

TWO ROCK WINE COMPANY LTD.

P.O. BOX HM 2276

HAMILTON HM JX

TEL: 232-2325

Email: info@tworockwines.com

Website: www.tworockwines.com

Retail Price List

Effective December 11, 2017

\$ per bottle

ARGENTINA

Montequieto

Malbec 15

17.50

Cabernet Franc 15

17.50

Vistalba

Corte A 14

40.00

Corte B 15

25.00

AUSTRALIA

Grosset

Riesling 'Springvale' 09

34.00

AUSTRIA

Schloss Gobelsburg (Kamptal) (vegan)

Lamm 1er Cru Grüner Veltliner 14

44.00

St Laurent Reserve 12 (Red)

38.00

Löss Grüner Veltliner 16

16.50

Urgestein Riesling 16

20.00

Steinsetz Grüner Veltliner 15

25.00

Renner Grüner Veltliner 15

31.50

Lamm Grüner Veltliner 15

44.00

Eiswein Grüner Veltliner 15

50.00

Gaisberg Reserve Riesling 15

30.00

Heiligenstein Riesling 15

46.50

Tradition Riesling 14

39.00

Tradition Riesling 15

44.00

Tradition Grüner Veltliner 14

38.00

Brut Reserve NV

29.00

Umathum (Burgenland)

Gelber & Roter Traminer 13

25.00

Zweigelt 12

23.00

CHILE

Casa Marin

Sauvignon Gris 'Estero' 13

25.00

Riesling 'Cartagena' 13

15.00

Riesling 'Miramar' 09

25.00

Polkura

Malbec 14	25.00
Syrah 13	25.00
Syrah 'G&I' Block 13	38.00

FRANCE**Alsace****Zind Humbrecht (biodynamic/organic/vegan)**

Pinot Gris Clos Windsbuhl 10	58.00
Gewurtztraminer Rangen de Thann Grand Cru 10	74.00
Riesling Rangen de Thann Grand Cru 11	78.00
Gewurtztraminer Herrenweg de Turckheim 12	40.00
Pinot Gris Heimbouurg 14	52.00
Riesling Roche Calcaire 14	39.00
Riesling Roche Volcanique 14	39.00

Beaujolais**Grange Cochard (vegan)**

Morgon 'Les Charmes' 14	25.00
Morgon 'Les Charmes' 15	26.00
Morgon 'Cote de Py' 15	28.00

Bordeaux**Entre Deux Mers (vegan)**

Chateau Sainte-Marie Bordeaux Superieur Vieilles Vignes 14	17.50
Chateau Sainte-Marie Bordeaux Superieur Vieilles Vignes 14 - .375 l	11.50
Chateau Sainte-Marie Bordeaux Blanc Vieilles Vignes 15	17.50
Chateau Sainte-Marie Bordeaux Blanc Vieilles Vignes 15 - .375 l	11.50

Graves

Reserve du Seuil 05	41.50
Reserve du Seuil 09	41.50

Haut- Médoc

Chateau Peyredon La Gravette 14 – 1.5 l	58.00
---	-------

Margaux

Chateau Giscours 14	72.50
---------------------	-------

Pessac Leognan

Chateau Malartic La Graviere 14	65.00
Chateau Brown Blanc 14	47.50

St. Emilion

Chateau Haut-Brisson 14	40.00
Chateau Haut-Brisson 15	44.00
Les Terrasses de Saint Christophe Saint Emilion Grand Cru 12	26.50
Château Tour Saint Christophe Saint Emilion Grand Cru 14	45.00
Château Tour Saint Christophe Saint Emilion Grand Cru 15	47.50

St. Julien

Chateau Gloria 14	58.00
-------------------	-------

Sauternes

<i>Chateau de Romance (dry)</i>	19.00
---------------------------------	-------

Burgundy**Bachelet-Monnot**

<i>Bourgogne Blanc 15</i>	32.00
<i>Bourgogne Rouge 14</i>	27.50
<i>Bourgogne Rouge 15</i>	32.50
<i>Santenay Blanc 14</i>	36.50
<i>Santenay Blanc 15</i>	41.00
<i>Chassagne Montrachet Blanc 15</i>	59.00
<i>Meursault Clos Du Cromin Blanc 15</i>	67.00
<i>Puligny Montrachet 15</i>	67.50
<i>Puligny Montrachet 1er Cru Les Referts 14</i>	87.50
<i>Puligny Montrachet 1er Cru Les Referts 15</i>	98.00
<i>Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres 15</i>	104.00
<i>Batard - Montrachet 2015</i>	350.00
<i>Maranges 1er Cru 'La Fussiere' Rouge 14</i>	34.00
<i>Maranges 1er Cru La Fussiere Rouge 15</i>	40.00

Barraud

<i>Saint Veran 'Arpege' 15</i>	25.00
<i>Pouilly Fuissé 'Alliance' 15</i>	29.00
<i>Pouilly Fuissé 'En France' 14</i>	30.00
<i>Pouilly Fuissé 'En France' 15</i>	33.50
<i>Pouilly Fuissé 'Les Crays' 13/14/15</i>	39.00
<i>Pouilly Fuissé 'En Buland' 13/14/15</i>	44.00

Benjamin Leroux

<i>Auxey Duresses Blanc 15</i>	41.00
<i>Monthélie Blanc 'Duresses' 2015</i>	41.00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru 'les Embazées' 15</i>	87.50
<i>Savigny 15</i>	41.00
<i>Savigny 1er Cru 'Les Hauts Jarrons' 15</i>	50.00
<i>Beaune 1er cru 'Cents Vignes' 2015</i>	65.00
<i>Volnay 1er Cru 'Les Mitans' 15</i>	87.50
<i>Volnay 1er Cru 'Caillerets' 15</i>	121.50
<i>Gevrey-Chambertin 15</i>	65.00
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Les Champeaux' 15</i>	99.00
<i>Nuits St-Georges 1er Cru 'Aux Boudots' 15</i>	121.50
<i>Vosne-Romanee 15</i>	87.50
<i>Corton Grand Cru 2015</i>	144.00

Billaud Simon (vegan)

<i>Chablis 15</i>	26.00
<i>Chablis 15 (half bottles)</i>	16.00
<i>Chablis 1er Cru Vaillons 15</i>	39.00
<i>Chablis 1er Cru Mont du Milieu 11</i>	36.50
<i>Chablis 1er Cru Mont du Milieu 14</i>	37.50
<i>Chablis 1er Cru Mont du Milieu 15</i>	44.50
<i>Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 15</i>	49.00
<i>Chablis Grand Cru Vaudésir 14</i>	74.00
<i>Chablis Grand Cru Vaudésir 15</i>	81.00
<i>Chablis Grand Cru Bougros 2015</i>	79.00

Croix Senaillet (organic, biodynamic, vegan)

<i>Vire-Clesse 15</i>	23.50
<i>Saint Veran Les Rochats 15</i>	27.50
<i>Saint Veran Le Grande Bruyere 15</i>	27.50
<i>Pouilly Fuisse 15</i>	35.00

Henri Delagrange

<i>Hautes-Cotes de Beaune Pinot Noir 15</i>	27.00
<i>Hautes-Cotes de Beaune Chardonnay 15</i>	27.00
<i>Bourgogne Blanc 15</i>	24.00
<i>Saint Romain blanc 14</i>	32.50
<i>Volnay Vieilles Vignes 14</i>	44.00
<i>Volnay 1er Cru 'Clos de Chênes' 13</i>	69.00
<i>Volnay 1er Cru 'Les Champans' 13</i>	60.00
<i>Volnay 1er Cru 'Les Champans' 14</i>	69.00
<i>Pommard 'Les Vaumuriens Hauts' 14</i>	44.00
<i>Pommard 'Les Bertins' 1er Cru 14</i>	69.00

Faiveley**White**

<i>Chassagne-Montrachet Blanc 15</i>	64.00
<i>Puligny-Montrachet Blanc 14</i>	60.00
<i>Puligny-Montrachet Blanc 15</i>	66.50
<i>Montagny Blanc 14</i>	24.00

Red

<i>Bourgogne Pinot Noir 2015</i>	25.00
<i>Bourgogne Pinot Noir 2015 – MAG</i>	50.00
<i>Bourgogne Rouge Hautes-Côtes de Nuits 2015</i>	29.00
<i>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits D. Huguettes 2015</i>	30.50
<i>Pommard 14</i>	52.50
<i>Pommard 2015</i>	56.50
<i>Pommard 1er Cru Les Rugiens 2015</i>	110.00
<i>Blagny 1er Cru La Piece sous le Bois 2014</i>	39.00
<i>Chambertin Grand Cru Clos de Bèze 15</i>	356.00
<i>Corton Grand Cru 'Clos des Cortons' Faiveley 12</i>	175.00
<i>Corton Grand Cru 'Clos des Cortons' Faiveley 13</i>	181.50
<i>Corton Grand Cru 'Clos des Cortons' Faiveley 14</i>	187.50
<i>Corton Grand Cru 'Clos des Cortons' Faiveley 15</i>	219.00
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Les Cazetiers' 14</i>	99.00
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2015</i>	117.50
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru 'Combe aux Moines' 14</i>	82.50
<i>Gevrey-Chambertin Les Marchais 2014 – (1.5L)</i>	75.00
<i>Marsannay 2015</i>	31.50
<i>Marsannay Rouge 'Les Echezeaux' 15</i>	40.00
<i>Nuits-Saint-Georges Les Lavières 14 - 1.5 l</i>	112.50
<i>Nuits-Saint-Georges 2015</i>	55.00
<i>Nuits-St-Georges 1er Cru Les Porêts Saint-Georges 2015</i>	89.00
<i>Vosne-Romanée 2015</i>	76.00
<i>Chambolle-Musigny 2015</i>	72.50
<i>Chambertin Grand Cru Clos de Bèze 15</i>	356.50
<i>Mercury Rouge 15</i>	28.50
<i>Mercury 1er Cru 'Clos de Roy' 15</i>	43.00

Francois Lumpp (Givry)

<i>Crausot Blanc 1er Cru 15</i>	47.50
<i>A Vigne Rouge 1er Cru 15</i>	47.50
<i>Petit Marole Rouge 1er Cru 15</i>	45.00

Vincent Girardin**White**

<i>Corton Charlemagne Grand Cru 07</i>	100.00
<i>Meursault 'Les Narvaux' 15</i>	65.00
<i>Puligny Montrachet VV 15</i>	67.50
<i>St. Romain 14</i>	27.50

Red

<i>Bourgogne 'Cuvée St. Vincent' 14</i>	22.50
---	-------

Jean-Jacques Girard

<i>Bourgogne Rouge 2015</i>	26.50
<i>Savigny Les Beaune Rouge 2015</i>	32.00
<i>Savigny Les Beaune 1er Cru "Les Serpentières" 2015</i>	42.50
<i>Aloxe Corton 2015</i>	47.50
<i>Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots 2015</i>	41.50

Louis Michel

<i>Chablis 15</i>	27.50
<i>Chablis 1er Cru Montmain 14</i>	33.50
<i>Chablis 1er Cru Forets 14</i>	35.00
<i>Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 14</i>	40.00
<i>Chablis Grand Cru Vaudesir 13</i>	62.50

Patrick Piuze

<i>Chablis Grand Cru Bougros 14/15</i>	61.50
<i>Chablis Grand Cru Les Clos 15</i>	86.50

Perrot-Minot

<i>Chappelle Grand Cru Chambertin 05</i>	312.50
<i>Nuits St. Georges 'Lavieres' 04</i>	62.50
<i>Nuits St. Georges 1er Cru 'La Richemone' 05</i>	219.00
<i>Vosne Romanee 1er Cru "Les Beaux Monts" 15</i>	225.00
<i>Morey Saint Denis "La Rue De Vergy" 15</i>	110.00
<i>Mazoyeres-Chamertin Grand Cru 15</i>	462.50
<i>Charmes Chambertin 15</i>	462.50
<i>Gevrey Chambertin 15</i>	112.50
<i>Morey Saint Denis 1er Cru "La Riotte" 15</i>	187.50
<i>Chambolle Musigny 15</i>	115.00

Jean Marc Pillot

<i>Meursault Blanc Les Grands Charrons 15</i>	53.50
<i>Puligny Montrachet Blanc Les Noyers Bret 15</i>	59.00
<i>Chassagne Montrachet Blanc 15</i>	54.50
<i>Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru La Maltroie 15</i>	65.00
<i>Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Baudines 15</i>	65.00
<i>Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Vergers 15</i>	65.00

CahorsChateau du Cedre

<i>Le Cedre 11</i>	45.00
--------------------	-------

Fabien Jouves

<i>Vin De Table 2016 Tvpas Rouge</i>	29.00
--------------------------------------	-------

<i>Vin De Table Yfmw Rouge</i>	29.00
--------------------------------	-------

Mas del Perie

<i>Les Escures 16</i>	22.00
-----------------------	-------

<i>La Roque Rouge 16</i>	27.50
--------------------------	-------

<i>Les Acacias Rouge 16</i>	39.00
-----------------------------	-------

ChampagneGosset (vegan)

<i>Grand Reserve NV</i>	56.50
-------------------------	-------

<i>Rose NV</i>	62.50
----------------	-------

Jacquesson (vegan)

<i>AVIZE Champ Cain 05</i>	175.00
----------------------------	--------

<i>Cuvée n° 740</i>	59.00
---------------------	-------

<i>Cuvée n° 735 D.T</i>	87.50
-------------------------	-------

<i>DIZY Corne Bautray 07</i>	156.50
------------------------------	--------

<i>Degorgement Tardif Millesime 2000</i>	175.00
--	--------

Marie Courtin (biodynamic, vegan)

<i>Cuvee Resonance</i>	47.50
------------------------	-------

Pierre Gimonnet & Fils

<i>Cuis 1er Cru Brut SA Champagne</i>	41.50
---------------------------------------	-------

<i>Gastronome 2012 Brut Champagne</i>	47.50
---------------------------------------	-------

<i>Fleuron 2010 Brut Champagne</i>	54.00
------------------------------------	-------

<i>Fleuron 2008 Brut Champagne</i>	59.00
------------------------------------	-------

<i>Oenophile 2008 Extra-Brut Champagne</i>	59.00
--	-------

<i>Sp. Club 2010 Brut Champagne Grand Terroirs</i>	69.00
--	-------

<i>Millésime Collection 2006 Brut Champagne Mag</i>	165.00
---	--------

Pierre Peters

<i>Brut Cuvee de Reserve NV</i>	56.50
---------------------------------	-------

<i>Brut Cuvee de Reserve Magnum NV 1.5L</i>	125.00
---	--------

<i>Cuvee Extra Brut NV</i>	62.50
----------------------------	-------

<i>Millesime 'L'Espirit de 2010/12'</i>	81.50
---	-------

<i>Cuvee Speciale 'Les Chetillions' 09</i>	137.50
--	--------

<i>Cuvee Speciale 'Les Chetillions' 10</i>	137.50
--	--------

<i>Oenotheque 2000</i>	181.50
------------------------	--------

<i>L'Etonnant Monsieur Victor MK09/MK10</i>	219.00
---	--------

Roses de Jeanne

<i>La Haute-Lemble Millésime 13</i>	95.00
-------------------------------------	-------

<i>La Boloree Millésime 13</i>	116.50
--------------------------------	--------

<i>Cote De Bechalin V10</i>	79.00
-----------------------------	-------

<i>Presle Millésime 2013</i>	110.00
------------------------------	--------

<i>Les Ursules Millésime 13</i>	84.00
---------------------------------	-------

<i>Cote De Val Vilaine V15</i>	60.00
<i>Creux D'enfer Millésime 13</i>	150.00
<i>Les Ursules Millésime 13 – Mag</i>	250.00

Savart

<i>Champagne L'ouverture</i>	50.00
<i>Champagne L'accomplie</i>	62.50
<i>Champagne Bulle De Rose</i>	65.00
<i>Champagne L'annee 2013</i>	94.00
<i>Champagne Mont Benoit 2013</i>	110.00
<i>Champagne Mont Des Chretiens 2013</i>	231.50

Veuve Fourny (vegan)

<i>Grand Reserve Brut 1er Cru NV</i>	42.50
<i>Grand Reserve Brut Premier Cru NV Magnum 1.5L</i>	85.00
<i>Blanc de Blancs Brut Premier Cru NV</i>	43.50
<i>Rose 1er Cru NV</i>	49.00

Gascony**Menard**

<i>Cotes de Gasgogne 'Cuvee Marine' 14</i>	15.00
--	-------

Jura**Domaine André et Mireille (Stephane) Tissot**

<i>Spirale 06 (375 ml)</i>	30.00
----------------------------	-------

Languedoc**L'Ancienne Mercerie (Faugeres)**

<i>Petites Mains 14</i>	19.00
-------------------------	-------

Mas Foulaquier (Pic St-Loup) (biodynamic, vegan)

<i>Calades 13</i>	30.00
-------------------	-------

Loire Valley**Belliviere (Jasnieres)**

<i>Jasnieres 'Eparses' 05</i>	27.50
-------------------------------	-------

Bernard Baudry (Chinon) (vegan)

<i>Chinon 15</i>	23.50
<i>Les Granges 15</i>	19.00
<i>Grezeaux 15</i>	27.50
<i>Clos Guillet 14</i>	29.00
<i>La Croix Boissee 13</i>	34.00
<i>La Croix Boissee 14</i>	40.00
<i>La Croix Boissee Blanc 15</i>	36.50

Domaine des Chesnaies (Coteaux du Layon)

<i>Coteaux du Layon 05</i>	19.00
----------------------------	-------

Domaine Cherrier (Sancerre)

<i>Sancerre 16</i>	25.00
--------------------	-------

Delaporte (Sancerre) (organic/vegan)

<i>Sancerre 16</i>	29.00
--------------------	-------

<i>Sancerre Rosé 16</i>	26.50
<i>Sancerre Silex 16</i>	34.00
<i>Sancerre Rouge Silex 15</i>	34.00
<i>Sancerre Rouge 15</i>	27.00
<i>Sancerre Monts Damnes 15</i>	40.00
<i>Sancerre Rouge 'Cul de Beaujeu' 15</i>	44.00

Joel Delaunay (Touraine)

<i>Touraine Sauvignon Blanc 16</i>	17.50
<i>Touraine Chenonceaux 'Le Voute' 16</i>	21.00

Les Maison Rouges (Jasnieres & Coteaux du Loir)

<i>Clos des Jasnieres (50 cl) 03</i>	30.00
--------------------------------------	-------

Domaine Laureau du Clos Fremur (Savennieres)

<i>Savennieres 'Les Genets' 05</i>	26.50
------------------------------------	-------

Domaine Luneau-Papin (Muscadet)

<i>Folle Blanche 15</i>	16.50
<i>Pierre Blanche 15</i>	19.00
<i>Pueri Solis 09</i>	45.00
<i>La Grange 14</i>	16.50

Domaine du Clos Naudin (Vouvray)

<i>Vouvray Sec 09</i>	24.00
<i>Vouvray Demi Sec 08</i>	25.00
<i>Vouvray Demi Sec 09</i>	24.00

Pinard

<i>Sancerre Flores 14</i>	29.00
<i>Sancerre Nuance 15</i>	34.00
<i>Sancerre 'Clemence' 15/16</i>	33.50
<i>Sancerre Grand Chemarin 14</i>	50.00
<i>Sancerre Chene Marchand 15</i>	54.00
<i>Sancerre Rouge 15</i>	40.00
<i>Sancerre Rouge Charlotise 14</i>	51.50
<i>Sancerre Rouge Vendages Entieres 14</i>	67.50

Antoine Sanzay (vegan)

<i>Saumur Champigny 14</i>	25.00
<i>Saumur Champigny 15</i>	25.00
<i>Saumur Champigny 'Les Poyeux' 14</i>	41.50
<i>Saumur Blanc 'Les Salles Martin' 15</i>	35.00

Vacheron (Sancerre) (organic, biodynamic, vegan)

<i>Sancerre 'Chambrates' 13</i>	45.00
<i>Sancerre Rouge 14</i>	31.50
<i>Sancerre Rouge 'Belle Dame' 13</i>	52.50
<i>Sancerre Blanc Paradis 15</i>	47.50

Villeneuve (Saumur)

<i>Saumur Blanc 15</i>	19.00
<i>Saumur Champigny 14</i>	19.00

Yannick Amirault (Bourgueil) (biodynamic, vegan)

<i>Bourgueil Rouge La Coudraye</i> 15	21.50
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Rouge La Mine</i> 15	22.50
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Rouge Les Malgagnes</i> 14	34.00

Provence**Clos D'Alari (organic/vegan)**

<i>Le Grand Clos Rose</i> 16	22.50
------------------------------	-------

Cibonne (biodynamic/vegan)

<i>Rose Cuvee Tradition</i> 15	25.00
<i>Rose Cuvee Speciale Vignettes</i> 15	31.50

Raft-Up Rose

<i>Raft-Up Rose (Cibonne)</i> 16	23.50
----------------------------------	-------

Rhone**Domaine de la Charbonniere**

<i>Cotes du Rhone</i> 2016	20.00
<i>Cotes du Rhone</i> 2014 - 1.5 l	40.00
<i>Cotes du Rhone</i> 2015 - 1.5 l	40.00
<i>Vacqueyras</i> 12	29.00
<i>Vacqueyras</i> 15	31.50
<i>Vacqueyras</i> 12 - 3.0 l	175.00
<i>Chateauneuf du Pape</i> 14/15	44.50
<i>Chateauneuf du Pape 'Mourre des Perdrix'</i> 12	51.50
<i>Chateauneuf du Pape 'L'Envol'</i> 10	86.50
<i>Chateauneuf du Pape 'Vielles Vignes'</i> 12	50.00
<i>Chateauneuf du Pape</i> 07 - MAG	119.00
<i>Chateauneuf du Pape</i> 09 - MAG	126.50

La Mordoree (biodynamic/vegan)

<i>Cotes du Rhone 'La Dame Rousse'</i> 15	19.00
<i>Tavel 'La Dame Rousse'</i> 16	25.00
<i>Tavel 'La Reine'</i> 16	30.00
<i>Lirac Blanc 'La Reine'</i> 16	30.00
<i>Lirac rouge 'La Reine'</i> 14	31.50
<i>Lirac rouge 'La Reine'</i> 15	31.50
<i>Chateauneuf du Pape</i> 12 (magnum)	150.00
<i>Chateauneuf du Pape 'La Reine'</i> 15	60.00
<i>Chateauneuf du Pape 'La Dame Voyageuse'</i> 15	46.50

Moulin de la Gardette

<i>Gigondas 'Ventabren'</i> 13	44.00
--------------------------------	-------

Domaine Pichat

<i>Condrieu "La Caille"</i> 16	64.50
<i>Vin de Pays "Syrah"</i> 16	33.50
<i>Côte Rôtie "Les Grandes Places"</i> 15	91.090
<i>Côte Rôtie "Champon's"</i> 15	64.50

Rene Rostaing

<i>Cote Rotie 'La Landonne' 98</i>	137.50
------------------------------------	--------

Saint Cosme (vegan)

<i>Cotes du Rhone 15/16</i>	19.00
<i>Cotes du Rhone "Les Deux Albion" 15</i>	25.00
<i>Cotes du Rhone Blanc 16</i>	22.50
<i>Condrieu 15</i>	62.50
<i>Cote Rotie 13/14</i>	56.50
<i>Chateauneuf du Pape 11</i>	47.50
<i>Crozes Hermitage 15</i>	30.00
<i>St. Joseph 15/16</i>	31.50
<i>Gigondas 15</i>	40.00
<i>Gigondas 'Hominis Fides' 13</i>	100.00
<i>Gigondas 'Hominis Fides' 14</i>	100.00
<i>Gigondas 'Le Claux' 13</i>	100.00
<i>Gigondas 'Le Claux' 14</i>	100.00
<i>Gigondas 'Le Poste' 13</i>	100.00

Saint Prefert

<i>Classique Cheateauneuf du Pape 12</i>	50.00
--	-------

Yves Cuilleron

<i>CONDRIEU Petite Côte 2016</i>	54.00
<i>CONDRIEU Chaillets 2016</i>	72.50
<i>CROZES-HERMITAGE Rouge Laya 2015</i>	31.50
<i>CROZES-HERMITAGE Rouge Lieu-dit Les Chassis 2015</i>	50.00
<i>ST JOSEPH Rouge Pierres Sèches 2015</i>	32.50
<i>ST JOSEPH Rouge Cavanos 2015</i>	37.50
<i>ST JOSEPH Rouge Serines 2015</i>	54.50
<i>COTE-ROTIE Bassenon 2015</i>	68.50
<i>COTE-ROTIE Madinière 2015</i>	68.50
<i>COTE-ROTIE Lieu-dit Bonnivières 2015</i>	87.00
<i>CORNAS Lieu-dit Les Côtes 2015</i>	78.50

Roussillon**Gauby (Cotes du Roussillon)**

<i>VDP des Cotes Catalanes blanc 07/08</i>	37.50
<i>VDP des Cotes Catalanes rouge 08</i>	37.50
<i>Muntada 07/08</i>	94.00

GERMANY**Schloss Saarstein (Saar)**

<i>Alte Reben Riesling Spatlese 15 (trocken)</i>	31.50
--	-------

Langwerth Von Simmern

<i>Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett (Trocken) 15</i>	22.50
--	-------

GREECE

<i>GAIA Thalassitis 14</i>	32.00
<i>GAIA Vinsanto 05 (500 ml)</i>	57.50
<i>Thymiopoulos 'Young Vines' 14</i>	21.50
<i>Argyros Assyritko 14</i>	30.00

HUNGARY

<i>Chateau Derezla Tokaji Aszu 6 Putts 05 (50 cl)</i>	81.50
---	-------

ITALY**Andrian (Alto Adige)**

<i>Pinot Bianco 16</i>	19.00
<i>Pinot Grigio 16</i>	20.00
<i>Lagrein Rubeno 16</i>	21.50
<i>Merlot Riserva Gant 14</i>	40.00

Ca'Lojera Tenuta Tiraboschi (Lugano)

<i>Lugana 16</i>	20.00
------------------	-------

Il Castellare (Tuscany) (vegan)

<i>Chianti Classico 15</i>	26.50
<i>Chianti Classico 16</i>	27.50
<i>Il Poggiale 14</i>	42.50
<i>I Sodi 13</i>	72.50

Fontodi (Chianti) (organic/vegan)

<i>Flaccianello 09/12/13</i>	94.00
<i>Chianti Classico 14</i>	34.00
<i>Chianti Classico Gran Selezione 12</i>	69.00

Le Colture (Prosecco)

<i>Pianer Extra Dry</i>	20.00
<i>Cruner Dry</i>	20.00
<i>Pianer Extra Dry Half Bottle</i>	14.00
<i>Pianer Extra Dry Magnum</i>	37.50
<i>Gerardo Rive Brut</i>	22.00
<i>Superiore di Cartizze Spumante</i>	27.50

Masciarelli (Montepulciano)

<i>Montepulciano d'Abruzzo 14</i>	19.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 13</i>	30.00

Occhipinti (Sicily) (organic/vegan)

<i>SP-68 14</i>	25.00
<i>SP-68 16</i>	29.50
<i>SP-68 Bianco 14</i>	25.00
<i>SP-68 Bianco 16</i>	29.50
<i>Sicagno Nero D'Avola 13</i>	37.50
<i>Sicagno Nero D'Avola 15</i>	44.00
<i>Frappato 15</i>	44.00

Pian dell'Orino (Montalcino) (biodynamic/organic/vegan)

<i>Brunello di Montalcino 08</i>	100.00
<i>Brunello di Montalcino 10</i>	106.50
<i>Brunello di Montalcino 11</i>	84.00
<i>Brunello di Montalcino 11 1.5L</i>	175.00
<i>Brunello di Montalcino Sopra 10</i>	272.50
<i>Brunello di Montalcino Sopra 10 1.5L</i>	587.50
<i>Piandorino 14</i>	27.50

Pietradolce (organic/vegan)

<i>Etna Rosso Vigna Barbagalli 12</i>	87.50
<i>Etna Rosso Vigna Barbagalli 12 (3.0 Litre)</i>	375.00
<i>Etna Rosso Archineri 10</i>	47.50
<i>Etna Bianco Archineri 14 (1.5 Litre)</i>	69.00
<i>Etna Bianco 14</i>	25.00

Pra (Veneto) (organic/vegan)

<i>Soave 'Otto' 16</i>	21.00
<i>Soave 'Monte Grande' 14</i>	27.50
<i>Valpolicella Morandina 15</i>	20.00
<i>Valpolicella Morandina 16</i>	22.50
<i>Valpolicella Ripasso 14 3L</i>	137.50
<i>Valpolicella Ripasso 15</i>	30.00
<i>Valpolicella Ripasso 15 (1.5L)</i>	67.50
<i>Amarone 12</i>	69.00
<i>Amarone 12 1.5L</i>	141.50

Produttori del Barbaresco

<i>Barbaresco 13</i>	37.50
<i>Barbaresco 13 1.5L</i>	81.50
<i>Barbaresco 13 3L</i>	169.00
<i>Barbaresco 12 1.5L</i>	81.50
<i>Langhe Nebbiolo 15</i>	26.50

Le Ragnaie (Montalcino) (organic, vegan)

<i>Brunello di Montalcino 11</i>	69.00
<i>Brunello di Montalcino 12</i>	76.50
<i>Brunello di Montalcino Fornace 12</i>	106.50
<i>Brunello di Montalcino VV 12</i>	106.50
<i>Rosso di Montalcino 14</i>	31.50
<i>Rosso di Montalcino Petroso 14</i>	52.00
<i>Rosso di Montalcino VV 14</i>	52.00
<i>IGT Troncone</i>	21.50
<i>Olive Oil</i>	36.50

Rivetto (Piedmont)

<i>Langhe Nascetta 15</i>	32.50
<i>Barbera d'Alba Nemes 13</i>	22.50
<i>Moscato d'Asti 15</i>	21.50
<i>Barolo Serralunga d'Alba 12</i>	50.00
<i>Barolo Serralunga d'Alba 13</i>	54.50
<i>Barolo Serralunga d'Alba 12 5L</i>	500.00
<i>Barolo Leon Riserva 08</i>	106.50
<i>Barolo Leon Riserva 09</i>	97.50
<i>Barolo Leon Riserva 10</i>	87.50
<i>Barolo Briccolina 10</i>	150.00
<i>Barolo Briccolina 10 – 3L</i>	669.00
<i>Barolo Leon Riserva 10 – 12L</i>	1562.50

Rocca di Frassinello (Gavorrano) (vegan)

<i>Le Sughere 12</i>	27.50
<i>Poggio Alla Guardia 12</i>	19.00
<i>Rocca Frassinello 12</i>	56.50

<i>Le Sughere</i> 13	30.00
<i>Rocca di Frassinello</i> 13	56.50
<u>Santa Lucia (Puglia)</u>	
<i>Puglia Fiano IGT 'Gazza Ladra'</i> 15	19.00
<i>Calstel del Monte DOC 'Melograno'</i> 12	19.00
<u>Scacciadiavoli (Montefalco)</u>	
<i>Montefalco Rosso</i> 12	20.00
<i>Montefalco Rosso</i> 15	21.50
<i>Montefalco Grechetto</i> 16	17.00
<i>Montefalco Sagrantino</i> 11	32.50
<u>Tenuta Delle Terre Nere (Sicily) (organic)</u>	
<i>Etna Bianco</i> 14	22.50
<i>Etna Bianco V. Niche 'Calderara'</i> 15	31.50
<i>Etna Bianco V. Niche 'S. Spirito'</i> 15	31.50
<i>Etna Rosso</i> 14	24.00
<i>Etna Rosso 'Calderara Sottano'</i> 14	37.50
<i>Etna Rosso 'Feudo di Mezzo'</i> 14	37.50
<i>Etna Rosso 'Feudo di Mezzo'</i> 14 - 1.5 l	75.00
<i>Etna Rosso 'Guardiola'</i> 14	37.50
<i>Etna Rosso 'Prephylloxera'</i> 14	75.00
<i>Etna Rosso 'Prephylloxera'</i> 14 - 1.5L	150.00
<i>Etna Rosso 'S. Spirito'</i> 14 - 1.5L	75.00
<u>Terlan (Alto Adige)</u>	
<i>Pinot Bianco</i> 16	21.50
<i>Pinot Grigio</i> 16	22.50
<u>Vietti (Piedmont)</u>	
<i>Roero Arneis</i> 16	27.50
<i>Barbera d'Alba Tre Vigne</i> 14	26.50
<i>Barbera d'Alba Tre Vigne</i> 15	29.00
<i>Barbera d'Asti Tre Vigne</i> 15	26.50
<i>Barolo Castiglione</i> 12	60.00
<i>Barbera d'Alba Vigna Scarrone</i> 13 1.5L	106.50
<i>Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchia</i> 12	56.50
<i>Barolo Brunate</i> 11	150.00
<i>Barolo Lazzarito</i> 11	150.00
<i>Barolo Rocche di Castiglione</i> 11	150.00
<i>Barolo Ravera</i> 11/12	150.00
<i>Moscato d'Asti</i> 15/16	22.50
<i>Moscato d'Asti</i> 15 (375ml)	16.00
<i>Langhe Nebbiolo</i> 14	30.00
<i>Barolo Ravera</i> 13	181.50
<u>Villa Sandi</u>	
<i>'Il Fresco' Prosecco NV Brut</i>	15.00
<u>Viticoltori (Alto Adige)</u>	
<i>S. Pietro Pinot Nero</i> 15	20.00
<i>S. Pietro Lagrein</i> 15	20.00

LEBANON**Chateau Musar**

Chateau Musar Red 08	41.60
----------------------	-------

NEW ZEALAND**Ata Rangi (Martinborough) (vegan)**

Pinot Noir 14	57.50
---------------	-------

PORTUGAL**Niepoort (organic/vegan)**

Docil Vinho Verde 16	17.00
Redoma Reserva Branco 15	36.50
Coche White 15	62.50
Redoma Red 14	37.50
Batuta 14	62.50
Charme 14	62.50
Redoma White 15	22.50
Colheita 1997	62.50
Dao Rotulo Red 15	17.00
Conciso Red 14	37.50
Ruby Dum port	19.00
10 Year Old White port	37.50
10 Year Old Tawny port	37.50
20 Year Old Tawny port	60.00
30 Year Old Tawny port	131.50
Vintage port 05	87.50
Drink Me branco 13	17.50
Drink Me tinto 14	17.50

SOUTH AFRICA**Cape Point**

Sauvignon Blanc 15	20.00
--------------------	-------

Mullineux

Syrah 13	35.00
Syrah 'Iron' 13	87.50
Straw Wine Olerasay #1 NV (375ml)	46.50

Neil Ellis

Sauvignon Blanc 15	19.00
JHK Cabernet 13	38.50
Elgin Chardonnay 15	21.00
Shiraz Groenekloof 15	21.00
Pinotage 14	21.00
Whitehall Chardonnay 15	26.00

Newton Johnson

Resonance 15	25.00
Vineyards Chardonnay 15	33.50
Vineyards Granum 14	37.00
Vineyards Pinot Noir 15	40.00
Walker Bay Pinot Noir 15	29.00
Winansea Pinot Noir 15	37.00
Block 6 Pinot Noir 12	37.00

SPAIN**A Coroa (Valdeorras)**

Godello 15	21.50
200 Cestos 15	30.00
Ladeira (red) 12	35.00
Ladeira (red) 13	35.00

Bernabeleva (Madrid) (biodynamic/vegan)

Navaherreros Tinto 12	22.50
Navaherreros Tinto 15	22.50
Caril del Rey 12/13/15	33.50
Arroyo del Tortolas 12/13/15	33.50
Vina Bonita 13/15	42.50

Condado de Haza (Ribera del Duero)

Crianza 13	21.50
------------	-------

Dominio de Bibeí (Ribera del Sacra)

Lalama 11	27.50
-----------	-------

Fefinanes

Albarino '1583' 14	32.50
--------------------	-------

Gramona (Cava) (biodynamic/vegan)

Reserva Postre	24.00
La Cuvée Brut	26.50
Imperial Brut	34.00
Argent Rosé	50.00

Herencia Alta (Priorat)

Garnatxa Negra 15	16.50
La Serra 14 (white)	26.50
Benufet 15 (white)	19.00

Losada (Bierzo)

Losada 15	20.00
Altos de Losada 15	27.50
La Bienquerida 13	45.00
La Bienquerida 15	46.50
La Senda del Diablos 15	69.00
Pobladura 15	69.00

Montilla

Alvear Pedro Ximinez Solera 1927 375ml	40.00
--	-------

Muga (Rioja)

Reserva 13	28.50
Reserva Especialle 11	37.50
Reserva Especialle 10 - 1.5L	80.00
Rosé 16	18.50
Gran Reserva 'Prado Enea' 09	67.50
Torre Muga 11	72.50

Pesqueria (Ribera del Duero)

<i>Crianza 13</i>	26.50
<i>Reserva 12</i>	37.50

Roda (Rioja)

<i>Sela 13</i>	27.00
<i>Roda Reserva 12</i>	37.50
<i>Roda I 09</i>	56.50
<i>Cirsion 12</i>	187.50

La Horra (Ribera del Duero)

<i>Corimbo 12</i>	31.50
<i>Corimbo I 11</i>	56.50

Terroir al Limit (Priorat)

<i>Les Manyes 13</i>	206.50
<i>Les Manyes 12</i>	200.00
<i>Les Tosses 13</i>	206.50
<i>Terra de Cuques 13</i>	40.00

Vega Sicilia (Ribera del Duero)

<i>Valbuena 5 06</i>	147.50
<i>Valbuena 5 07</i>	141.50
<i>Valbuena 5 08</i>	139.00
<i>Valbuena 5 09</i>	144.00
<i>Valbuena 5 11</i>	137.50
<i>Valbuena 5 11- 1.5 l</i>	287.50
<i>Valbuena Collectors Vertical 06-11</i>	862.50
<i>Unico 05</i>	356.50
<i>Unico 08</i>	331.50
<i>Unico Reserva Especial 'Venta 16'</i>	381.50

Vega Sicilia (Toro)

<i>Pintia 08</i>	56.00
<i>Pintia 10</i>	56.00
<i>Pintia 11 - 3.0 l</i>	250.00
<i>Pintia 11 - 1.5 l</i>	125.00

SWITZERLAND**Bonvin**

<i>Petite Arvine 14</i>	37.50
<i>Fendant Sans Culotte 15</i>	25.00
<i>Amigne 14</i>	35.00
<i>Fendant de Sion 'Brulefer' 14</i>	25.00
<i>Cornalin 15</i>	40.00
<i>Terra Cotta Pinot Noir 14</i>	27.50
<i>Grand Carre Dole de Sion 14</i>	26.50
<i>Cuvee d'Or Grains Noble 14 - half bottle</i>	44.00

U.S.A.
California

Anthill Farms

<i>Chardonnay Peugh 14</i>	55.00
<i>Pinot Noir Anderson Valley 14</i>	46.50
<i>Pinot Noir Comptche Ridge 14</i>	56.50
<i>Pinot Noir Demuth 14</i>	56.50
<i>Pinot Noir Baker Ranch 14</i>	56.50
<i>Syrah Sonoma Coast 14</i>	31.50
<i>Syrah Peters 14</i>	36.50

Arnot Roberts

<i>Syrah 'Sonoma Coast' 15</i>	49.00
<i>Chardonnay 'Watson Ranch' 15</i>	49.00
<i>Cabernet Sauvignon Clajoux Vineyard 13</i>	99.00
<i>Cabernet Sauvignon Fellom Ranch 13</i>	99.00
<i>Syrah Que Syrah Vineyard 14</i>	84.00

DuMOL

<i>Chardonnay 'Russian River Valley' 13/14</i>	62.50
<i>Syrah 'Russian River Valley' 14</i>	71.50

Failla (organic/vegan)

<i>Chardonnay 'Keefer Ranch' 13</i>	47.50
<i>Chardonnay 'Chuy' 12/13</i>	60.00
<i>Pinot Noir 'Hirsch' 13</i>	72.50
<i>Pinot Noir 'Occidental Ridge' 13</i>	62.50
<i>Syrah 'Estate' 13</i>	66.50
<i>Chardonnay 'Keefer Ranch' 14</i>	51.50
<i>Chardonnay 'Chuy Vineyard' 14</i>	66.50
<i>Pinot Noir 'Occidental Ridge' 14</i>	79.00
<i>Pinot Noir 'Hirsch Vineyard' 14</i>	94.00
<i>Syrah 'Hudson Vineyard' 14</i>	65.00
<i>Chardonnay 'Sonoma Coast' 14</i>	42.50
<i>Pinot Noir 'Sonoma Coast' 14</i>	45.00

Kesner (vegan)

<i>Chardonnay 'Rockbreak' Sonoma Coast 12</i>	56.50
<i>Chardonnay 'Rockbreak' Sonoma Coast 13</i>	69.00
<i>Pinot Noir 'Vadim's Watch' Sonoma Coast 13</i>	69.00

Tyler

<i>Chardonnay 'Santa Barbara Country' 13</i>	42.50
<i>Chardonnay 'Bien Nacido Vineyard Block W' 13</i>	61.50
<i>Chardonnay 'Sanford & Benedict Vineyard' 13</i>	66.50
<i>Pinot Noir 'Dierberg Vineyard Block 5' 13</i>	56.50
<i>Pinot Noir 'Bentrock Vineyard' 13</i>	66.50
<i>Pinot Noir 'Bien Nacido Old Vine' 13</i>	71.50

Matthiasson (vegan)

<i>Napa Valley White Wine 13</i>	46.50
----------------------------------	-------

Oregon**Cristom**

<i>Pinot Gris Estate 16</i>	25.00
<i>Viognier Estate 16</i>	35.00
<i>Pinot Noir Louise 15</i>	71.50
<i>Pinot Noir Eileen 15</i>	71.50
<i>Pinot Noir Jessie 15</i>	71.50

Washington**Betz Family**

<i>Clos de Betz Bordeaux Blend 11</i>	55.00
<i>Betz Syrah 'Cuvee Frangine' 12</i>	38.00

CIDER**Bordelet**

<i>Poire Granit 14</i>	25.00
<i>Poire Granit 14 (magnum)</i>	50.00
<i>Sydre Brut 13</i>	19.00

Pearson's Cider

<i>Medium</i>	7.00
<i>Medium Dry</i>	7.00
<i>Dry</i>	7.00

** Many clients have been asking about “vegan wine” lately. Some wines are fined with egg white, bentonite (clay), or other natural material. This is a normal part of the winemaking process and there may be trace amounts remaining in the wine. These particles are extremely small and virtually undetectable, if there is any remaining at all in the finished wine. As we collect information from our producers, we will update the list and mark those that don't fine or that only use bentonite to fine as “vegan”.

Most important to us are organic and biodynamic producers. Most of the wines we bring in are from small family estates, where the owners live on property. Some will refuse to pay for organic certification due to the expense and bureaucracy involved. You can be sure that a minimum amount of chemicals are used in the production of the wines that we import. We will update the list with “biodynamic” and “organic” certifications over the coming months.