

Buteljholmen Prislita

Champagne

- Comte Hugues de La Bourdonnaye – Brut Nature – 360 sek
- Comte Hugues de La Bourdonnaye – Brut Nature Blanc de Blancs – 420 sek
- Comte Hugues de La Bourdonnaye – Brut Nature Blanc de Blancs Magnum – 860 sek
- Comte Hugues de La Bourdonnaye – Brut Nature Rosé – 420 sek

Alsace

- Lindenlaub – Crémant d'Alsace – 175 sek – Eko
- Lindenlaub – Qui s'y Cogne Pet Nat – 200 sek – Eko
- Lindenlaub – Matin Fou Sylvaner 2024 – 175 sek – Eko
- Lindenlaub – Matin Fou Sylvaner Magnum 2024 – 400 sek – Eko
- Lindenlaub – En Equilibre Riesling 2024 – 180 sek – Eko
- Lindenlaub – Origine L Pinot Noir 2024 – 480 sek – Eko

- Jean-Marc Dreyer – Tri-Aux 20/21/22 – 250 sek – Eko
- Jean-Marc Dreyer – Brutus Pinot Gris & Auxerrois 2021 – 250 sek – Eko
- Jean-Marc Dreyer – Beate Sylvaner & Riesling 2023 – 250 sek – Eko
- Jean-Marc Dreyer – Pinot Gris "Origin" - 2023 – 250 sek – Eko
- Jean-Marc Dreyer – Elios Pinot Noir 2023 – 250 sek – Eko
- Jean-Marc Dreyer – Pinot Noir "Elios" Magnum 2022 – 600 sek – Eko

Beaujolais

- Domaine Joubert – Bourgogne Blanc 2023 – 190 sek
- Domaine Joubert – Beaujolais-Villages Cuvée L'Ancienne 2023 – 150 sek
- Domaine Joubert – Fleurie VV 2023 – 190 sek

- Domaine Croix Charnay – Morgon Corcelette 2023 – 230 sek
- Domaine Croix Charnay – Chiroubles Grille – Midi 2023 – 230 sek

- Raphaël Beysang – Encules Lapins 100cl 2022 – 260 sek
- Raphaël Beysang – Paltieres 100cl 2022 – 260 sek

- Domaine des Grottes – Brut de Cuve 2023 – 200 sek – Eko
- Domaine des Grottes – L'Antidote Alkoholfri – 145 sek – Eko
- Domaine des Grottes – Antilope Alkoholfri – 145 sek – Eko
- Domaine des Grottes – Nyctalope Alkoholfri – 145 sek – Eko

- Jan Van Roekel – Ja Toch 2025 – 200 sek

Bugey

- Domaine Bartucci – Bugey Cerdon 2025 – 220 sek – Eko

Rhône

- Cros des Callades – Pavon PetNat – 160 sek – Eko
- Cros des Callades – Ballon Blanc 2023 – 99 sek
- Cros des Callades – Ballon Rouge 2023 – 99 sek
- Cros des Callades – Ballon Rosé 2023 – 99 sek

Romain Le Bars – Lirac Rosé 2023 – 230 sek
Romain Le Bars – Tavel 2024 – 230 sek
Romain Le Bars – Lirac Rosé 2024 – 230 sek
Romain Le Bars – Lirac 2023 – 300 sek
Romain Le Bars – Lirac Magnum 2023 – 620 sek

Jura

Les Pieds sur Terre Valentin Morel – Broken Hearts 2020 Hybrider – 300 sek – Eko
Les Pieds sur Terre Valentin Morel – Les Trouillots Trousseau 2022 – 360 sek – Eko
Les Pieds sur Terre Valentin Morel – En Boutasse Poulsard 2023 – 360 sek – Eko
Les Pieds sur Terre Valentin Morel – Albinos Poulsard 2022 – 350 sek – Eko
Les Pieds sur Terre Valentin Morel – Bois d'Arnaux Savagnin 2020 – 400 sek – Eko
Les Pieds sur Terre Valentin Morel – Saint-Savin Chardonnay 2023 – 400 sek – Eko

Ratapoil – Rempart Savagnin Macération 2020 – 350 sek – Eko
Ratapoil – Va Donc Chardonnay 2022 – 350 sek – Eko
Ratapoil – A La Dame Trousseau Magnum 2022 – 600 sek – Eko

Patrice Beguet – Straight No Chaser 2023 – 350 sek – Eko
Patrice Beguet – Silk Blue Rouge 2022 – 350 sek – Eko
Patrice Beguet – Silk Blue Rouge 2023 – 360 sek – Eko
Patrice Beguet – So True Rouge 2023 – 360 sek – Eko
Patrice Beguet – Orange Was the Color 2023 – 360 sek – Eko

Loire

Jean-Christophe Garnier – Nouettes 2025 – 180 sek
Jean-Christophe Garnier – Nouettes Magnum 2025 – 400 sek
Jean-Christophe Garnier – La Roche Bezigon 2024 – 230 sek
Jean-Christophe Garnier – Rouchefert 2024 – 230 sek
Jean-Christophe Garnier – Justice 2023 – 240 sek
Jean-Christophe Garnier – 13 Vents 2023 – 260sek
Jean-Christophe Garnier – La Roche 2023 – 260 sek

The Office – L'Assistant 2023 – 220 sek
The Office – L'Assistant 2024 – 220 sek
The Office – L'Administrateur 2024 – 260 sek
The Office – L'Ouvrier 2025 – 240 sek

Reynald Heale – Rive Droite Blanc 2022 – 300 sek
Reynald Heale – "O" Maceration Pinot Gris 2022 – 240 sek
Reynald Heale – Au Contre Courant 2022 – 200 sek
Reynald Heale – L'Insoumis du Villages Rouge 2021 – 260 sek
Reynald Heale – Rive Droite Rouge 2022 – 280 sek

Thierry Hesnault – Nouvelle Vague Chenin Blanc 2022 – 250 sek
Thierry Hesnault – CaberNet et Franc 2020 – 250 sek

Jerôme Saurigny – Biclir 2022 – 350 sek
Jerôme Saurigny – Sau 2023 – 350 sek

Damien Bureau – Paloma 2022 – 210 sek
Damien Bureau – Mille Sabords 2022 – 260 sek
Damien Bureau – Les Saulaies 2023 – 210 sek
Damien Bureau – La Jeanette 2016 – 600 sek

Le Facteur – Brut Nature Vouvray 2022 – 180 sek
Le Facteur – Brut Nature Magnum Vouvray 2022 – 400 sek
Le Facteur – Facteur su'l Velo Rouge 2023 – 200 sek – Eko
Le Facteur – Facteur su'l Velo Vouvray Sec 2024 – 200 sek – Eko
Le Facteur – Benasse Vouvray 2023 – 270 sek
Le Facteur – Facteur Grain Noble Moelleux Vouvray 2022 – 250 sek – Eko

Aveyron

Nicolas Carmarans – Minimus 2025 – 200 sek
Nicolas Carmarans – Selves 2023 – 300 sek
Nicolas Carmarans – Josette 2023 – 230 sek
Nicolas Carmarans – Josette Magnum 2023 – 480 sek
Nicolas Carmarans – Mauvais Temps 2023 – 240 sek
Nicolas Carmarans – Fer de Sang 2023 – 260 sek
Nicolas Carmarans – Fer de Sang Magnum 2023 – 600 sek
Nicolas Carmarans – Maximus de La Pascole 2023 – 800 sek

Auvergne

Jean Maupertuis – Neyrou 2023 – 240 sek
Jean Maupertuis – ZZ 2024 – 220 sek

Cahors

Ostal Levant – Goupil 2022 – 180 sek
Ostal Levant – Zamble 2023 – 220 sek
Ostal Levant – Un Cœur Simple 2023 – 250 sek
Ostal Levant – Anselme 2022 – 240 sek
Ostal Levant – Maasai 2022 – 320 sek
Ostal Levant – Fioretti 2024 – 220 sek
Ostal Levant – Hilarius 2024 – 250 sek
Ostal Levant – Jaune Bleu Blanc 2023 – 260 sek
Ostal Levant – Le Bleu du Ciel Blanc 2023 – 280 sek

Roussillon

Les Foulards Rouges – Octobre 2025 – 175 sek
Les Foulards Rouges – Soif du Mal Blanc 2025 – 200 sek
Les Foulards Rouges – Fond de l'air est rouges 2025 – 190 sek
Les Foulards Rouges – Soif du Mal Rouge 2025 – 230 sek
Les Foulards Rouges – Grenache 2025 – 250 sek
Les Foulards Rouges – Glaneurs 2025 – 250 sek
Les Foulards Rouges – Glaneurs Magnum 2025 – 520 sek
Les Foulards Rouges – Frida 2025 – 250 sek
Les Foulards Rouges – Frida Magnum 2025 – 520 sek

Buteljholmen

niklas@buteljholmen.se

070 - 994 62 08

Buteljholmen Södra Sverige

hampus@buteljholmen.se

076 - 024 96 93