourgogne** : Pour les belles occasions, vous trouverez chez Anima Vinum, de belles bouteilles du Domaine Potinet-Ampeau. Principalement des appellations Meursault et Volnay (Villages et Premiers Crus). Nous remontons le temps avec des millésimes tels que **1997, 2000**, évolués **et** prêts à boire. La qualité de leur travail est exceptionnelle et enchantera ceux qui recherchent une expression typique de ces deux magnifiques appellations.
- Hospices de Beaune** : De **2015 à 2022**, nous possédons en cave tous les millésimes de Ludivine Griveau dont les vinifications excellentes en tant que Régisseuse. L'élevage artisanal de l'Eveil des Sens n'a plus rien à prouver et donne cet éclat magnifique et si vibrant aux vins qu'il touche.
- Jura** : Et si vous faisiez un petit détour par le Jura, avec un vin de paille **2006**, un Chateau-Chalon **2013** ou même un simple Côtes-du-Jura **2016** de l'excellent et ultra-vibrant domaine Berthet-Bondet, par exemple ?



On fait des bulles chez Anima Vinum

Budget serré mais envie de se faire plaisir avec de belles bulles ? Dans ce cas, **notre secret**, c'est de filer à Savigny-lès-Beaune, au Domaine Paul Chollet. Faiseurs de Crémants artisanaux : de la vigne au verre.

Stop aux Prosecco sans âme et aux Crémants industriels. Rien ne vous fera vibrer comme un Crémant minutieusement récolté et élevé sous l'oeil aiguisé de Manon - qui n'est autre que la fille de Joël Remy, vigneron vibrant et partenaire d'Anima Vinum depuis plus de 20 ans !

La gamme met en valeur le chardonnay et le pinot noir locaux, **récoltés en Bourgogne** - et non dans le Beaujolais comme c'est souvent le cas.

Les Crémants sont tous excellents pour Noël (autour de 12-20 € selon les cuvées). Ils sont élégants, avec des bulles fines et une belle fraîcheur bourguignonne :

- Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut (-12-15 €) 100 % chardonnay. Très pur, notes d'agrumes, pomme et une touche minérale. Idéal à l'apéro ou avec des fruits de mer / foie gras.
- Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs. Plus moelleux, un fruit de Pinot fin, féminin.



Ces Crémants sont souvent notés autour de 90/100 par les critiques, et ils ne rougissent pas devant les champagnes !

Déguster + le #vin avec l'IA

ParlonsVin

Une plateforme sociale avec une cave à vin virtuelle vocale pour amateurs (seulement sur Android)

EcouteSaveur

Personnalisation de conseils oenologiques pour les passionnés (seulement sur iPhone)



www.animavinum.com
+33 (0) 3 80 22 22 01



+ d'infos sur LinkedIn >> **Suivez-nous !**

SaveurAssist

Des accords mets-vins en temps réel, idéal pour préparer les repas de fête.

Rejoignez-nous
sur **Instagram** !

