

LA GAZETTE REGA

LE JOURNAL DES PROFESSIONNELS

NUMÉRO EXCEPTIONNEL

FOIRE AUX VINS

by **rega**
groupe

SPÉCIAL PROFESSIONNELS

Des références sélectionnées. Des conditions dédiées aux professionnels.

UNE SÉLECTION
QUI A DU CARACTÈRE

Rouges, blancs, rosés et effervescents : REGA propose une sélection structurée pour enrichir votre carte et répondre aux attentes de votre clientèle.

Dans ce numéro

Feuilletez le journal pour découvrir toutes les offres et les références sélectionnées par REGA pour les professionnels.

DES PRIX
À NE PAS MANQUER

Des offres réservées aux professionnels, conçues pour optimiser vos achats et valoriser votre sélection de vins.

Quantités limitées

Offres disponibles dans la limite des stocks et selon les conditions commerciales précisées dans ce numéro.



*Voir conditions de l'offre.

DES OFFRES PENSÉES POUR LES PROFESSIONNELS

Une sélection REGA pour dynamiser votre carte et répondre aux attentes de votre clientèle

01 LES RÉFÉRENCES

Des références reconnues pour construire une carte claire, attractive et efficace.

02 LES NOUVEAUTÉS

Des références sélectionnées par REGA pour enrichir votre offre et vous différencier.

03 LES OFFRES PRO

Des conditions commerciales adaptées aux besoins des cafés, hôtels et restaurants.

Les millésimes indiqués sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités.

DÉCOUVREZ NOS OFFRES À L'INTÉRIEUR

Toutes les offres réservées aux professionnels dans ce numéro

FOIRE AUX VINS by REGA

SOMMAIRE

50 références classées par région

LES RÉGIONS

03

ALSACE • BEAUJOLAIS • CHAMPAGNE

11 références

04

BORDEAUX

9 références

05

BOURGOGNE

10 références

06

LOIRE & CENTRE

6 références

07

VALLÉE DU RHÔNE & LUBERON

10 références

08

LANGUEDOC • SUD-OUEST • VINS DE PAYS

4 références

COMMENT LIRE LES OFFRES

PRIX

Tarif exprimé en euros hors taxes.

CARTON × 6

Conditionnement indiqué pour chaque référence.

11 + 1

Onze bouteilles achetées, une bouteille offerte.

BIO

Référence signalée comme biologique dans le fichier.

EN CHIFFRES

50

RÉFÉRENCES

22

OFFRES

3

RÉF. BIO

L'OFFRE À LA UNE

MOUTON CADET HÉRITAGE

RÉF. 5822 • BORDEAUX • ROTHSCHILD

DÉGUSTATION • ROND • FRUITÉ • ÉLÉGANT

Une référence ronde, fruitée et élégante, mise en avant avec une offre professionnelle exclusive.

18 + 6 BOUTEILLES OFFERTES
+ 12 VERRES OFFERTS*

10,18 € HT

CARTON × 6

*Voir conditions de l'offre.



12

VERRES
OFFERTS*

ALSACE • BEAUJOLAIS • CHAMPAGNE

Trois régions, onze références professionnelles

RÉF. 5857

AOP GEWURZTRAMINER TRADITION
KUENTZ-BAS

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Floral • Exotique • Gourmand

ALSACE

8,66 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 5451

AOP CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE
PERNOD RICARD

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Frais • Fruité • Élégant

CHAMPAGNE

28,00 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 5856

AOP PINOT GRIS TRADITION
KUENTZ-BAS

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Onctueux • Fruité • Ample

ALSACE

8,15 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 5455

AOP CHAMPAGNE MAGNUM MUMM CORDON ROUGE
PERNOD RICARD

BLANC • CARTON × 4

DÉGUSTATION • Vif • Fruité • Toasté

CHAMPAGNE

56,00 € HT

10 + 2 BOUTEILLES OFFERTES



RÉF. 5858

AOP PINOT NOIR TRADITION
KUENTZ-BAS

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Croquant • Fruité • Soyeux

ALSACE

8,71 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 5806

AOP CHAMPAGNE PREMIUM RÉSERVE BRUT
CHARLES MIGNON

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Brioché • Élégant

CHAMPAGNE

17,56 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 5854

AOP RIESLING TRADITION
KUENTZ-BAS

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Vif • Minéral • Racé

ALSACE

7,49 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 5813

AOP CHAMPAGNE PREMIUM RÉSERVE BRUT -
DEMI-BOUTEILLE
CHARLES MIGNON

BLANC • CARTON × 12

DÉGUSTATION • Fruité • Brioché • Élégant

CHAMPAGNE

11,13 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4422

AOP BROUILLY BONNEGE CUVÉE PARCELLAIRE*
CHÂTEAU DES PIERRES

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Souple • Gourmand

BEAUJOLAIS

12,30 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



2022

RÉF. 5807

AOP CHAMPAGNE PREMIUM RÉSERVE ROSÉ
CHARLES MIGNON

ROSÉ • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Frais • Gourmand

CHAMPAGNE

19,05 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 25285

AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 1ER CRU
FLORENT VIARD

BLANC • CARTON

DÉGUSTATION • Minéral • Floral • Élégant

CHAMPAGNE

20,56 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



L'HISTOIRE DU DOMAINE KUENTZ-BAS

UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 1795

L'activité de la famille Kuentz est répertoriée depuis 1795. Dès sa création, elle vend ses vins aux restaurateurs d'Alsace et des Vosges. En 1894, elle construit une nouvelle cave, toujours en usage aujourd'hui. Le mariage des familles Kuentz et Bas réunit leurs noms et accompagne le développement du vignoble en France et à l'étranger.

BORDEAUX

Neuf références, des appellations aux profils complémentaires

RÉF. 5822

AOP BORDEAUX MOUTON CADET HERITAGE

ROTHSCHILD

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Rond • Fruité • Élégant

10,18 € HT

18 + 6 BOUTEILLES OFFERTES • 12 VERRES OFFERTS



RÉF. 8231

2021

AOP PESSAC-LÉOGNAN C DES CARMES

HAUT-BRION

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Élégant • Boisé • Structuré

24,50 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 8228

2023

AOP BORDEAUX TEMPO ANGELUS

CHÂTEAU ANGELUS

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Velouté • Structuré

17,21 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4373

2018

AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU FERRAND*

CHÂTEAU FERRAND

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Velouté • Fruité • Complexe

27,73 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 8229

2017

AOP BORDEAUX ESPRIT DE PAVIE

VIGNOBLES PERSE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Puissant • Velouté • Complexe

14,35 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 8230

2021

AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU MONTLABERT

CHÂTEAU MONTLABERT

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Élégant • Soyeux • Structuré

30,06 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4721

bio.

2018

AOP LALANDE-DE-POMEROL PAVILLON DE BEAUREGARD*

CHÂTEAU DE BEAUREGARD

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Velouté • Fruité • Épicé

20,25 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4452

AOP GRAVES GRANDE RÉSERVE*

KRESSMANN

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Structuré • Fruité • Élégant

6,92 € HT

4 + 2 BOUTEILLES OFFERTES



RÉF. 5447

AOP CÔTES DE BLAYE DESLYRES DE BERTINERIE*

VIGNOBLE BERTINERIE

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Frais • Floral • Fruité

6,18 € HT

4 + 2 BOUTEILLES OFFERTES



BORDEAUX • TERRE DE GRANDS VINS

APPELLATIONS • TERROIRS • SAVOIR-FAIRE

Bordeaux, terre de grands vins et de prestigieuses appellations, séduit par la richesse et la diversité de ses terroirs. Du Médoc à Saint-Émilion, en passant par les Graves et les Côtes de Bordeaux, découvrez des vins de caractère, élégants et généreux, portés par le savoir-faire de vignerons passionnés.

*Stock non renouvelable

REGA • FOIRE AUX VINS

BOURGOGNE

Dix références pour structurer et enrichir votre carte

RÉF. 8209 2024 AOP MERCUREY PAUL MANEVEY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Fruité • Souple • Élégant TARIF PROFESSIONNEL 15,07 € HT	RÉF. 8215 2023 AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES MARCONNETS PAUL MANEVEY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Élégant • Fruité • Soyeux TARIF PROFESSIONNEL 21,53 € HT
RÉF. 4098 2022 AOP AUXEY-DURESSES* CHRISTOPHE BUISSON ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Frais • Fruité • Délicat TARIF PROFESSIONNEL 24,00 € HT	RÉF. 8216 2023 AOP BEAUNE 1ER CRU LES CHOUACHEUX PAUL MANEVEY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Structuré • Soyeux • Complexe TARIF PROFESSIONNEL 23,94 € HT
RÉF. 4965 2023 AOP POMMARD NUITON BEAUNOY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Structuré • Fruité • Épicé TARIF PROFESSIONNEL 30,41 € HT	RÉF. 8217 2023 AOP ALOXE-CORTON 1ER CRU VALOZIÈRE PAUL MANEVEY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Puissant • Élégant • Structuré TARIF PROFESSIONNEL 36,00 € HT
RÉF. 8455 2020 AOP VOLNAY NUITON BEAUNOY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Soyeux • Floral • Élégant TARIF PROFESSIONNEL 28,00 € HT	RÉF. 8456 2023 AOP MÂCON VILLAGES LES PRÉLUDES TERRES SECRETES BLANC • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Frais • Fruité • Minéral TARIF PROFESSIONNEL 6,60 € HT
RÉF. 8213 2023 AOP SANTENAY LES CORNIÈRES PAUL MANEVEY ROUGE • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Fruité • Épicé • Élégant TARIF PROFESSIONNEL 16,90 € HT	RÉF. 5749 2021 AOP POUILLY-FUISSÉ* DOMAINE GONON BLANC • CARTON × 6 DÉGUSTATION • Onctueux • Minéral • Élégant TARIF PROFESSIONNEL 18,75 € HT 5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



BOURGOGNE • TERRE DE VINS D'EXCEPTION

CHARDONNAY • PINOT NOIR • SAVOIR-FAIRE

La Bourgogne, une terre de vins d’exception où Chardonnay et Pinot Noir expriment toute la richesse de leurs terroirs. De Chablis aux prestigieuses appellations de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, découvrez des vins fins, élégants et authentiques, véritables reflets d’un savoir-faire transmis depuis des générations.

*Stock non renouvelable

LOIRE & CENTRE

Six références entre fraîcheur, fruit et minéralité

RÉF. 11969

AOP POUILLY-FUMÉ

SAGET LA PERRIERE

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Minéral • Vif • Aromatique

11,71 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 11971

AOP SAUMUR-CHAMPIGNY

SAGET LA PERRIERE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Frais • Souple

6,50 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 9243

AOP MENETOU-SALON

SAGET LA PERRIERE

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Frais • Floral • Minéral

10,68 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 11976

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

SAGET LA PERRIERE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Vif • Élégant

7,30 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 11975

VDF SAUVIGNON PETITE PERRIERE

SAGET LA PERRIERE

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Vif • Fruité • Aromatique

5,00 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 11974

VDF PINOT NOIR PETITE PERRIERE

SAGET LA PERRIERE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Souple • Fruité • Gouleyant

5,44 € HT

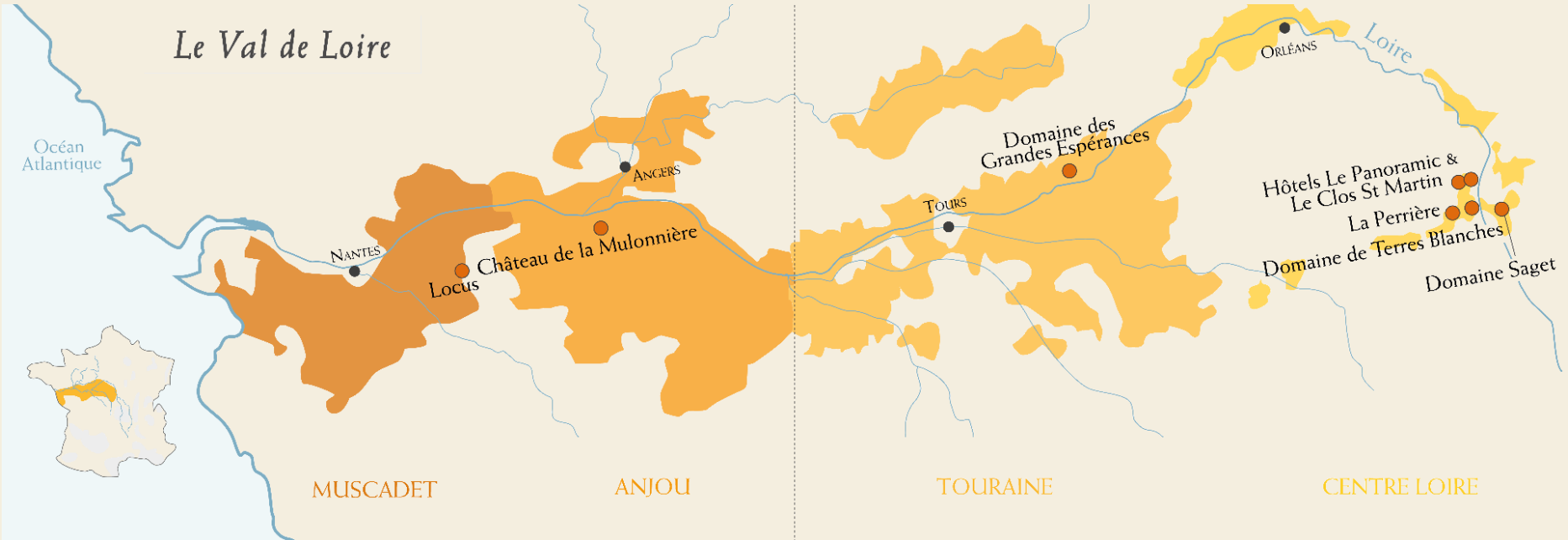
5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

UNE MAISON VITICOLE FAMILIALE, AMBASSADRICE DU VAL DE LOIRE

SAGET LA PERRIÈRE • AU FIL DE LOIRE

« S’il est un fleuve et des paysages qui portent l’identité et l’art de vivre français, c’est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. Traversant tout le pays de part en part, le fleuve des rois est le berceau de notre famille depuis 9 générations. Originaires de Pouilly-sur-Loire, nous avons décidé il y a maintenant plus de 20 ans de partir à la découverte des autres trésors que notre beau vignoble pouvait abriter. Au fil des ans, notre quête nous a menés de part et d’autre des rives du fleuve, à la rencontre de ses hommes et de ses terroirs. Nous vous invitons donc à découvrir le fruit de ces voyages et espérons vous transmettre notre passion pour l’une des plus belles régions viticoles de France. »

LA FAMILLE SAGET



VALLÉE DU RHÔNE & LUBERON

Dix références aux profils généreux et structurés

RÉF. 8453

2024

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES (PLAN DE DIEU) LES MALANDRINS

MARRENON

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Épicé • Fruité • Structuré

VALLÉE DU RHÔNE

6,72 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 8336

AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR TERRE D'ÉPICES

DOMAINE DE GRANGENEUVE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Épicé • Généreux • Fruité

VALLÉE DU RHÔNE

12,44 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4380

2024

AOP CAIRANNE LES HAUTES RIVES

PIERRE AMADIEU

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Floral • Frais

VALLÉE DU RHÔNE

9,23 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 8337

AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR INSTANT CROQUANT

DOMAINE DE GRANGENEUVE

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Croquant • Frais

VALLÉE DU RHÔNE

6,37 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4378

2024

AOP CAIRANNE LES HAUTES RIVES

PIERRE AMADIEU

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Généreux • Épicé • Structuré

VALLÉE DU RHÔNE

9,19 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 8339

IGP MÉDITERRANÉE INSTANT EGOISTE

DOMAINE DE GRANGENEUVE

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Aromatique • Frais • Fruité

VALLÉE DU RHÔNE

6,37 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4379

2023

AOP SAINT JOSEPH LES CAPELETS

PIERRE AMADIEU

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Élégant • Poivré • Structuré

VALLÉE DU RHÔNE

16,33 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE



RÉF. 25179

2023

AOP LUBERON GRAND MARRENON

MARRENON

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Épicé • Généreux

LUBERON

7,90 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 4427

2024

AOP CROZES-HERMITAGE CRUCEM

MARRENON

ROUGE • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Fruité • Poivré • Souple

VALLÉE DU RHÔNE

12,10 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



RÉF. 25178

2024

AOP LUBERON GRAND MARRENON

MARRENON

BLANC • CARTON × 6

DÉGUSTATION • Frais • Fruité • Floral

LUBERON

7,90 € HT

TARIF PROFESSIONNEL



LA VALLÉE DU RHÔNE

SYRAH • GRENACHE • VIOGNIER

Parmi les régions viticoles préférées des Français, la Vallée du Rhône séduit par la richesse et la diversité de ses vins. De la fraîcheur des appellations septentrionales à la générosité des terroirs méridionaux, Syrah, Grenache et Viognier donnent naissance à des cuvées expressives, généreuses et authentiques.

LANGUEDOC • SUD-OUEST • VINS DE PAYS

Quatre références professionnelles aux profils variés

RÉF. 8236

bio

2024

VDF LE PARIA CUVÉE LES DISSIDENTS*

MAISON VENTENAC

ROUGE • CARTON × 6

LANGUEDOC

DÉGUSTATION • Fruité • Épicé • Souple

6,62 € HT

11 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 4337

bio

IGP OC VIOGNIER SECRET DE LUNES*

VIGNOBLE JEANJEAN

BLANC • CARTON × 6

VINS DE PAYS

DÉGUSTATION • Aromatique • Floral • Onctueux

5,83 € HT

5 + 1 BOUTEILLE OFFERTE

RÉF. 4253

2021

IGP GRAND ARDÈCHE

MAISON LOUIS LATOUR

BLANC • CARTON × 6

VINS DE PAYS

DÉGUSTATION • Rond • Fruité • Élégant

10,90 € HT

TARIF PROFESSIONNEL

RÉF. 5364

MOELLEUX

AOP BERGERAC SOURIRE DE CYRANO

COULEURS D'AQUITAINE

BLANC • CARTON × 6

SUD-OUEST

DÉGUSTATION • Doux • Fruité • Gourmand

4,98 € HT

BOUCHON À VIS



LE PARIA 2024

MAISON VENTENAC • LES DISSIDENTS



*Stock non renouvelable

Et si le cépage que l’on croyait importun était finalement celui qui avait tout compris ?

GRENACHE 100 % • VIN BIO • LANGUEDOC

Voici Le Paria 2024 - Maison Ventenac, cuvée Les Dissidents.

Issu à 100 % de Grenache, ce vin bio est né sur les coteaux frais du Languedoc, dans un environnement où ce cépage ne semblait pourtant pas pouvoir s’épanouir.

Mais il a résisté. Il s’est adapté. Il révèle aujourd’hui un vin gourmand, juteux et généreux, porté par un fruit rouge frais et intense, avec une belle fraîcheur en bouche.

Un vin qui bouscule les codes et qui trouvera facilement sa place sur une table conviviale : planche de charcuterie, barbecue, repas décontracté entre amis...

Une référence originale à proposer à une clientèle à la recherche de vins de caractère, francs et sans artifice.

CÉPAGE

Grenache 100 %

CERTIFICATION

Bio

DEGRÉ

13,5°

SERVICE

Légèrement rafraîchi, entre 15 et 16 °C