



Maison
Cavaillé
— Depuis 1949 —





— ◆ —

EDITO

— ◆ —

Maison
Cavaillé
Depuis 1949

Ils sont deux pilotes de chasse de l'armée française, le père, le fondateur, Jean Cavaillé, qui revenant de la guerre, fonda l'entreprise Jean Cavaillé en 1949, et Michel le fils, entrepreneur de talent qui développa la société dès le début des années 70. Des têtes brûlées ? Il faut toujours un brin de folie, de passion et d'énergie pour s'engager dans une aventure.

Entre le père et le fils a régné une grande complicité et surtout un amour commun pour les Vins de Savoie, vins de leur terre natale. Visionnaire, Michel va vite regarder au delà des coteaux savoyards pour proposer des vins de toute la France.

Quelques années plus tard, fin 90, Laurent Cavaillé, fils de Michel, qui termine ses études d'œnologie à Beaune, va rejoindre l'entreprise. Dans les années 2000, c'est au tour de Jean-Christophe Cavaillé, le dernier de la fratrie, d'entrer en lice. C'est en décembre 2021 que Sam, fils aîné de Jean-Christophe, rejoint la maison fondée par son arrière grand-père.

Animés par la même passion, ils reprennent le flambeau de la société, chacun œuvrant dans son domaine de prédilection. Laurent, comme son grand-père, dans les Vins de Savoie, Jean-Christophe, comme son père, dans les vins de France et de l'étranger, et Sam dans la sommellerie.



DEPUIS 1949 | 4^e GÉNÉRATION
25 COLLABORATEURS

2 200 000 DE BOUTEILLES
VENDUES/AN



1400
RÉFÉRENCES

150 CARTES DES VINS
RÉALISÉES CHEZ NOUS

2 000 M²
D'ENTREPÔTS

5 000
ÉCHANTILLONS
DÉGUSTÉS/AN



300
PROPRIÉTAIRES
RÉCOLTANTS
PARTENAIRES



1 000
CLIENTS
RESTAURATEURS

PRÉSENTS
SUR 2
CONTINENTS



650 KM
D'ACTIVITÉS SUR
8 DÉPARTEMENTS



—◆—

LA CAVE

PAR LA MAISON CAVALLÉ

A fréquenter sans modération

—◆—

Imaginez un espace unique, où les vins se dégustent et où les palais s'éduquent, où les connaissances se partagent et où les moments se savorent, en compagnie de conseillers spécialisés en vin. Vous vous dites que c'est l'endroit rêvé pour concocter celle qui sera demain votre carte des vins. Et vous avez raison. Bienvenue dans la cave par Maison Cavallé. Un lieu à fréquenter sans modération...

Ici, le temps d'un rendez-vous, d'une dégustation ou d'une opération incentive, vous pourrez découvrir des vins et grands crus classés, venus de toute la France et du monde entier, sélectionnés auprès de vignerons passionnés. Mais pas que...

En compagnie de professionnels du vin dédiés et rompus à vos priorités, vous pourrez créer ou compléter votre carte des vins, à partir d'une sélection proposée en exclusivité aux CHR et cavistes, mais aussi former vos équipes, en matière de préconisation et vente au restaurant.

De quoi garantir à vos clients une carte et un service à la hauteur de leurs attentes et de votre réputation.



© PhotoSavoie

—◆—

LA CAVE À GRANDS VINS

—◆—

Bourgogne, Languedoc ou Bordeaux, Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Château d'Yquem ou Château Latour... La cave par Maison Cavallé, c'est plus de 100 références de grands crus classés, issus de cépages prestigieux, spécialement sélectionnés pour donner à votre carte une saveur particulière et à votre établissement ses lettres de noblesse. Proposés en quantité limitée, en fonction des disponibilités chez nos amis vignerons, découvrez-les en avant-première en pages 142 à 145 de notre catalogue, et laissez-vous tenter.

*Le meilleur de nous...
rien que pour vous*





0.0 %

FRENCH BLOOM

VINS EFFERVESCENTS SANS ALCOOL

BIOLOGIQUE - SANS ALCOOL - VEGAN - HALAL - CONVIENT AUX FEMMES ENCEINTES
NOUS N'AJOUTONS NI SUCRE, NI CONSERVATEURS, NI SULFITES



Jean
Cavillé
— Vins de Savoie —



PERSONNALITÉS LOCALES



Depuis la création de la Maison Cavillé en 1949,
la famille conserve un lien indéfectible avec sa terre natale :
Chignin-Bergeron, Roussette, Apremont, Chignin,
Gamay, Pinot, Mondeuse.

Les vins de Savoie font corps avec leurs habitants :
ils ont du caractère, parfois fort... mais sont toujours attachants.

Laurent Cavillé travaille main dans la main avec des vignerons
engagés et fidèles. Ensemble, ils élaborent le cahier des charges de
vinification de nos 22 crus savoyards. Avec une signature : celle du
relief et de la puissance de notre terroir.

Fruit d'un vrai travail de proximité, nos 4 gammes de vins de Savoie
racontent le terroir argilo-calcaire qui fait notre identité.

*Vous goûterez en chacun d'eux
une même exigence qualité
et de belles variations
de personnalité*

TERRES DE FAMILLE



Terres de Famille, ce sont les vins de Savoie par excellence. En eux s'exprime vraiment le terroir argilo-calcaire local, caractéristique des crus d'altitude.

Les blancs sont secs et minéraux, la Mondeuse, tannique et épicée, le Gamay et le Pinot noir, ronds et gourmands. Une rencontre en terre locale.



CEP NOIR VIEILLES VIGNES



La gamme Cep noir vieilles vignes exprime une saveur plus marquée : les ceps revendiquent au moins 25 ans d'âge.

Travaillé avec les vigneronns, l'élevage est plus long, avec pour certains crus un passage en fût de chêne, porteur de promesses de rondeur. Une invitation à la gastronomie et à l'épicurisme.



Tradition

1949



Créée il y a 5 ans, la cuvée 1949 est un retour aux sources de notre métier et de notre identité.

Nous nous sommes concentrés sur 3 crus :

L'Apremont est vinifié par élevage traditionnel en cuve puis en fût.

La Roussette est une pépite au caractère bien trempé.

La Mondeuse doit sa saveur fruitée au Gamay que nous lui avons associé.



Exception

LES CHEMINS

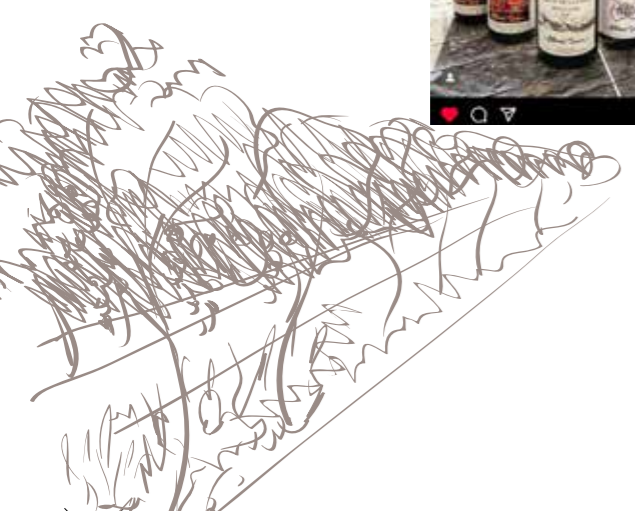
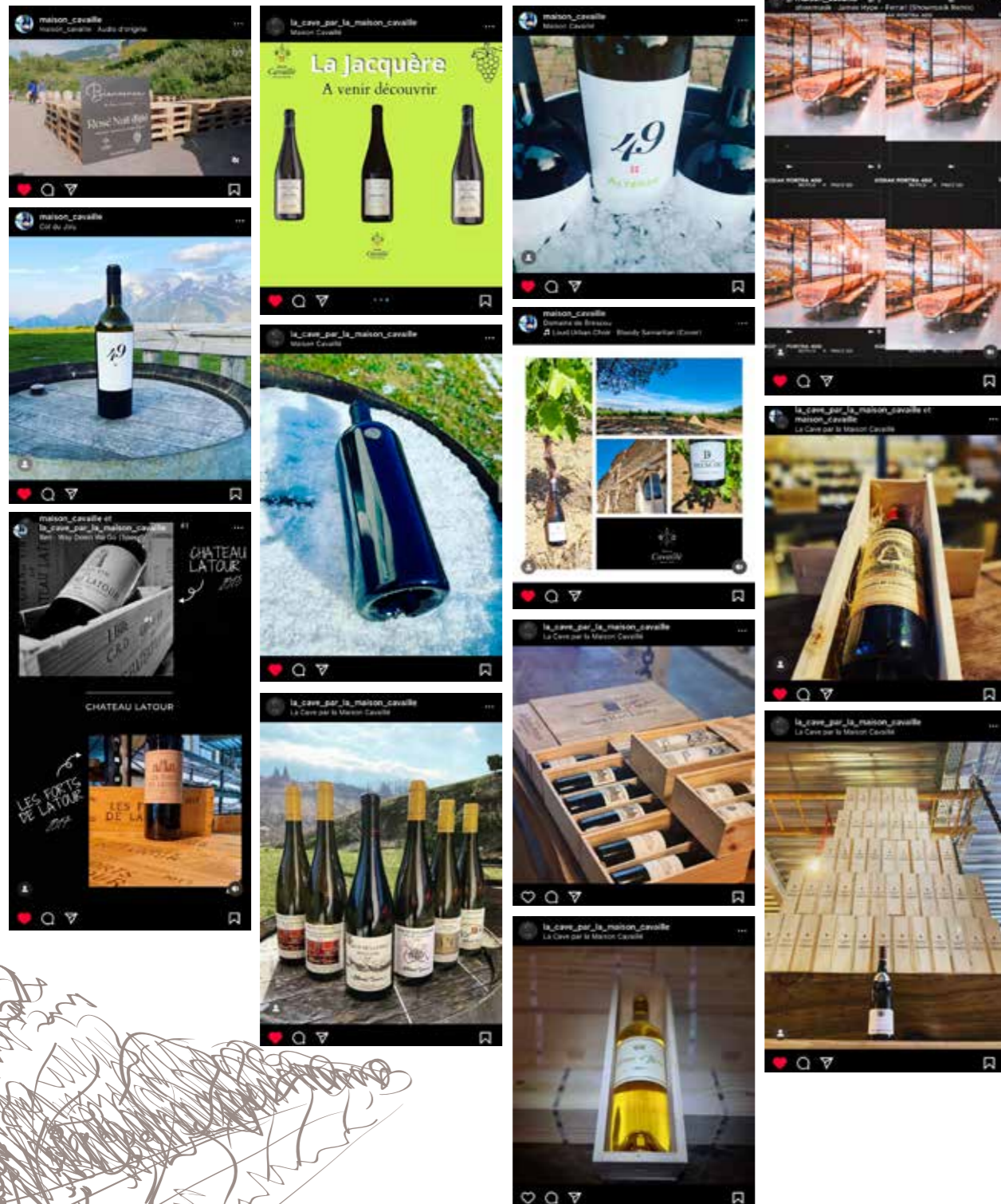


Confidentiel, chaque cru de la gamme "Les chemins" ne compte environ que 1200 bouteilles, numérotées pour certaines.

Vinification traditionnelle, élevage sur lie fine, le terroir s'exprime ici à sa juste valeur. A réserver aux connaisseurs dont le palais expérimenté est en quête de découvertes œnologiques en dehors de nos sentiers.



Suivez-vous





MAISON_CAVAILLE
LA_CAVE_PAR_LA_MAIISON_CAVAILLE

SOMMAIRE

SAVOIE 12

BOURGOGNE 26

BORDEAUX 46

VALLÉE DU RHÔNE 60

LANGUEDOC ROUSSILLON 76

PROVENCE 90

LOIRE 100

SUD OUEST 106

BEAUJOLAIS 110

ALSACE 114

CHAMPAGNE 118

VINS ITALIENS 122

VINS DU MONDE 130


LES BAG IN BOX 136

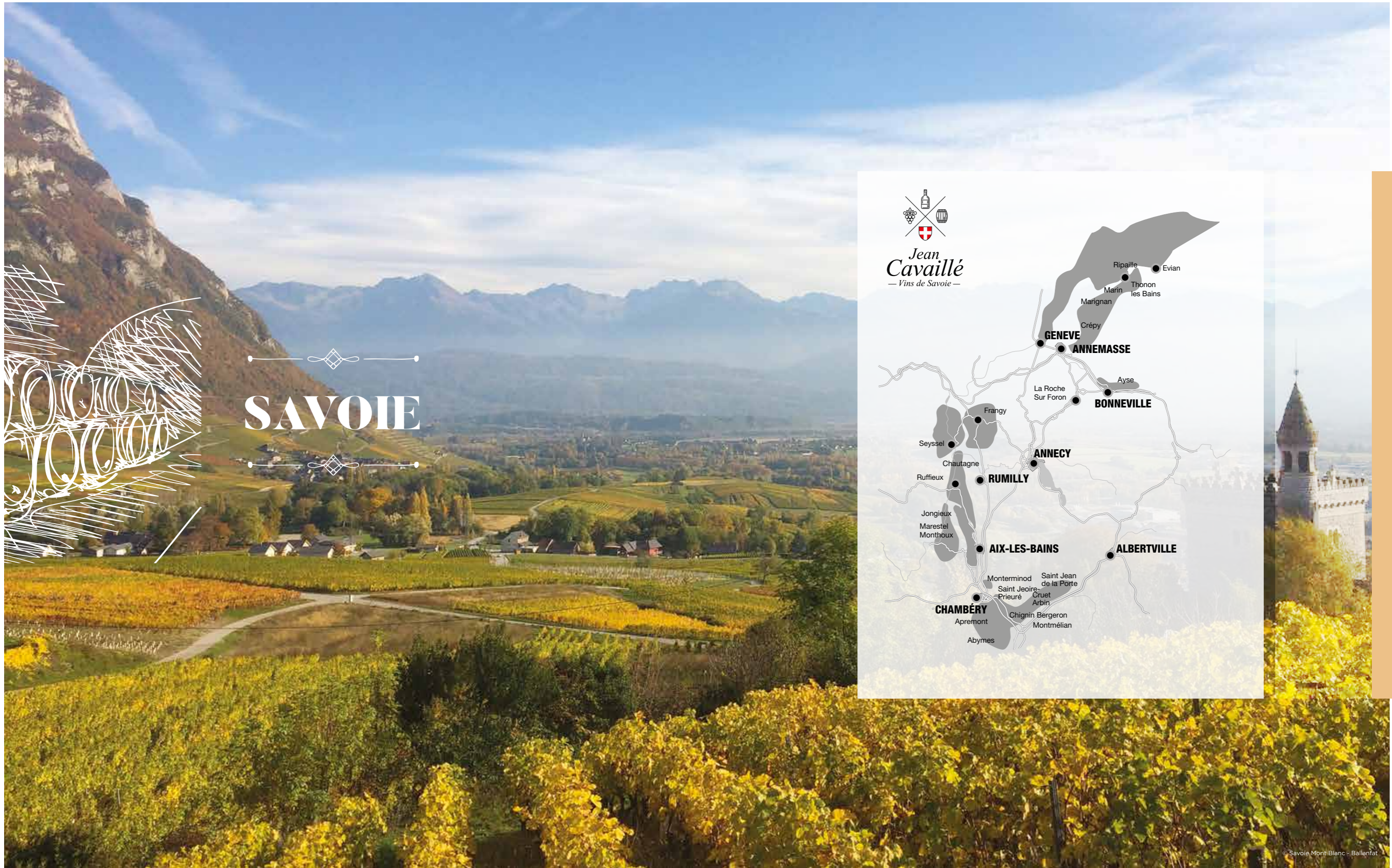
LES SPIRITUEUX 138

ET AUTRES

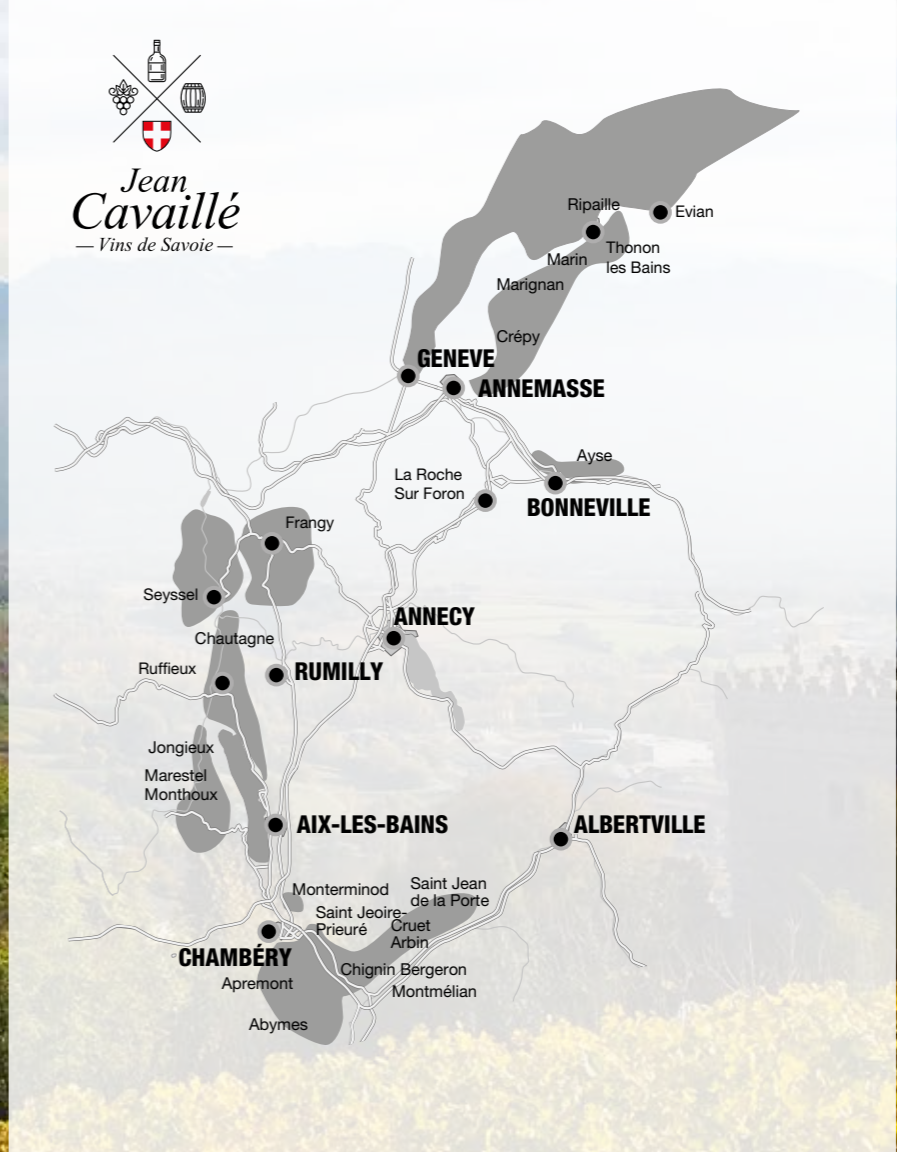
IGP : indication géographique protégée
 AOP : appellation d'origine protégée
 VSIG : vin sans appellation géographique
 * : Disponible en magasin

 Blanc
  Rouge
  Rosé

 NOUVEAUTÉ



SAVOIE





JEAN CAVAILLÉ

75 CL
MAGNUM

SAVOIE APREMONT

CUVÉE 1949

L'AVIS DU SOMMELIER

Une robe tilleul, des arômes floraux et minéraux.
Un vin aérien sur la fraîcheur.

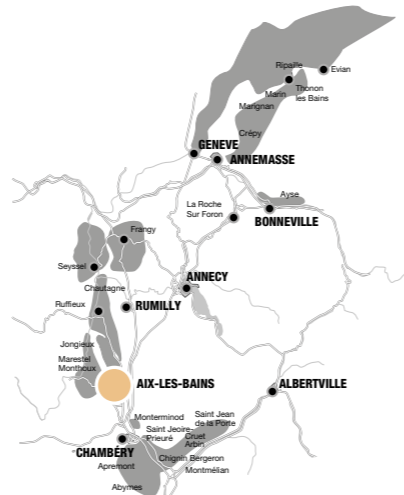
- Cépage :** Jacquère
- Terroir :** argilo-calcaire sur Apremont. Issu de vignes centenaires.
- Vinification et élevage :** vinification traditionnelle et élevage en cuve inox pendant 6 mois. Court passage en fût.
- Température de service :** 8°C
- Garde :** de 2 à 5 ans

* Non bio



JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE

Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavallé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavallé goute et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.



SAVOIE APREMONT



Jacquère, vignes centenaires



Vin blanc sec



Jaune pâle, léger perlant



Floraux, minéraux



Aérien, sur la fraîcheur



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE LES ROCHES
BRISÉES
50 CL* • 75 CL



JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES
CEP NOIR
75 CL



DOMAINE TARDY*
37,5 CL • 75 CL • MAGNUM



SAVOIE ABYMES



Jacquère



Vin blanc sec



Or pâle



Fruits blancs, minéraux



Belle trame acidulée avec de la finesse



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE ÉBOULIS DU GRANIER
75 CL



SAVOIE CHIGNIN



Jacquère



Vin blanc sec



Jaune clair



Fleurs blanches



Structure minérale



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE LES PENTES ABRUPTES
75 CL



JEAN CAVAILLÉ

**CUVÉE
LES PENTES
DOUCES**

75 CL



SAVOIE CHARDONNAY

TERRES DE FAMILLE

L'AVIS DU SOMMELIER

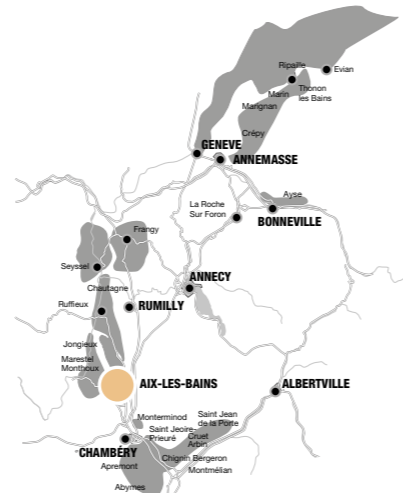
Un vin frais et fruité à la robe jaune ambrée.
De belles notes d'amande et arômes floraux subtils.

- 🍇 **Cépage :** Chardonnay
- 🌿 **Terroir :** argilo-calcaire dans la combe de Savoie
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle et élevage en cuve inox entre 6 et 8 mois
- 🌡️ **Température de service :** 8°C
- 🕒 **Garde :** environ 2 à 3 ans



JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE

Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavallé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavallé goute et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.



JEAN CAVAILLÉ
**VIEILLES VIGNES
CEP NOIR**
75 CL



SEYSEL



- 🍇 Altesse
- 👄 Vin fruité
- 🍷 Jaune doré
- 🌸 Fleurs blanches
- 📖 Attaque franche, notes d'agrumes



SAVOIE CHIGNIN BERGERON



- 🍇 Roussanne
- 👄 Vin fruité
- 🍷 Jaune pâle, brillante, dorée
- 🌸 Abricot, amandes
- 📖 Belle amplitude, du gras, de la longueur



JEAN CAVAILLÉ
**VIEILLES VIGNES
CEP NOIR**
75 CL



JEAN CAVAILLÉ
**COTEAUX
ENSOLEILLÉS**
50 CL • 75 CL



DOMAINE TARDY
75 CL

ST JOIRE PRIURÉ



- 🍇 Jacquère
- 👄 Notes de coing et bergamote
- 🍷 Reflets jaune brillants
- 👄 Nez expressif, arômes d'acacia et de pêche blanche
- 📖 Vin ample et long



JEAN CAVAILLÉ
75 CL



ROUSSETTE DE MONTHOUX

LES CHEMINS DE GRATTELOUP

L'AVIS DU SOMMELIER

Nez délicat et gourmand, les premières notes de fruits blancs et d'aubépines évoquent le caractère sauvage de cette cuvée, subtile à la fois par des petites touches miellées typiques du cépage Altesse, et des parfums grillés qui rappelle la nature minérale de ce Cru d'exception, Monthoux, entre silex et calcaires. Bouche tendre en équilibre entre ses fruits de jeunesse, des notes citronnées et de pêche de vigne, et ses premiers arômes de mirabelles et de miel de fleurs. L'Altesse prend ici toute sa dimension de grand vin.

- 🍷 **Cépage :** Altesse
- 🍷 **Terroir :** argilo-calcaire. Récolté sous la dent du chat
- 🍷 **Vinification :** Vinification traditionnelle en petites cuve inox. Levures indigènes. Elevage sur fines lies
- 🍷 **Garde :** jusqu'à 8 ans
- 🍷 **Température service :** 12°C

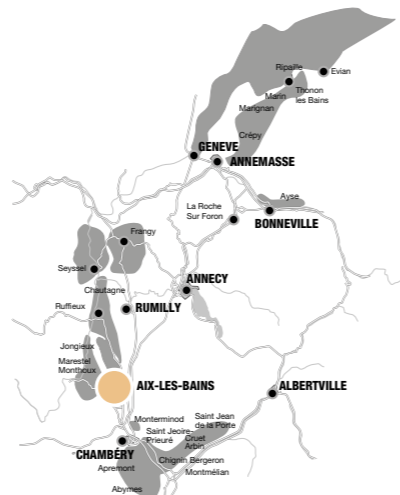


JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE



Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavallé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavallé goute et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.

Dans l'optique d'agrandir notre gamme des vins de niche afin de mettre dans la lumière les meilleurs vins Savoyards, c'est du côté de Monthoux que nous nous sommes tournés: ces 7 petits hectares adossés à la dent du chat sont le terroir idéal de l'Altesse.



DOMAINE TARDY*
100% VIOGNIER
75 CL

JEAN CAVAILLÉ
100% MONDEUSE
75 CL

DOMAINE PERCEVAL
MONDEUSE BLANCHE
75 CL

JEAN CAVAILLÉ
ROUSSANNE
75 CL

IGP ALLOBROGIE



♥ Vins rares en quantité limitée à découvrir en dégustation



ROUSSETTE DE SAVOIE



- 🍷 Altesse
- 👄 Vin blanc fruité
- 🍷 Couleur or paille
- 👃 Notes grillées, noisette, fruits secs
- ♥ Attaque franche et vive, belle longueur, notes de fruits secs



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE LES ROCHES DORÉES
75 CL

1 étoile au guide Hachette des vins 2024

JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES CEP NOIR
75 CL

JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE 1949
75 CL • MAGNUM



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE 1949
75 CL • MAGNUM



SAVOIE MONDEUSE

CUVÉE 1949

L'AVIS DU SOMMELIER

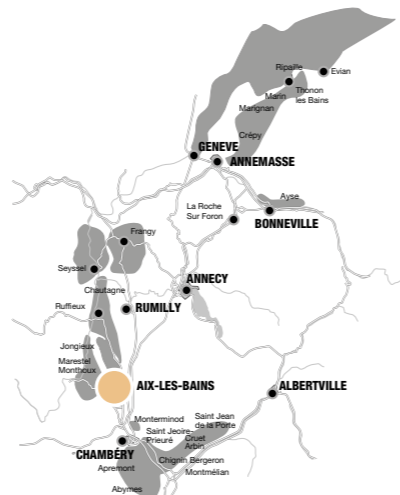
Robe rouge vermill sombre.
 Le nez dégage des arômes de fruits noirs frais et de violette.
 En bouche, bon équilibre entre la fraîcheur et la longueur.

- 🍷 **Cépage :** Mondeuse
- 🍷 **Terroir :** argileux en Chautagne
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle et élevage en cuve inox pendant 6 mois
- 🍷 **Température de service :** 15°C
- 🍷 **Garde :** environ 4 ans



JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE

Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavillé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavillé goute et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE BRUMES
MATINALES
50 CL • 75 CL



JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES
CEP NOIR
75 CL



SAVOIE MONDEUSE



- 🍷 Mondeuse
- 👄 Vin rouge structuré
- 👃 Pourpre aux reflets violets
- 👉 Fruité et floraux, notes épicées et animales
- ❤️ Tanins fins, belle amplitude aromatique, bouche fraîche



MONDEUSE D'ARBIN



- 🍷 Mondeuse
- 👄 Très beaux tanins et grande gourmandise
- 👃 Robe sombre aux reflets violette
- 👉 Arômes de poivre blanc, épice, cerise noire, violette et de cuir
- ❤️ Vin rouge avec une belle structure tannique



JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES
CEP NOIR
75 CL



JEAN CAVAILLÉ
LES CHEMINS
DE LOURDENS
75 CL • MAGNUM

N

JEAN CAVAILLÉ

CUVÉE 1949

75 CL



SAVOIE GAMAY DE CHAUTAGNE

CUVÉE 1949

L'AVIS DU SOMMELIER

Une robe assez dense pour un gamay, pourpre à reflets rubis. Le nez évoque des arômes de petits fruits rouges, framboise et cerise bien mûre, une touche légère de fraise en confiture, de pierre à fusil et de poivre noir. L'ensemble est complexe et puissant. En bouche, au premier abord, la bouche se distingue par sa structure : de magnifiques tanins souples, bien présents, de la mâche, ainsi qu'une belle acidité. L'impression de sérieux qui en ressort entre en résonance avec la robe et le bouquet de ce gamay robuste.

- 🍷 **Cépages :** Gamay
- 🍷 **Terroir :** argileux en Chautagne
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle et élevage en cuve inox pendant environ 12 mois
- 🍷 **Température de service :** 15°C
- 🍷 **Garde :** environ 5 ans



SAVOIE
GAMAY



- 🍷 Gamay
- 👄 Vin fruité
- 👁 Couleur rubis
- 👉 Fruits rouges frais
- ❤ Attaque franche, bouche fraîche et vive



SAVOIE
PINOT



- 🍷 Pinot
- 👄 Vin léger
- 👁 Couleur rubis
- 👉 Fruits rouges frais
- ❤ Bel équilibre sur des tanins fins



JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES
CEP NOIR
75 CL • MAGNUM



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE CHEMINS
ARPENTÉS
50 CL • 75 CL



JEAN CAVAILLÉ
VIEILLES VIGNES
CEP NOIR
75 CL



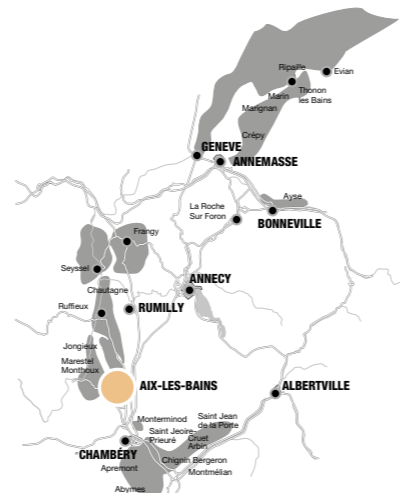
DOMAINE CARREL
GAMAY
DE JONGIEUX
75 CL



JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE



Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavallé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavallé goûte et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.



SAVOIE
GAMAY ROSÉ



- 🍷 Gamay
- 👄 Vin fruité
- 👁 Rubis clair à sombre
- 👉 Fruits rouges frais
- ❤ Attaque ronde et vive



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE LA ROSE DU LAC
75 CL

JEAN CAVAILLÉ*

75 CL
MAGNUM



LES BULLES DE SAVOIE



CRÉMANT DE SAVOIE

L'AVIS DU SOMMELIER

Un crémant à la robe jaune très clair.
Le nez est fruité et floral subtil. La bouche est élégante soutenue par la finesse des bulles.
Très apprécié en apéritif.

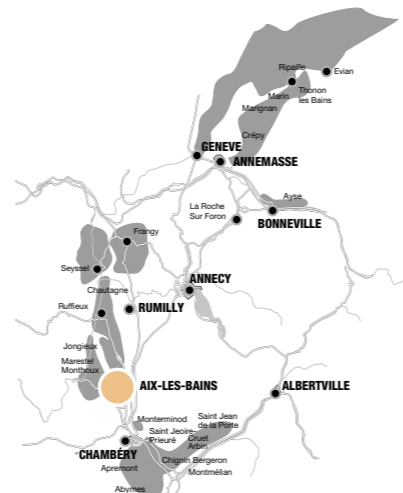


- 🍷 **Cépages** : Jacquère, Gamay, Pinot noir
- 🍷 **Terroir** : sol argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage** : suivant le cahier des charges des méthodes traditionnelles champenoises
- 🍷 **Température de service** : 8°C
- 🍷 **Garde** : 3 à 4 ans



JEAN CAVAILLÉ - VINS DE SAVOIE

Depuis la création de l'entreprise en 1949, les 4 générations se succédant ont eu à cœur d'aller à la rencontre des vignerons Savoyards dans le but de devenir les acteurs majeurs de la vinification et l'élevage des vins commercialisés par la Maison Cavallé suivant un cahier des charges très stricte. La famille Cavallé goute et sélectionne avec exigence, les meilleurs crus de Savoie.



CERDON



🍷 Gamay

👄 Vin fruité

🍷 Rubis clair à sombre

👇 Fruits rouges frais

🍷 Attaque ronde et vive



DOMAINE DUBREUIL

75 CL



MÉTHODE TRADITIONNELLE



🍷 Altesse, chardonnay, jacquère

👄 Vin léger et élégant soutenu par la finesse des bulles

🍷 Robe jaune très claire

👇 Fruité et floral

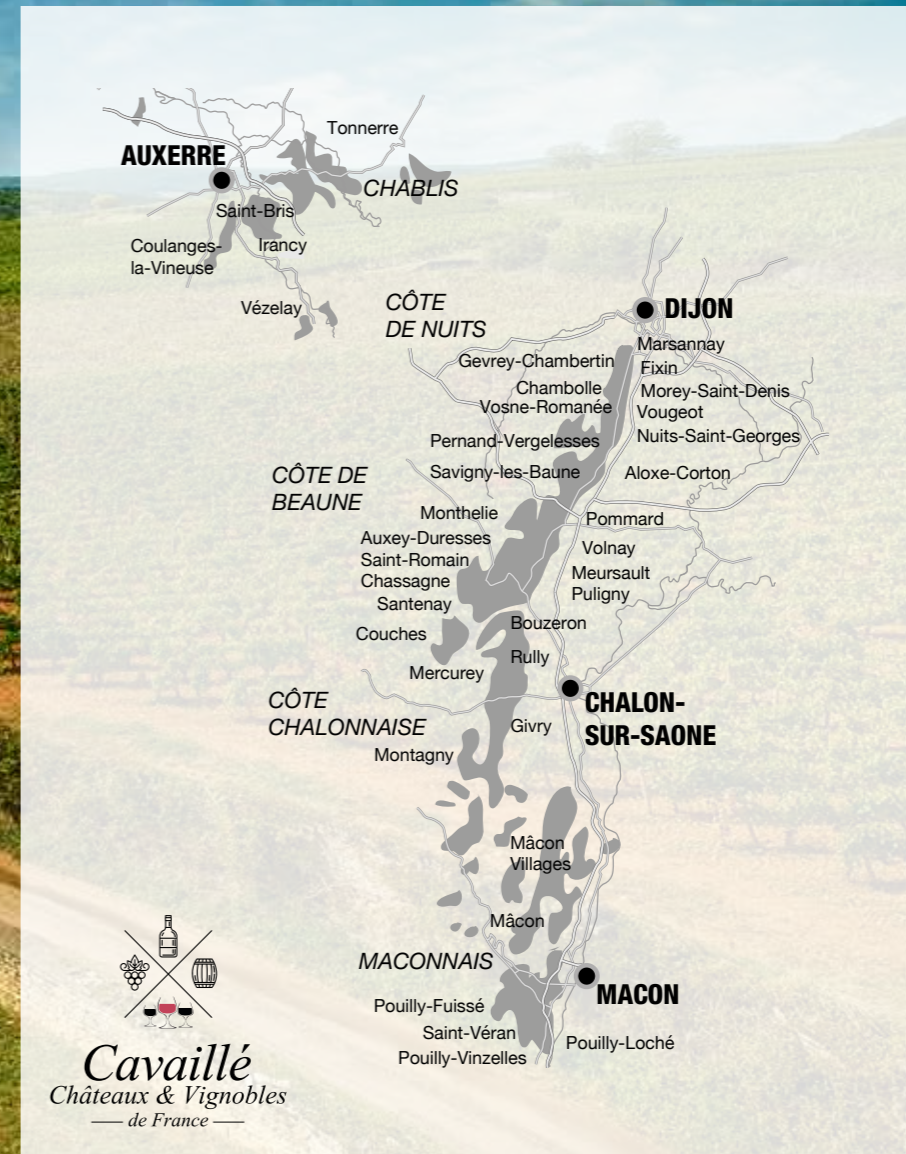
🍷 Vin élégant



JEAN CAVAILLÉ
CUVÉE DU FONDATEUR
75 CL



BOURGOGNE



**DOMAINE
MATRAY
ET FILLES**

75 CL

N



CHARDONNAY DE BOURGOGNE

DOMAINE MATRAY ET FILLES

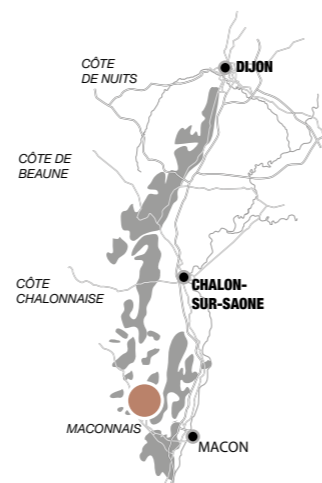
L'AVIS DU SOMMELIER

La robe est cristalline, d'un joli jaune léger. Le nez est intense, les arômes de fleurs blanches expressifs. En bouche, souplesse et persistance, se mêlent avec une grande fraîcheur et quelques notes d'agrumes.

- Cépage :** Chardonnay
- Terroir :** 2 ha à Theizé en coteaux orientés SUD + 2 ha à Ville sur Jarniou en coteaux abruptes orientés EST / SUD EST
- Vinification et élevage :** Fermentation sur lies fines en cuve béton et à basse température
- Température de service :** 10°C
- Garde :** jusqu'à 3 ans

DOMAINE MATRAY ET FILLES

Le domaine MATRAY et Filles est un domaine familial depuis cinq générations. Il se situe à FLEURIE, au cœur des crus du Beaujolais. Nous cultivons 15 hectares de vignes en agriculture biologique.



CHABLIS



Chardonnay



Vin blanc sec



Discrète, blanc - vert ou jaune pâle



Minéraux et frais. Notes de pommes vertes, de silex, citron. Avec l'âge, dimension plus épicée



Grande finesse, sec en première sensation, laisse un goût de pierre à fusil ou de champignons



**DOMAINE
SEGUINOT-BORDET**
1^{ER} CRU "FOURCHAUME"
75 CL



**DOMAINE
DE CHARMOY***
75 CL • MAGNUM



**DOMAINE
SEGUINOT-BORDET**
75 CL



ALIGOTÉ DE BOURGOGNE



Aligoté



Vin blanc sec



Or pâle, minérale



Bouquet floral puis fruité



Vin tendre, coulant et élégant. Léger en bouche avec du caractère, finale avec de l'acidité



DOMAINE FÉLIX*
75 CL



SAINT VÉRAN



Chardonnay



La bouche est gourmande avec des notes miellées



Robe vert d'eau



Des arômes de fruits bien mûrs (pêche de vigne, orange confite) et de fruits exotiques prédominent au nez



Vin gras mais d'une belle vivacité et d'une longueur en bouche optimale



**DOMAINE
ANTONIN POINT**
75 CL



VIRÉ CLESSÉ



Chardonnay



Bouche ample, ronde, onctueuse



Robe jaune aux reflets dorés



Nez subtil et frais aux accents floraux de tilleul et d'acacia avec une pointe de citron vert



Vin souple, frais et équilibré



VÉRIZET
VIEILLES VIGNES
75 CL

**DOMAINE
SIMONNET
FEBVRE**
75 CL



IGP COTEAUX DE L'AUXOIS

SIMONNET FEBVRE

L'AVIS DU SOMMELIER

Rond à l'attaque avec une palette aromatique de fruit à fleur blanche et de fleur, le vin se termine par une belle fraîcheur. Idéal sur les poissons en sauces et les viandes blanches crémees.

- 🍇 **Cépage :** Chardonnay
- 🌱 **Terroir :** Bourguignon frais
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinifié de façon traditionnelle avec une fermentation en cuve inox à 20°C. Le vin est ensuite élevé en cuve inox et en fût de chêne.
- 🌡️ **Température de service :** 9°C
- 🕒 **Garde :** 4 ans



MAISON SIMONNET FEBVRE

La maison Simonnet Febvre basé à Chablis depuis 1840 produit une large gamme de vins de Chablis, du Grand Auxerrois, des Crémant de Bourgogne mais également des vins de l'Auxois.

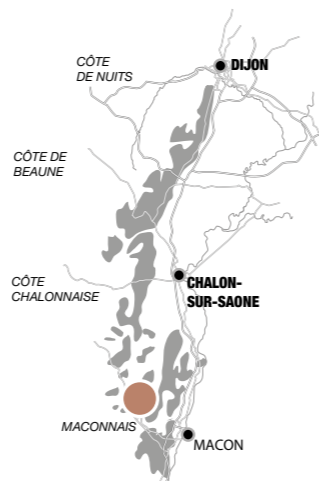
Ce vignoble situé à mi-chemin entre Beaune et Chablis, après une période faste, avait pratiquement disparu.

Une poignée de passionnés ont œuvré à sa renaissance.

La Maison Simonnet Febvre a repris en 2013 un domaine de 15 ha à Villaines les Prévôtes afin de développer ces vins.

Le mode de culture est assez spécifique avec des vignes plantées en lyre afin de favoriser la maturation grâce à une grande surface foliaire.

Le terroir particulier (argilo calcaire et marnes) ainsi que la situation géographique (300 m d'altitude) donnent des vins originaux.



GIVRY



- 🍇 Chardonnay
- 👄 Vin long et gras
- 🍷 Jaune pâle, reflets lumineux
- 👃 Arômes de mirabelle, poire et genêt
- ❤️ Belle ampleur, finale longue et légèrement épicée

DOMAINE SARRAZIN
LES GROGNOTS
75 CL



MAÇON VILLAGES



- 🍇 Chardonnay
- 👄 Vin blanc sec
- 🍷 De l'or jaune à couleur paille. Robe limpide, claire et luisante
- 👃 Arômes floraux (acacia, chèvrefeuille, verveine) et d'agrumes
- ❤️ Vin frais et gouleyant, bien fruité au palais. Matière concentrée



ANTONIN POINT
75 CL



POUILLY FUISSÉ



- 🍇 Chardonnay
- 👄 Bouche fraîche et fruité
- 🍷 Pâle
- 👃 Notes d'agrumes, de fleurs blanches et de poire
- ❤️ Vin franc et délicat

DOMAINE SANGOUARD
GUYOT*
75 CL



HAUTES COTES DE BEAUNE

DOMAINE DENIS CARRÉ

L'AVIS DU SOMMELIER

Un vin blanc frais, très fruité, plein d'énergie avec des notes florales. Un nectar gourmand idéal à déguster sans attendre pour un plaisir immédiat.

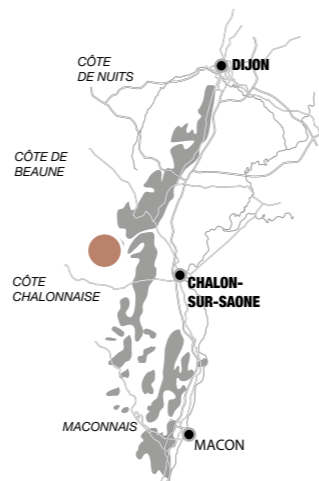
- 🍇 **Cépage :** Chardonnay
- 🌱 **Terroir :** sol argilo-calcaire peu profond, caillouteux
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle, élevage de 12 à 14 mois.
- 🌡️ **Service :** 10°C
- 🕒 **Garde :** 2 à 6 ans

DOMAINE DENIS CARRÉ*
75 CL



DOMAINE DENIS CARRÉ

Denis et Bernadette, tous deux natifs d'un village viticole, sont bercés par la culture de la vigne et du vin dès leur plus jeune âge. Leur rencontre insuffle en eux le courage et l'envie de réaliser un rêve commun : la liberté de cultiver et vinifier leur vin afin de transmettre ce savoir-faire à la future génération. Ils fondent ainsi ensemble leur domaine en 1975 à Meloisey, village d'enfance de Denis, dans les Hautes-Côtes de Beaune. La famille Carré s'agrandit dans les années 80 avec l'arrivée de leurs deux enfants, Gaëtane et Martial. Depuis leur enfance, la nature, les vignes et la cave sont leurs terrains de jeux préférés. L'attachement de Martial à cette terre et aux valeurs qui lui ont été transmises par ses parents le conduise tout naturellement à reprendre le flambeau en 2008. Gaëtane, passionnée également, les rejoint pour poursuivre cette aventure familiale. Aujourd'hui, Martial et Gaëtane sont fiers du parcours de leurs parents. Caroline, l'épouse de Martial, a rejoint la famille Carré. Ensemble, ils s'appliquent à préserver et embellir les 12 hectares de vignes du domaine. Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



CHASSAGNE-MONTRACHET



- 🍇 Chardonnay
- 👄 Vin blanc frais et complexe
- 👁️ Robe bien marquée à reflets verts
- 👃 Fleurs blanches, verveine, noisette, bouquet toasté et de beurre frais. Notes mielleuses
- ❤️ Vivacité en attaque, plus gras avec l'âge. Les Premiers crus sont plus opulents

Quantité limitée



DOMAINE BACHELET
75 CL

DOMAINE JOUARD
1^{ER} CRU LES BAUDINES
75 CL

DOMAINE PICARD
EN PIMONT AU PIED DU MONT CHAUVE
75 CL



SANTENAY



- 🍇 Chardonnay
- 👄 Vin blanc complexe et rond
- 👁️ Jaune léger, notes d'or et émeraude
- 👃 Fleurs blanches, agrumes, amandes douces
- ❤️ Vigoureux, corsé.



DOMAINE BORGEOT
1^{ER} CRU LA COMME
75 CL



DOMAINE GIRARDIN VINCENT
1^{ER} CRU LE BEAUREPAIRE
75 CL



DOMAINE BORGEOT
CLOS DE LA COMME DESSUS
75 CL

DOMAINE FÉLIX*
75 CL



SAINT-BRIS

DOMAINE FÉLIX

L'AVIS DU SOMMELIER

« Comme une tendre promenade matinale »

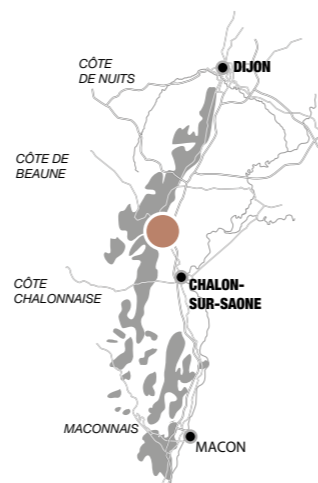
Très belle robe pâle. Brillante, lumineuse et limpide. Aspect jeune et frais. Le nez est tendre, merveilleux, ensorcelant. Nous subissons sa magie, nous sommes sous son charme, c'est le floral qui domine dans la délicatesse. Les fleurs blanches s'entrouvrent à peine, elles évoquent fraîcheur, douceur et pureté. La bouche est riche et parfumée, avec un joli moelleux qui s'accorde à la fraîcheur. Nous retrouvons les fleurs dans dans une belle expression de minéral doux, puis, tendrement, en finale les agrumes (orange, mandarine) caressent et harmonisent l'ensemble.

- Cépage :** Sauvignon
- Terroir :** argilo-calcaire, Kimméridgien et Portlandien
- Vinification et élevage :** élaboration par pressurage pneumatique et débouillage statique. Vinification classique en cuves thermo régulées. Elevage de 3 à 5 ans voire plus, selon le millésime.
- Garde :** 1 à 3 ans
- Température de service :** 12°C



DOMAINE FÉLIX

La Bourgogne est le berceau de la famille Félix depuis plusieurs siècles. Depuis 1692, des générations de vignerons se sont succédées sur cette terre à la renommée mondiale. Fiers de leurs racines Hervé, Marie-Claire et Olivier cultivent dans les règles de l'art leurs vignes au cœur du vignoble de l'Auxerrois. Le sous-sol argilo-calcaire Kimméridgien du Jurassique supérieur, formé il y a 155 millions d'années et la parfaite exposition des vieilles vignes, dont les plus anciennes ont été plantées en 1931, donnent aux cépages Sauvignon, Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir et César toute leur identité. Les raisins sont triés puis pressés à basse pression pour n'obtenir que le jus des fruits de première qualité. L'élevage, adapté aux millésimes et aux parcelles, s'effectue en cuve d'acier inoxydable et en fûts de chêne français jusqu'à 18 mois avant assemblage afin d'obtenir le meilleur des appellations Saint-Bris, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Aligoté, Chablis et Irancy.



MARANGES



- Chardonnay
- Joli gras, attaque douce et franche à la fois
- Jaune pâle
- Arômes d'amandes, noisette voire tilleul
- Vin voluptueux



DOMAINE BERTRAND BACHELET
1^{ER} CRU "LA FUSSIÈRE"
75 CL



DOMAINE NARJOUX-NORMAND
75 CL



MERCUREY



- Chardonnay
- Une bouche vive
- Robe jaune pâle
- Nez de fleurs blanches, fruits exotiques et poire. Une touche de miel à maturité
- Un très beau blanc de Bourgogne



PULIGNY-MONTRACHET



- Chardonnay
- Vin blanc riche et concentré
- Robe d'or luisant, reflets verts, intense
- Arômes minéraux et lactiques, mielleux avec l'âge
- Belle concentration, avec du corps et du bouquet



DOMAINE BORGEOT
LES GRANDS CHAMPS
75 CL

DOMAINE
JEAN-MARC MILLOT
75 CL



GEVREY CHAMBERTIN

DOMAINE MILLOT

L'AVIS DU SOMMELIER

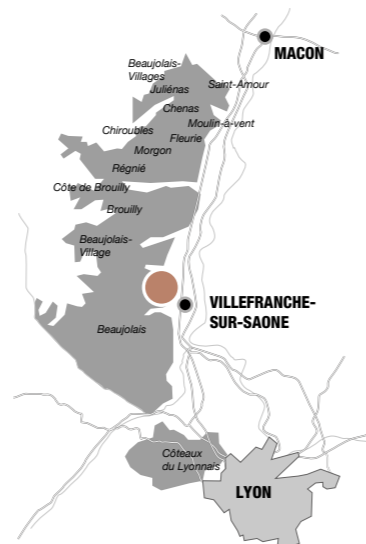
Robe rubis. Au nez la fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, l'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde.

- 🍇 **Cépage** : Pinot noir
- 🌱 **Terroir** : sols bruns calcaires peu épais
- 🍷 **Vinification et élevage** : vinification traditionnelle
- 🕒 **Garde** : 10 ans et plus
- 🌡️ **Température** : 16°C



DOMAINE JEAN-MARC MILLOT

Domaine créé par le père de Jean-Marc Millot et qui fait aujourd'hui 8 hectares. Les parcelles en Grand Cru et de Vosne Romanée ont été acquises dans les années 80. Aujourd'hui c'est Alix, la fille de Jean-Marc, qui reprend progressivement les rênes du domaine. Elle a commencé à travailler avec son père en 2014 et à vinifier seule en 2016. Elle perpétue depuis les valeurs familiales de respect du terroir, inculquées par son père. La vigne est travaillée en Bio (non certifié) avec des rendements limités. Alix a conservé la vinification de qualité suivi d'un élevage en fûts bourguignons, elle déguste beaucoup, s'adapte à chaque fût sans automatisme. Elle sait que chaque millésime est singulier et que le travail est en grande partie réalisé à la vigne. Son rôle est de permettre aux raisins de se révéler. Le domaine évolue aujourd'hui avec des cuvées de vins nature, sans soufre et vinifiés en grappes entières (Aligoté, Côte de nuits "Le Vaucrain" et Passetoutgrain "Les Autrots"). Ces vins initialement sans très grande renommée, jouissent aujourd'hui d'une belle notoriété.



DOMAINE
DE LA GRANGE MÉNARD*
75 CL



COTEAUX BOURGUIGNON



- 🍇 Gamay
- 👄 En finale des tanins très élégants et souples
- 👃 Robe rouge profond aux reflets brillants
- 👉 Nez complexe aux arômes d'épices et de fruits rouges
- ❤️ Vin rond et équilibré



HAUTE CÔTES DE BEAUNE



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Vin fruité et explosif
- 👃 Robe grenat profond aux reflets rubis
- 👉 Explosion de fruits rouges
- ❤️ Bouche fraîche et fruitée



DOMAINE
DENIS CARRÉ*
LA PERRIÈRE
75 CL

QUANTITÉ
LIMITÉE

- 🍇 Pinot noir
- 👄 Vin rouge avec du corps
- 👃 Robe pourpre ou rubis sombre
- 👉 Tonalités de cerise, de réglisse, de violette
- ❤️ Structuré, tanins présents et agréables en bouche. Du corps, mais sans excès



HAUTES CÔTES DE NUITS



DOMAINE
THEVENOT-LEBRUN
75 CL



DOMAINE DENIS CARRÉ*
LES NOIZONS
75 CL



POMMARD



LES NOIZONS

L'AVIS DU SOMMELIER

De couleur rouge intense, ce vin ample et riche offre une magnifique profondeur. Il est équilibré, puissant, avec une finesse remarquable et des arômes de fruits rouges confiturés typiques des Noizons. Quintessence du pinot noir, ce Pommard les Noizons est à un niveau très proche d'un 1er cru.

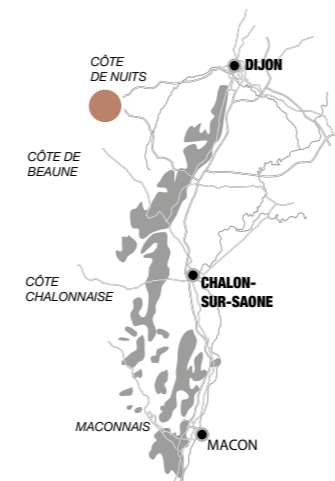


- 🍇 **Cépage :** Pinot noir
- 🍇 **Terroir :** situé en plein milieu de coteau à 290 mètres d'altitude, cet ensemble de parcelles d'environ un hectare surplombe les célèbres 1er Crus de Pommard : Charmots et Pézerolles. Ce vignoble des Noizons d'une moyenne d'âge de 45 ans appartient à la partie la plus charmeuse de l'appellation. Elle est la première vigne acquise sur Pommard par Denis et Bernadette Carré au début des années 1980. Orienté plein sud, du côté de Beaune, ce lieu était à l'origine occupé par des noyers.
- 🍇 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle, élevage de 16 à 20 mois son caractère, son parfum, sa matière et sa longueur en bouche.
- 🍇 **Température de service :** 14°C
- 🍇 **Garde :** de 5 à 15 ans



DOMAINE DENIS CARRÉ

Denis et Bernadette, tous deux natifs d'un village viticole, sont bercés par la culture de la vigne et du vin dès leur plus jeune âge. Leur rencontre insufflé en eux le courage et l'envie de réaliser un rêve commun : la liberté de cultiver et vinifier leur vin afin de transmettre ce savoir-faire à la future génération. Ils fondent ainsi ensemble leur domaine en 1975 à Meloisey, village d'enfance de Denis, dans les Hautes-Côtes de Beaune. La famille Carré s'agrandit dans les années 80 avec l'arrivée de leurs deux enfants, Gaëtane et Martial. Depuis leur enfance, la nature, les vignes et la cave sont leurs terrains de jeux préférés. L'attachement de Martial à cette terre et aux valeurs qui lui ont été transmises par ses parents le conduise tout naturellement à reprendre le flambeau en 2008. Gaëtane, passionnée également, les rejoint pour poursuivre cette aventure familiale. Aujourd'hui, Martial et Gaëtane sont fiers du parcours de leurs parents. Caroline, l'épouse de Martial, a rejoint la famille Carré. Ensemble, ils s'appliquent à préserver et embellir les 12 hectares de vignes du domaine. Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



PASSETOUTGRAIN DE BOURGOGNE



- 🍇 Pinot noir et Gamay
- 👄 Vin friand et plaisant
- 👁️ Robe rouge brillant
- 👃 Arômes de baies rouges sauvages
- ❤️ Un vin croquant aux tanins soyeux



DOMAINE JOILLOT
PASSETOUTGRAIN
75 CL



CHOLEY LES-BEAUNE



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Bouche fruitée
- 👁️ Robe rubis éclatant
- 👃 Bouquet puissant reposant sur le cuir et les petits fruits rouges
- ❤️ Vin fin et équilibré



DOMAINE MAILLARD
75 CL

DOMAINE DU PRIEURÉ

LES GRANDS PICOTINS

75 CL

Disponible en blanc



SAVIGNY LES-BEAUNE

LES GRANDS PICOTINS

L'AVIS DU SOMMELIER

Ce vin a un nez où se mêlent de jolies touches de fleurs, de fruits (cerise, fraise) et de vanille. La bouche reprend ces parfums, mis en valeur par un bon équilibre.

Cépage : Pinot noir

Terroir : ce terroir bien particulier, à l'embouchure des combes de Savigny et de Pernand Vergelesses le dote d'une forte présence de galets roulés favorisant le drainage des sols.

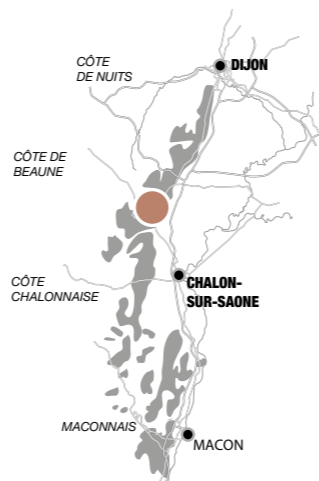
VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont vendangés manuellement avec un premier tri à la parcelle. Un second tri est réalisé à la cuverie. Par la suite, la macération et le suivi de la fermentation alcoolique permettra alors de faire ressortir la complexité et la puissance de ce terroir de Savigny. Ensuite viendra le pressurage et l'entonnage de ces vins en fûts. L'élevage sera de 12 à 18 mois en fonction des années

Garde : 3 à 10 ans

Température de service : 16°C

DOMAINE DU PRIEURÉ

La Famille Maurice cultive la vigne depuis 4 générations : Stephen, depuis le début des années 2000 représente la nouvelle génération du Domaine. Après des études dans le monde du vin à Beaune, il fait ses gammes en commençant salarié du Domaine avant de s'installer à son compte en 2015 avec son épouse Lucie. Le Domaine s'inscrit donc proche de son passé par son savoir-faire mais aussi tourné vers l'avenir, dans une recherche permanente de progression. Stephen met un point d'honneur au respect du terroir puisque depuis 2020 le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique et pourra bénéficier de la certification AB en 2023.



PINOT NOIR VIEILLES VIGNES



Pinot noir

Vin souple et rond

Robe pourpre, reflets brillants, rouge franc peu foncé

Fruits rouges frais ou confits

Vin vivant, structuré et plein de fraîcheur



DOMAINE FÉLIX

75 CL



NUITS SAINT GEORGES



Pinot noir

Vin rouge solide

Robe pourpre, intense, sombre et lumineux

Nuances de rose et de réglisse, fruits rouges frais dans sa jeunesse, arômes plus mûrs avec l'âge

Vigoureux et corsé, du corps et de la mâche. En vieillissant, vin plus arrondi et moelleux



DOMAINE MARCHAND

TAWSE

75 CL



DOMAINE CONFURON

GINDRE

75 CL

Pinot noir

Vin rouge complexe et distingué

Robe pourpre intense, grenat

Fruits rouges bien mûrs sur fond épicé

Velours et distinction. Finale d'une grande longueur



VOSNE ROMANÉE



DOMAINE CONFURON-GINDRE

75 CL

Pinot noir

Vin structuré aux tanins bien ronds

Robe rouge carmin

Aux arômes de fruits rouges

Un vin qui provoque un plaisir immédiat



DOMAINE CHAVY CHOUJET

75 CL

BOURGOGNE LA TAUPE





DOMAINE BERGEOT*
CLOS GENETS
75 CL



SANTENAY



CLOS GENETS

L'AVIS DU SOMMELIER

enveloppé et harmonieux, le bouquet est d'une grande expression aromatique avec des notes de cassis et de framboise. Une grande tenue au vieillissement.



- 🍇 **Cépage :** Pinot noir
- 🌿 **Terroir :** argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage :** la vinification repose sur l'alliance des traditions bourguignonnes et du modernisme. Les raisins, récoltés manuellement, sont éraflés à 90%. La fermentation en cuvées ouvertes dure 14 à 21 jours avec un pigeage et un remontage journalier. La Maitrise des températures est assurée par thermorégulation. L'élevage des vis en fûts de chêne, dure environ 12 mois dont 20% de fûts neufs.
- 🌡️ **Température de service :** 14°C
- 🕒 **Garde :** de 5 à 12 ans



DOMAINE BERGEOT

Le domaine Borgeot situé sur la commune de Remigny a été créé en 1903. Maintenant, la quatrième génération, les deux frères Laurent et Pascal exploitent la propriété sur une surface de 20 hectares, récoltant sur les climats de Remigny, Bouzeron, Santenay et Chassagne Montrachet. Les vignes sont exposées sud-est sur un terroir argilo-calcaire encépagé à 10% d'aligoté, 45% de chardonnay et 45% de pinot noir.



ALOXE CORTON



DOMAINE SARRAZIN
75 CL

🍇 Pinot noir

👄 Généreuse et opulente

🍷 Rubis soutenu

👃 Arômes de petits fruits rouges

❤️ Vin structuré et puissant



DOMAINE MAILLARD
75 CL

🍇 Pinot noir

👄 Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées

🍷 Rubis framboise, parfois plus foncé et violacé, brillant

👃 Arômes de fruits (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés)

❤️ Tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense

MARANGES



CHASSAGNE MONTRACHET



DOMAINE BERGEOT
1^{ER} CRU
"CLOS DE LA COMME"
75 CL

🍇 Pinot noir

👄 Vin rouge concentré

🍷 Rouge vif à violets, généreux en couleur

👃 Arômes de griotte, framboise, légèrement animal et épicé

❤️ Ensemble généralement concentré, agréable complexité



DOMAINE BERTRAND BACHELET
75 CL



DOMAINE BERGEOT
75 CL

SANTENAY



🍇 Pinot noir

👄 Vin rouge suave et rond

🍷 Rouge sombre, tirant sur le noir et soutenu

👃 Petits fruits rouges, épices, réglisse

❤️ Traits suaves, tendres et ronds, arômes fruités. Vin sérieux et accompli



ANTONIN POINT
75 CL

GIVRY

ANTONIN POINT

L'AVIS DU SOMMELIER

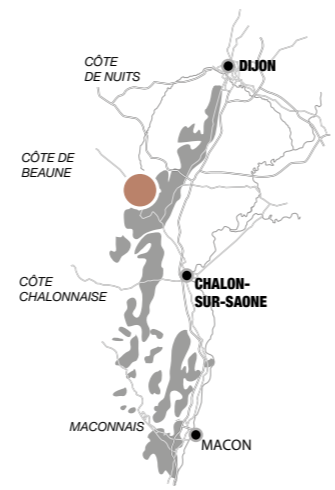
La structure ferme de ce Givry cache un registre aromatique délicat qui gagne en intensité avec les années. Ne pas hésiter à l'oublier en cave et le déguster au bout de 5-7 ans. C'est un vin rouge de caractère qui évoque la violette avec des variations réglissées et des accents de clou de girofle. Il accompagnera des entrées à base de pâtes, tourtes, terrines. Néanmoins, sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viande : steaks de bœuf, veau braisé, volaille en civet.

- 🍇 **Cépage** : Pinot noir
- 🌱 **Terroir** : sols bruns calcaires
- 🍷 **Vinification et élevage** : La cuvaison dure de 15 à 30 jours afin de garder le croquant du fruit. La fermentation est longue, spontanée et se déroule sous l'action de levures indigènes. La vinification et l'élevage se font en cuves inox thermorégulées sur lies fines avec peu de manipulation. 12 mois en fût de 600 L neuf et d'ancien (plusieurs vins : 2 à 4 an). Stabilisation longue par froid modéré. Une seule filtration légère effectuée avant la mise en bouteilles. Sulfitage au moment de la vendange puis à la mise en bouteilles seulement.
- 🕒 **Garde** : de 3 à 8 ans
- 🌡️ **Température de service** : 14°C



DOMAINE PERRAUD

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson. Jean-Christophe le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité. Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais.



DOMAINE NARJOUX-NORMAND*
75 CL



MERCUREY



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Bel équilibre
- 🍷 Robe rubis
- 👃 Arômes fruités
- ❤️ Vin élégant et structuré



DOMAINE DU PRIEURÉ
LES CHAMPS PIMONT
75 CL



BEAUNE 1^{ER} CRU



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Bouche croquante du raisin frais. Avec l'âge, se développeront des arômes de truffe, cuir, épices.
- 🍷 La robe évoque une flamme, elle est éclatante, vive, lumineuse et écarlate
- 👃 Arômes de fruits noirs (cassis, mûre) de fruits rouges (cerise, groseille)
- ❤️ Vin rond et souple



GIVRY



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Vin tannique
- 🍷 Robe carmin
- 👃 Arômes de fruits rouges, légèrement épicé
- ❤️ Registre aromatique délicat, variations réglissées



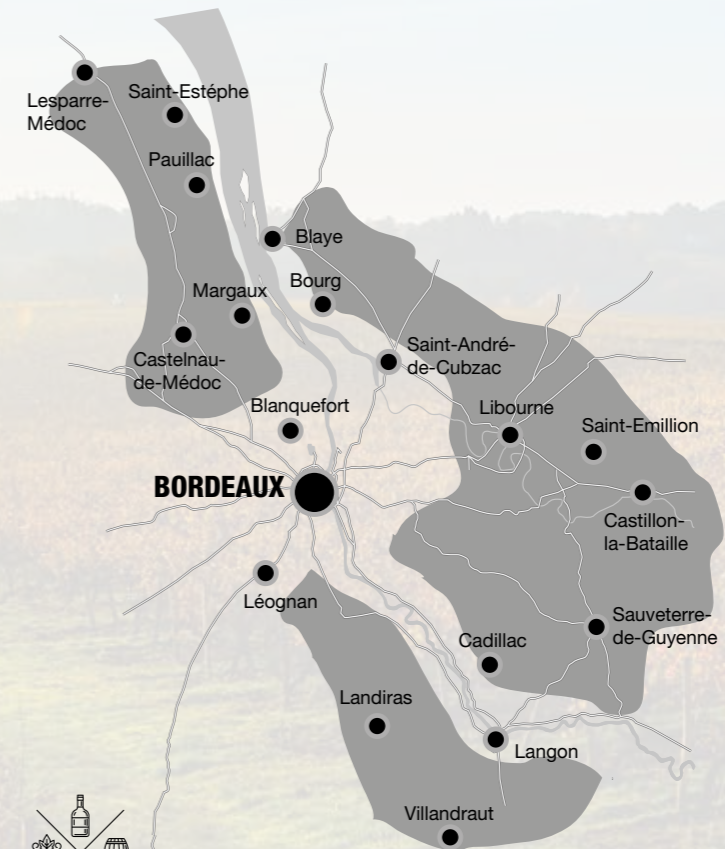
DOMAINE JOBLOT
1^{ER} CRU "CLOS MAROLE"
75 CL



DOMAINE SARRAZIN
SOUS LA ROCHE
75 CL



BORDEAUX



Cavaillé
Châteaux & Vignobles
— de France —



CHÂTEAU VERMONT

75 CL



ENTRE DEUX MERS

CHÂTEAU VERMONT

L'AVIS DU SOMMELIER

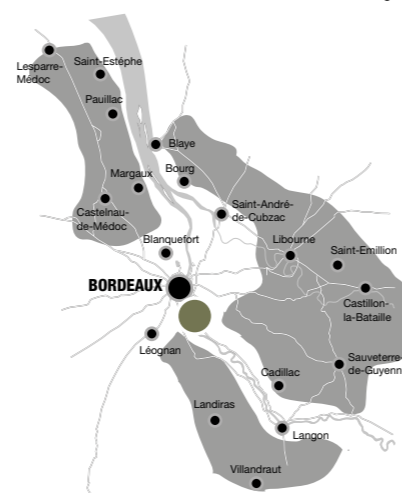
Le bouquet est complexe et élégant. Il révèle des notes florales (fleurs blanches) et agrumes (pamplemousse). Ample avec une attaque franche, la bouche charme et exalte le palais par la rondeur du Sémillon, la fraîcheur minérale du Sauvignon, et les arômes d'agrumes, fruit de la passion du Sauvignon Gris. Une référence en Entre deux Mers.

- Cépage** : Sémillon, Sauvignon blanc
- Terroir** : argilo-calcaire et dalle calcaire à astéries entièrement drainé
- Vinification et élevage** : en cuve inox sur lies fines
- Garde** : de 1 à 3 ans
- Température de service** : 8°C



CHÂTEAU VERMONT

« En 1874, l'édition n°3 du Féret faisait déjà apparaître le Château VERMONT comme un des premiers crus de l'Entre-deux-mers. Il compte aujourd'hui 40 hectares de vignes situées autour du château datant du XIX^e siècle. Depuis 2010, nous nous employons à extraire le meilleur de son terroir et à redonner à cette propriété toutes ses lettres de noblesse. » Elisabeth et David LABAT



CHÂTEAU DE VIMONT

75 CL



GRAVES



- Sémillon, sauvignon blanc
- L'attaque en bouche est fraîche et fruitée, puis évolue vers un bel équilibre entre acidité et minéralité
- Robe jaune clair aux reflets verdoyants
- le nez s'ouvre sur un bouquet agréable de notes exotiques et de fruit de la passion
- D'une belle longueur en bouche, ce Graves blanc s'achève sur une finale souple et bien équilibrée.



SAUTERNES



- Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
- Notes de pêche blanche et abricot frais
- Robe dorée
- Nez d'abricots secs et agrumes confits
- Vin équilibré et frais



PERLE D'ARCHE

75 CL
Second vin du château d'Arche



BORDEAUX

GRAND BATEAU

L'AVIS DU SOMMELIER

Le nez a une jolie expression de fruits mûrs, d'épices et de vanille. En bouche, le vin est puissant, harmonieux avec des arômes de fruits qui équilibrent en douceur les notes boisées. Les tanins sont fondus, mûrs et soyeux. Parfait pour être apprécié dès maintenant.

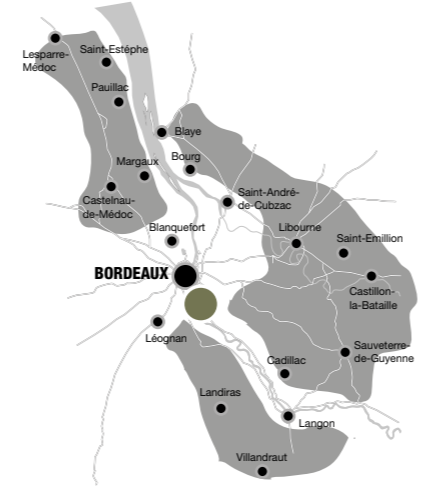
- Cépages :** 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
- Terroir :** argilo-calcaire
- Vinification et élevage :** grand Bateau fait l'objet d'une vinification soignée alliant savoir-faire traditionnel et techniques modernes. L'assemblage final qui marie des vins élevés en barriques de chêne et d'autres, plus classiquement, élevés en cuves, apporte au vin sa souplesse et des notes de vanille exquis.
- Température de service :** 16°C
- Garde :** de 1 à 4 ans



GRAND BATEAU
VINIFIÉ PAR
CHÂTEAU
BEYCHEVELLE
75 CL
MAGNUM

GRAND BATEAU

Fruit d'une étroite collaboration entre la Maison Barrière et le Château Beychevelle, Grand Bateau est né dans les années 80. Le bateau ornant l'étiquette rappelle le mythique drakkar du prestigieux Château BEYCHEVELLE, société soeur de la Maison Barrière. Elaboré par notre œnologue à partir des meilleurs lots sélectionnés dans nos propriétés partenaires, Grand Bateau incarne la noblesse des grands Bordeaux. Philippe Blanc, Directeur du Château Beychevelle, nous apporte son précieux appui pour l'assemblage final de Grand Bateau. Qualité impeccable et constante, style unique alliant dans une belle complexité, la beauté du fruit, et de douces notes vanillées, Grand Bateau est façonné pour plaire tant aux jeunes consommateurs qu'aux amateurs avertis.



BORDEAUX

- Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot
- Vin rouge fruité et peu corsé
- Rouge violacé
- Petits fruits rouges, cassis ou violette
- Souple, fruité, pas trop robuste



DOURTHE N°1
37,5 CL • 75 CL
MAGNUM

**CHÂTEAU
PIERRON***
50 CL • 75 CL
MAGNUM



**CHÂTEAU
HAUT BIRAUD***
75 CL



BORDEAUX SUPÉRIEUR



DOMAINE DE BOUSCAT
CADUCE
75 CL

- Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot
- Vin rouge plus puissant que les Bordeaux
- Rouge pourpre
- Fruits rouges, violette avec des touches de réglisse, prune séchée ou rose
- Plus concentré, plus complexe et puissant



N°1
75 CL



MÉDOC

N° 1

L'AVIS DU SOMMELIER

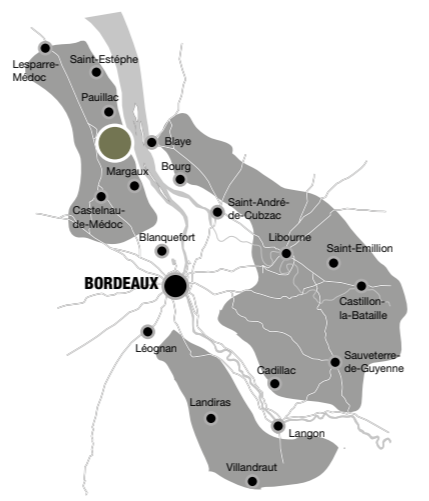
Pour N°1 Mécoc, un travail remarquable est mené dans le vignoble pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète du merlot et du cabernet-sauvignon. N°1 Mécoc offre une belle robe pourpre aux reflets foncés et un bouquet intense de fruits rouges et noirs. Le palais est ample, plein, concentré et développe des arômes complexes de cassis, de cacao, de poivre... Il est soutenu par des tannins généreux, et se prolonge sur une longue finale aromatique.

- Cépages** : Merlot 53%, Cabernet - Sauvignon 47%
- Terroir** : sols argileux calcaires
- Vinification et élevage** : les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français
- Garde** : 15 ans
- Température de service** : 14 à 16°C



MAISON DOURTHE

Créée en 1840, la Maison Dourthe est un acteur engagé de Bordeaux. Dans ses vignobles ou avec ses partenaires, son ambition est de faire découvrir la richesse et la diversité des terroirs bordelais et de créer les vins de Bordeaux de demain. Les huit Vignobles Dourthe, étendus sur près de 500 hectares de vignes, est un ensemble unique qui représente la diversité du Bordelais sur les plus beaux terroirs de la région : Grand Cru Classé Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Saint-Emilion Grand Cru... N°1 possède un style, une personnalité forte résultant d'une démarche globale, qu'aucun producteur n'avait eu l'audace d'entreprendre jusque-là. L'implication de Dourthe à chaque étape de la création du vin est réellement pionnière. Né en 1988 de la rencontre entre Dourthe, les meilleurs œnologues et des viticulteurs partenaires, N°1 s'est rapidement imposé comme une référence de Grand Bordeaux.



SAINT ESTÈPHE



- Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot
- Vin rouge solide et puissant
- Couleur intense entre rubis et pourpre
- Raffiné et élégant, notes de cassis, moka, vanille, épices et réglisse
- Riche, fruité, bien structuré sur les épices



CHÂTEAU TOUR DES TERMES
CRU BOURGEOIS
75 CL



PRÉFACE TOUR DES TERMES*
2ND VIN DU CHÂTEAU TOUR DES TERMES
75 CL



HAUT-MÉDOC



- Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot
- Vin rouge tannique et solide
- Rouge intense
- Complexe, élégant, boisé avec des notes de mûre, groseille, réglisse, épices
- Nerveux, vif, généreux et puissant



CHÂTEAU BELGRAVE
5^E CRU CLASSÉ
75 CL



DIANE DE BELGRAVE
2ND VIN DU CHÂTEAU BELGRAVE
75 CL



CONNÉTABLE DE TALBOT
2ND VIN DU CHÂTEAU TALBOT
75 CL



SAINT JULIEN



- Cabernet sauvignon, Merlot
- Tanins soyeux, élégants. Finale raffinée.
- Rouge profond
- Arômes de réglisse, légèrement poivré et groseille.
- Vin très délicat

N
N°1
75 CL



GRAVES

N° 1

L'AVIS DU SOMMELIER

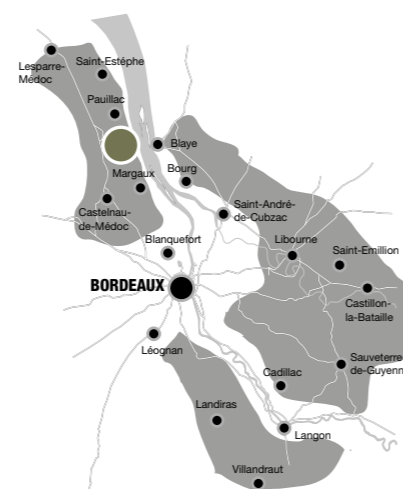
Pour N°1 Graves Rouge, c'est un vrai partenariat avec les viticulteurs qui vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les œnologues Dourthe. Seuls les lots les plus prometteurs sont alors retenus pour l'élevage. N° 1 Graves Rouge se caractérise par une belle couleur rubis sombre. Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées. La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur.

- Cépages :** Merlot, Cabernet-sauvignon
- Terroir :** sols argileux calcaires
- Vinification et élevage :** les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.
- Garde :** 5 ans
- Température de service :** 14 à 16°C



MAISON DOURTHE

Créée en 1840, la Maison Dourthe est un acteur engagé de Bordeaux. Dans ses vignobles ou avec ses partenaires, son ambition est de faire découvrir la richesse et la diversité des terroirs bordelais et de créer les vins de Bordeaux de demain. Les huit Vignobles Dourthe, étendus sur près de 500 hectares de vignes, est un ensemble unique qui représente la diversité du Bordelais sur les plus beaux terroirs de la région : Grand Cru Classé Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Saint-Emilion Grand Cru.... N°1 possède un style, une personnalité forte résultant d'une démarche globale, qu'aucun producteur n'avait eu l'audace d'entreprendre jusque-là. L'implication de Dourthe à chaque étape de la création du vin est réellement pionnière. Né en 1988 de la rencontre entre Dourthe, les meilleurs œnologues et des viticulteurs partenaires, N°1 s'est rapidement imposé comme une référence de Grand Bordeaux.



GRAVES



- Cabernet-Sauvignon, Merlot
- Vin rouge équilibré entre puissance et rondeur
- Rouge profond
- Arômes fleuris avec des notes de résine et d'épices : chocolat, vanille, arômes torréfiés
- Souple, ferme, riche avec des notes de mûre



CHÂTEAU DE VIMONT*
50 CL • 75 CL • MAGNUM



LES HAUTS DE SMITH
2ND VIN DU CHÂTEAU SMITH
HAUT LAFFITE
75 CL



PESSAC LÉOGNAN



- Cabernet-Sauvignon, Merlot
- Vin rouge charpenté, équilibré et élégant
- Rouge profond, reflets violets
- Amandes grillées et résine, arômes de fruits rouges mûrs
- Riche, élégant, noble. Vin avec du corps, structure tannique équilibrée et une finale plaisante



MARGAUX



- Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot
- La bouche est équilibrée, toute en finesse, d'une grande typicité médocaine
- Jolie robe pourpre, intense, aux reflets bleu violet, riche en larmes
- Beau bouquet, aux senteurs de fruits (prune), de vanille et de fût neuf
- Belle finale de réglisse et de menthe



CHÂTEAU LES BARRAILLOTS*
75 CL • MAGNUM



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CARTIER

CHÂTEAU CARTIER
2ND VIN DU CHÂTEAU
FONROQUE
75 CL



- Cépages** : 100% Merlot
- Terroir** : côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
- Vinification et élevage** : comme pour le premier vin, vendanges manuelles en caquettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve. Elevage 75 % en barriques 25 % en cuves. Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2008 - Membre de Biodyvin.
- Température de service** : 14-16°C
- Garde** : de 7 à 10 ans



MONTAGNE SAINT-ÉMILION



- Cabernet-Franc, Merlot
- Vin rouge élégant et charpenté
- Robe rubis sombre
- Gourmand, complexe et intense aux notes de fruits rouges et d'épices
- Élégant et bien charpenté, velouté, généreux, puissance et complexité



**CHÂTEAU
TOUR CALON**
75 CL

**CHÂTEAU
LA PAPERIE**
37,5 CL • 75 CL



**CHÂTEAU
FLEUR
TERRIEN**
37,5 CL • 75 CL

**CHÂTEAU
DE TABUTEAU***
75 CL • MAGNUM



LUSSAC SAINT-ÉMILION

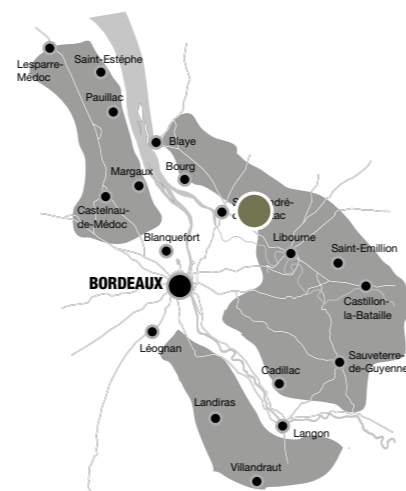


- Cabernet-Franc, Merlot
- Vin rouge fruité et soyeux
- Robe rubis sombre
- Fruits rouges et noirs avec une touche de vanille et de sous-bois.
- Des tanins assez présents démontrent la puissance de cette cuvée.



CHÂTEAU FONROQUE

Le Château Fonroque berceau saint-émilionnais de la famille Moueix depuis 1931 et propriété de la famille Guillard depuis juillet 2017. En 2001 Alain Moueix, ingénieur agricole et œnologue, en hérite et y instaure d'emblée la pratique désormais certifiée, d'une démarche qui place l'intelligence biologique et l'observation au cœur des avancées du vignoble, la biodynamie. L'objectif est de révéler l'éclat et l'équilibre des vins, suivant des méthodes conscientes. Une aventure patiente et passionnée qui confère à cette charmante propriété le statut de tout premier grand cru classé certifié en biodynamie (2008). Des enjeux d'évolution et d'adaptation animent aujourd'hui la vie du Château et son devenir, avec l'arrivée de la famille Guillard, pour qui la biodynamie est un argument essentiel et l'apport de compétence d'Alain Moueix, une évidence. Le Château Cartier ne semble avoir de "deuxième vin" que le nom. Le choix du terme « Château » avant celui de "Cartier" n'est pas anodin. Si son potentiel de garde est moins long que celui de Fonroque, il est réputé plus rond et plus souple et possède assurément sa propre identité. Un deuxième aux allures de premier.



SAINT ÉMILION



- Cabernet-Franc, Merlot
- Vin rouge ample et aimable
- Rubis puis grenat soutenu
- Fraise sauvage et groseille, notes d'épices douces, cuir
- Peut être aussi bien puissant et concentré que raffiné et délicat. Généreux, chaud et rond avec du corps. Structure tannique solide, mais veloutée.



**CHÂTEAU LAFLEUR
CHANTECAILLE***
75 CL • MAGNUM

**CHÂTEAU
MAYNE VIEIL***
75 CL



FRONSAC

CHÂTEAU MAYNE-VIEIL

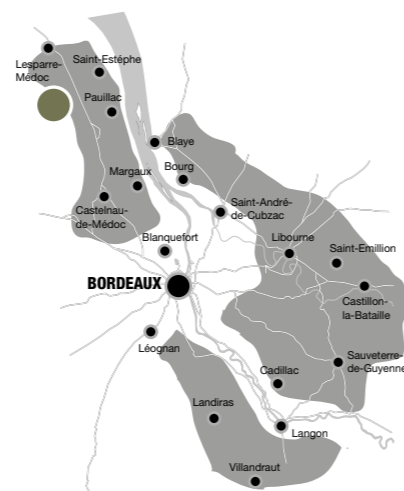
L'AVIS DU SOMMELIER

Il a une très belle intensité, teinte vive et fraîche dévoile en nez des notes de petits fruits rouges confits et d'épices. En bouche l'attaque est souple avec une très bonne longueur et une finale toastée.

- Cépages** : merlot, cabernet franc
- Terroir** : coteau de limons argileux
- Vinification et élevage** : en cuve d'un an et demi pour 90%, le reste en barrique pour donner de la complexité
- Garde** : 5 à 7 ans
- Température de service** : 15°C

CHÂTEAU MAYNE VIEIL

Vignoble exceptionnel d'un seul tenant de 47 hectares dont 32 dans l'aire d'AOC Fronsac, sur un coteau de limons argileux à pente modérée de 15 hectares dans l'aire de l'AOC Bordeaux. Les rendements sont limités par enherbement permanent et par des vendanges en vert. Tout le vignoble est effeuillé sur une face pour permettre une maturité optimale des raisins. Le vignoble est planté de 70% de merlot rouge et de 30% de cabernet franc greffés sur porte-greffe de faible vigueur ce qui est indispensable pour la production de grands vins. Les vins de Fronsac ont pour voisin célèbres les appellations Pomerol et Saint Emilion.



LALANDE DE POMEROL



- Cabernet-Franc, Merlot
- Vin rouge tannique et velouté
- Robe soutenue
- Nez très expressif, petits fruits rouges, prune
- Attaque franche, solide avec des tanins, trame serrée mais soyeuse



CHÂTEAU LABORDE

75 CL



CHÂTEAU FOUGAILLES*

75 CL • MAGNUM



BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX



- Merlot, cabernet franc, malbec
- Vin équilibré
- Couleur pourpre à reflets noirs
- Dominante de fruits rouges, associé à des notes épicées sur un fond minéral. Palette aromatique très large
- Un vin élégant et délicat

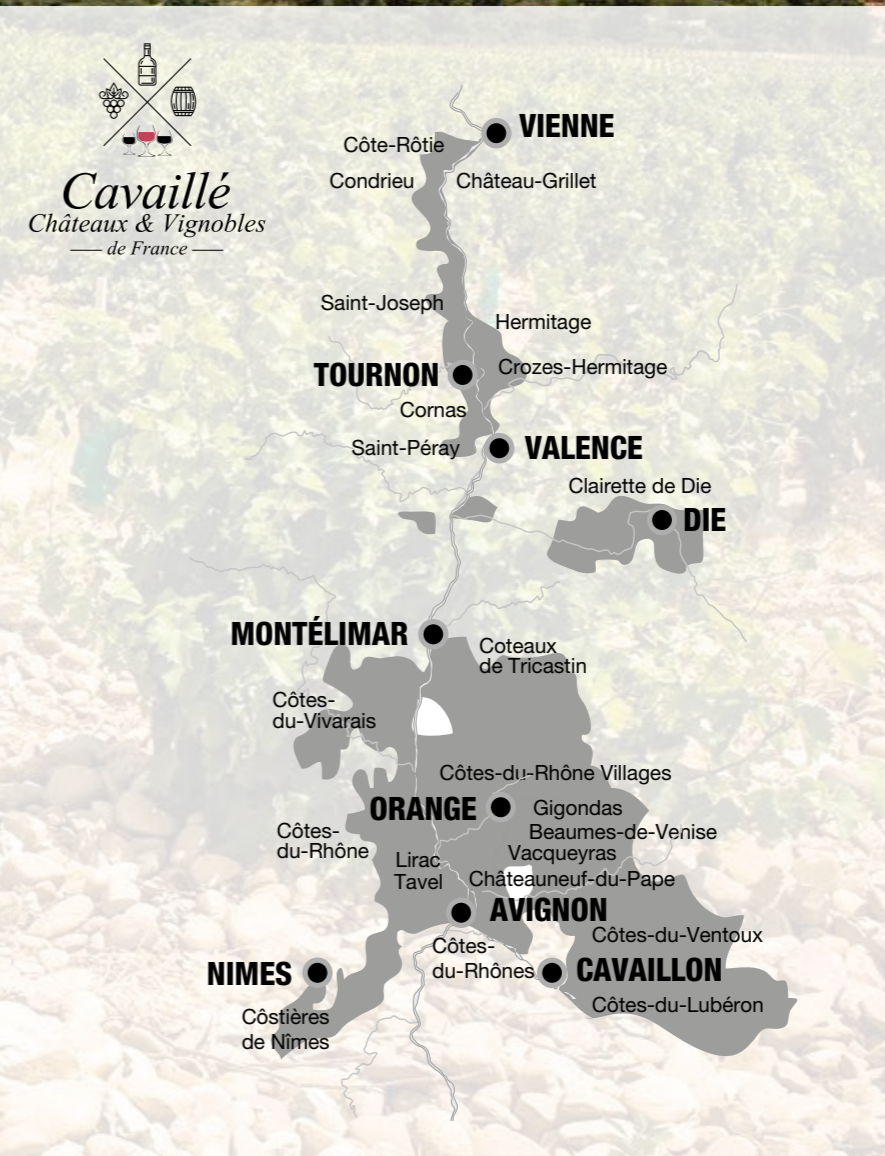


**CHÂTEAU
PEY-BONHOMMES
LES TOURS**

37.5 CL • 75 CL • MAGNUM



VALLÉE DU RHÔNE





N

IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

DOMAINE DU COLOMBIER

75 CL



IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

DOMAINE DU COLOMBIER

L'AVIS DU SOMMELIER

Jaune pâle, reflets vifs. Nez intense sur le fruit frais. En bouche, on ressent les agrumes avec des notes mentholées, fraîche, souples, apportant une finale minérale.

- 🌿 **Cépage :** Sauvignon-Blanc, Chardonnay, Viognier
- 🌿 **Terroir :** argilo-limoneux-calcaire, du bord de la rivière jusqu'à flanc de colline à l'entrée des Gorges de l'Ardèche
- 🌿 **Vinification et élevage :** débourageage et vinification classique à basse température ; assemblage après dégustation
- 🌿 **Garde :** 1 à 2 ans
- 🌿 **Température de service :** 11°C



DOMAINE DU COLOMBIER

Avec son allée centrale bordée de pins maritimes, ses hectares d'espaces naturels, et ses bâtiments du 19^{ème} siècle, le Domaine du Colombier est imprégné de raisins et bercé par les flots de l'Ardèche. La source romaine, au nord du domaine, atteste de l'importance du site. Ils n'étaient pas fous les Romains, ce lieu est spécial. La famille Dupré, déjà bien ancrée dans la viticulture ardéchoise, a fait l'acquisition du Domaine en 2020. Les 3 bâtiments de la cave, font échos aux 3 frères et sœurs Marjorie, Gregory et Stéphane, qui œuvrent chaque jour pour honorer l'esprit vigneron du lieu.



CÔTES DU RHÔNE



- 🍇 Grenache blanc, Viognier
- 👄 Vin rond et gras en bouche
- 🌀 Robe jaune pâle dorée
- 👃 Arôme floral et fruité
- ❤️ Vin bien équilibré



DOMAINE DURAND
75 CL



SAINT PERAY



- 🍇 Marsanne, Roussanne
- 👄 Vin blanc sec
- 🌀 Couleur or pâle
- 👃 Notes florales et minérales
- ❤️ Subtils, frais, aromatiques et équilibrés



CONDRIEU



- 🍇 Viognier
- 👄 Vin blanc aromatique
- 🌀 Or fin, limpide et cristallin
- 👃 Nez complexe, abricot, miel
- ❤️ Bel équilibre entre côté mielleux et minéral



VIGNOBLES DE SEYSSUEL
SIXTUS
75 CL



LOUIS CHEZE
MARSANNE
75 CL



IGP COLLINES RHODANIENNES



- 🍇 Viognier, Marsanne
- 👄 On remarque une attaque franche et bien structurée
- 🌀 Robe vive, du jaune clair au soutenu avec beaucoup de brillance
- 👃 Arômes de fleurs blanches et d'abricot
- ❤️ Complexe et délicat



FAMILLE PERRIN
NATURE
75 CL



DOMAINE LA GUICHARDE
AUTOUR DE LA CHAPELLE
75 CL



HAUT DE SAINT PANCRACE*
75 CL



DOMAINE LOUIS CHEZE
BRÈZE
75 CL



DOMAINE GRANGIER
75 CL



DOMAINE LOUIS CHEZE
PAGUS LUMINIS
75 CL



DOMAINE DE SERVANS*

50 CL
75 CL



Disponible en blanc



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE DE SERVANS

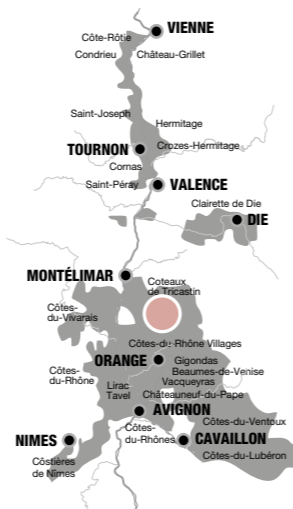
L'AVIS DU SOMMELIER

De la saveur, ici on cherche le fruit et on le trouve dans un style gourmand suffisamment tannique pour aller à table. Un véritable plaisir.

- 🌿 **Cépages :** Grenache, Syrah, Mourvèdre
- 🌿 **Terroir :** sol argileux.
- 🌿 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle, suivi d'une courte macération. Les 3 cépages sont vinifiés séparément du fait de leur maturité différente. Elevage en cuve béton.
- 🌿 **Garde :** de 2 à 5 ans
- 🌿 **Température de service :** 18°C

DOMAINE DE SERVANS

Le domaine est situé sur la commune de Tulette. Vignerons en agriculture biologique depuis 2012, Pierre et son fils Philippe Granier sont restés fidèles à leurs passions. A l'origine est le terroir. Pour en extraire ses richesses, on a appris à connaître sa terre, à identifier les parcelles et donner naissance aux cuvées dans le respect de l'équilibre naturel et a permis de développer élégance, richesse et un potentiel aromatique. Le domaine exploite aujourd'hui 15 hectares de vigne en Côtes du Rhône.



VINSOBRES



DOMAINE SAINT VINCENT*
LES GALETS DE TISSEVENT
75 CL

- 🍇 Grenache, syrah
- 👄 La bouche est sur le même registre, avec une discrète tonalité
- 👁 Belle robe sombre, reflets violacés
- 👃 Nez fruité et épicé
- ❤ Vin doté d'un bon potentiel



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES
ROCHE DES COLLINES
75 CL



FAMILLE PERRIN
NATURE
75 CL



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES
CANTE CIGALE
37,5 CL • 75 CL



DOMAINE VENTAJOL*
75 CL



DOMAINE JABOULET
PARALLÈLE 45
75 CL



DOMAINE VENTAJOL*
75 CL • MAGNUM



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

DOMAINE VENTAJOL

L'AVIS DU SOMMELIER

Vin à la robe colorée avec une teinte noire qui présente des nuances pourpres et carminées sur le bord du verre. Beaucoup de profondeur et de brillance pour sa densité. Il est toutefois bien structuré avec une belle concentration. Au nez, vous lui trouverez des arômes de poivre qui enrobent les notes de fruits très mûrs, tels que cassis, myrtilles, mûres sauvages. A l'aération des notes supplémentaire de café toasté, de cacao et de cannelle se rajoutent. Si jeune et déjà si complexe ! En bouche, ce vin est souple riche et rond en attaque, avec un milieu de bouche plus sur la réserve et des tanins présents et ronds qui réveillent le vin en finale.

- 🍷 **Cépages :** Grenache, syrah, mourvèdre
- 🍷 **Terroir :** un raisin baigné par le soleil du Sud de la France sur les coteaux de Pont-Saint-Esprit, rive droite du Rhône
- 🍷 **Vinification :** Une vinification par délestage, avec une cuvaison longue (60 jours) et sous températures contrôlées
- 🍷 **Garde :** 8 ans
- 🍷 **Température de service :** 18°C



CROZES HERMITAGE



- 🍷 Syrah
- 👄 Vin gourmand et tendre
- 👃 Robe rouge violine, cerise
- 👉 Fruits rouges et arômes floraux
- ❤️ Vin frais dans sa jeunesse, puis notes plus animales et de cuir

Disponible en blanc



CAVE DE CLAIRMONTS

LES PALAIS
37,5 CL • 75 CL



DOMAINE DES RÉMYZIÈRES

LE CLOS
75 CL • MAGNUM



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



- 🍷 Grenache, Mourvèdre, Syrah
- 👄 Vin rond
- 👃 Nuances pourpres et carminées
- 👉 Poivre et fruits très mûrs
- ❤️ Vin de garde souple et riche, tanin fins



DOMAINE DE SIBU

SABLET
75 CL



DOMAINE ALLEGRET*

LAUDUN
75 CL



CHÂTEAU LA COURAÇONNE*

PLAN DE DIEU
75 CL

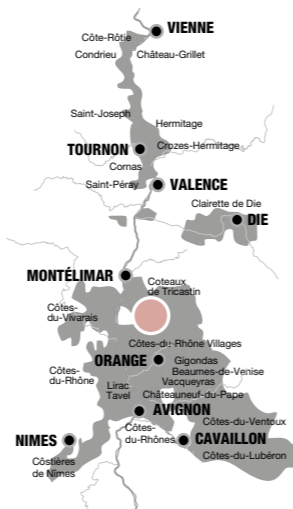


DOMAINE LA GUICHARDE

GENEST MASSIF D'UCHAUX
75 CL

DOMAINE VENTAJOL

Le Domaine Ventajol est une cave renommée qui se consacre à l'élaboration de vins exceptionnels qui reflètent le terroir de la région des Côtes du Rhône. Depuis 5 générations nous suivons les pratiques traditionnelles de vinification tout en incorporant des techniques modernes pour assurer la plus haute qualité de leurs vins. Les vins Côtes du Rhône du Domaine Ventajol sont très appréciés pour leur qualité, leur équilibre et l'expression des caractéristiques uniques de la région. Que vous soyez un amateur de vin rouge, un passionné de vin blanc ou un fan de rosés rafraîchissants, le Domaine Ventajol propose une gamme variée de vins pour convenir à différents palais.





DOMAINE DURAND
75 CL



CORNAS

EMPREINTES

L'AVIS DU SOMMELIER

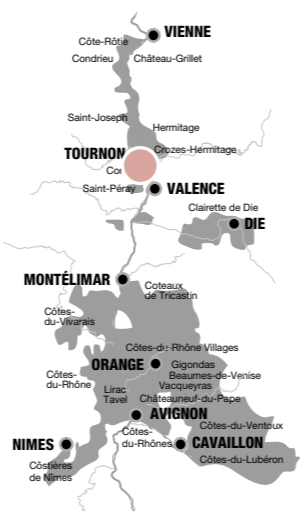
Nez très concentré de fruits noirs et d'épices. Bouche puissante. Très concentrée et généreuse. Tanins serrés, très fins et élégants. Belle longueur.

- 🍇 **Cépage :** Syrah
- 🍷 **Terroir :** sols granitiques généralement peu profonds
- 🍷 **Vinification et élevage :** vendanges manuelles en petites caisses ajourées. Rafraîchissement de la vendange en chambre froide pendant 12h à 13° C. Égrappage 75%. Cuves thermorégulées. Extraction douce et prolongée en fonction du potentiel tannique. Cuvaion de 21 à 28 jours à 30-32° C. Écoulage, avant la fermentation malolactique, en fûts de 228 l. avec 25% de fûts neufs. Élevage pendant 12 mois
- 🍷 **Température de Service :** 18°C
- 🍷 **Garde :** 10 à 15 ans



DOMAINE DURAND

Ce Domaine familial d'une vingtaine d'hectares est conduit pas les frères Durand, Éric et Joël. La production s'articule autour de 3 crus des Côtes du Rhône. Le cru Saint-Joseph, 7,5 ha en rouge et 1 ha en blanc. Le cru Cornas pour 9,5 ha en rouge. Le cru Saint-Péray pour 1,5 ha en blanc. Enfin une petite production en IGP Collines Rhodaniennes, vient compléter la gamme. Les différents cépages sont plantés sur les coteaux granitiques pentus de la rive droite du Rhône ainsi que sur certains contreforts calcaires (Saint-Joseph blanc et Saint-Péray). La conduite en lutte raisonnée, ainsi que la recherche du meilleur équilibre de la vigne dans son environnement, permet une parfaite expression des différents terroirs du domaine. Les diverses interventions culturales effectuées manuellement, ainsi que la recherche d'une maturité optimale du raisin permettent l'élaboration de vins riches dans le respect de la tradition. L'élevage en fûts, révélera par la suite l'expression de la personnalité de chaque terroir.



SAINT-JOSEPH



- 🍇 Syrah
- 👄 Vin puissant et fin
- 🍷 Robe assez soutenue, teinte grenat
- 👃 Arômes de poivre et d'épices, notes de violette
- ❤️ Tanins élégants et fins, sensation de rondeur et de gras, bouche velouté et riche



CÔTE RÔTIE



- 🍇 Syrah, Viognier
- 👄 Vin rouge puissant
- 🍷 Belle robe rubis sombre
- 👃 Vin de garde souple et riche, tanins fins
- ❤️ Beaucoup d'élégance, trame soyeuse, mais puissante



DOMAINE LOUIS CHÈZE
CAROLINE
75 CL



Disponible en blanc

DOMAINE LOUIS CHÈZE
RO-RÉE
75 CL • MAGNUM JEROBOAM



DOMAINE MAIGNEZ
LYSANDRE
75 CL



DOMAINE LOUIS CHÈZE
BELLISSIMA
75 CL • MAGNUM



Disponible en blanc

DOMAINE GRANGIER
SAINT-JOSEPH
75 CL



DOMAINE GRANGIER
CÔTE GRANIT
75 CL • MAGNUM



DOMAINE GUY BERNARD
LES MÉANDRES
75 CL



DOMAINE GUY BERNARD
CÔTE ROZIER
75 CL • MAGNUM



CÔTES DU VENTOUX

L'OR DU VENTOUX

L'AVIS DU SOMMELIER

Une belle couleur rouge rubis caractérise ce vin aux arômes de fruits des bois. En bouche, des notes de fraises confites se mêlent à des touches de myrtille et de cassis. On perçoit une belle finesse et une certaine onctuosité en fin de bouche. Ce vin séduit par ses tanins souples et soyeux.

- 🌿 **Cépages :** Grenache noir, Carignan, Marsellan, Syrah
- 🌿 **Terroir :** l'altitude des vignes varie entre 200 et 580 mètres. À cette altitude, les sols sont composés de calcaire dur et d'alluvions anciennes
- 🌿 **Vinification et élevage :** les raisins sont soigneusement égrappés dans leur totalité lors des vendanges. Chaque cépage est vinifié séparément, et la cuvaison est contrôlée entre 28 et 30°C avec des remontages du jus de cuve sur le chapeau de marc. L'assemblage se fait après l'accomplissement de la fermentation malolactique. La cuvée est élevée pendant quelques mois en cuves.
- 🌿 **Température de Service :** 18°C
- 🌿 **Garde :** de de 1 à 4 ans



GIGONDAS



- 🍇 Grenache, syrah
- 👄 Vin capiteux, velouté, fruits à noyaux
- 👃 Robe rouge pourpre
- 👉 Riche et puissant, arômes de pruneaux
- ❤️ Un beau Gigondas qui vieillira harmonieusement



CATHY ET CHRISTIAN BONFILS
LES PIERRES BLANCHES
75 CL



BEAUMES DE VENISE



- 🍇 Grenache, Mourvèdre, Syrah
- 👄 Fruits rouges, tanins bien présents
- 👃 Joli rubis profond
- 👉 Bouquet de fruits rouges
- ❤️ Vin fruité et tannique

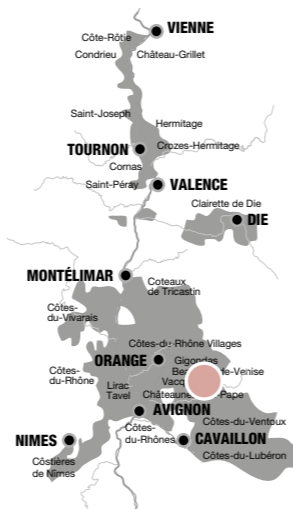


DOMAINE DE CASSAN
37,5 CL
75 CL
MAGNUM



LA CAVE DES VIGNERONS DU MONT VENTOUX

La cave des Vignerons du Mont Ventoux a été fondée en 1924. Située sur un site exceptionnel avec une large variété de terroir, la région du Mont Ventoux est classée au patrimoine de l'UNESCO. Nos vignes sont établies sur plus de 1000 hectares, sur les contreforts sud-ouest du Mont Ventoux, elles bénéficient ainsi d'un ensoleillement très important et d'une protection naturelle contre les excès du Mistral. L'altitude variant de 200 à 500 mètres offre à nos vignes une lente maturation. Cette particularité permet aux vignes de conserver leurs arômes frais et fruités. Aujourd'hui la cave réunit une centaine de coopérateurs animés par la même passion du produit et de la qualité, partageant la même vision. Dynamiques et précurseurs dans un vignoble en pleine évolution et au potentiel restant à découvrir, les femmes et les hommes de VMV initient la tendance au travers des vins ensoleillés, gourmands et représentatifs de leur appellation. Véritable produit de l'art de vivre méditerranéen, nos vins appellent à la détente et à la convivialité.



DOMAINE CHAPELLE SAINT JOSEPH
75 CL



DOMAINE LA GARRIGUE
50 CL • 75 CL
MAGNUM



DOMAINE LE COLOMBIER
75 CL • MAGNUM

Disponible en blanc



VACQUEYRAS



- 🍇 Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah
- 👄 Vin rouge ample, délicat et complexe
- 👃 Robe profonde, rouge à nuance rubis à sombre
- 👉 Arômes de petits fruits rouges, violette puis réglisse et sous-bois
- ❤️ Vin puissant et riche avec de la fraîcheur et de la finesse

**CROS
DES BRUYÈRES
75 CL**



GRIGNAN LES ADHÉMAR

CROS DES BRUYÈRES

L'AVIS DU SOMMELIER

Ici en Terres de Grignan, est née cette Cuvée, Inspirée de son terroir unique de galets roulés, Au premier regard, la robe entre rouge et noir, signe le mariage de la Syrah et du Grenache, Le nez souffle ses notes de fruits et d'épices, La bouche éclate de 50 nuances de délices !

- **Cépages** : Syrah, Grenache
- **Terroir** : galets roulés
- **Vinification et élevage** : vinification traditionnelle, élevage en cuve béton.
- **Température de service** : 18°C
- **Garde** : 3 ans



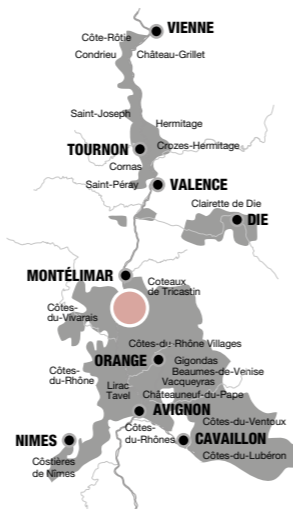
CROS DES BRUYÈRES

Petite cavité, divine du Moyen Age, elle est encore aujourd'hui un lieu de croyance vénéré, qui surplombe le plateau caillouteux des Bruyères, d'où sont issues les vignes du Cros des Bruyères...

Cette sélection minutieuse, composée de Grenache et de Syrah, vous émerveillera, par son bouquet fruité, aux arômes de fruits rouges, agrémenté par de délicates épices...

Vous retrouverez sur une bouche, pleine de fraîcheur, riche et soyeuse, toute l'intensité du nez, dans un décor légèrement épicé qui vous rappellera les paysages somptueux, et les effluves gariguées du Comté de Grignan...

Ce beau vin, accompagnera à merveille les mets raffinés, ainsi que toute la gastronomie Provençale....Un moment de plaisir aux saveurs méridionales à partager entre amis...



**DOMAINE
LOUIS CHEZE
SYRAHVISSANTE
75 CL**

IGP COLLINES RHODANIENNES



- Syrah
- Gourmande et fruitée
- Robe pourpre
- Arôme de fruits rouges et confiture
- Vin avec une belle structure



GRIGNAN- LES-ADHÉMAR



- Cinsault, Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Vin rouge, équilibré et fin
- Du rubis vif au rouge sombre, reflets violines et grenat
- Bouquet d'épices douces, fruits rouges et noirs, réglisse
- Tanins soyeux avec de la fraîcheur



**CAVAILLÉ CHÂTEAUX
& VIGNOBLES*
LA CROIX D'ADHÉMAR
75 CL**

Disponible
en blanc



**DOMAINE
CHANTE CIGALE
75 CL • MAGNUM**



**DOMAINE
JULIETTE AVRIL*
75 CL • MAGNUM**



CHÂTEAUNEUF DU-PAPE



- Cinsault, Carignan, Cunoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Vin rouge puissant avec de la matière
- Couleur intense, rubis et brillante
- Nez puissant, fin et complexe. Arômes riches de fruits mûrs, truffe, champignons
- Les épices et les fruits cuits dominent, longue persistance

VIGNOBLES
VELLAS
THE KING
75 CL



COSTIÈRES DE NÎMES

THE KING

L'AVIS DU SOMMELIER

Cette cuvée se présente sous une robe sombre et profonde au nez de fruits noirs bien murs, de cassis et d'épices. La bouche de fruits noirs murs, présentant une structure tannique racée et veloutée tout en préservant une finale gourmande.

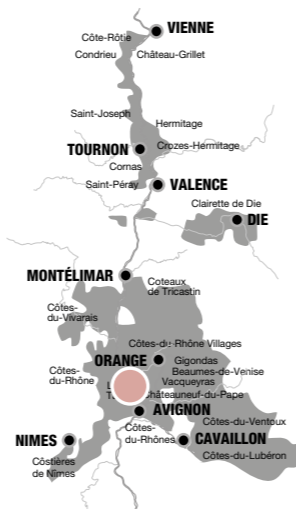
Une merveille pour accompagner les tapas méditerranéens, côtes de bœuf et fromages affinés... Un vrai délice !

- 🍇 **Cépages** : Syrah, Grenache
- 🌿 **Terroir** : sol de petits galets roulés
- 🍷 **Vinification et élevage** : vendanges de nuit (fraicheurs nocturnes), et vinification traditionnelle
- 🌡️ **Température de service** : 16°C
- 🕒 **Garde** : de 5 à 10 ans



MAS MARIGNANE

Le Mas Marignane, domaine de 20 Hectares de vignes situé sur la commune de Aubord est le trait d'union entre la Vallée du Rhône et le Languedoc. L'AOP Costières de Nîmes forme un joli paradoxe. C'est à la fois une jeune appellation et l'un des plus vieux vignobles de France, fort de 2000 ans d'histoire. Ne vous fiez pas à son calme apparent, il possède un caractère bien affirmé.



CAIRANNE



CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Disponible
en blanc
et rosé

CUVÉE VICTOR®
75 CL



Mourvèdre, Syrah, Grenache



Note de réglisse et de garrigue, fruit dominant



Robe grenat profond



Bouquet de fruits rouges



Vin riche et généreux



DOMAINE
JULIETTE AVRIL
MAILYS
75 CL



Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah



Vin rouge tannique et velouté



Robe intense et brillante, nuances violettes



Arômes de petits fruits rouges ou à noyau, puis des notes d'épices.



Tanins de qualité, vin complexe et chaleureux



COSTIÈRES DE NÎMES



RASTEAU



Disponible
en blanc

DOMAINE
LOUIS CHÈZE
50 / CINQUANTE
75 CL



Grenache, mourvèdre, syrah



Explosion de fruits, matière bien soutenue, finale épicée



Robe rouge ours



Nez de fruits noirs



Un Rasteau un peu atypique à apprécier en toutes saisons

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

VIGNES D'HORIZON®
75 CL



CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Disponible
en blanc



DOMAINE
CHANTE BISE
ORIGINE NATURE
75 CL

VSIG



Syrah, Merlot



Belle bouche ample et ronde sur les fruits compotés



Robe grenat



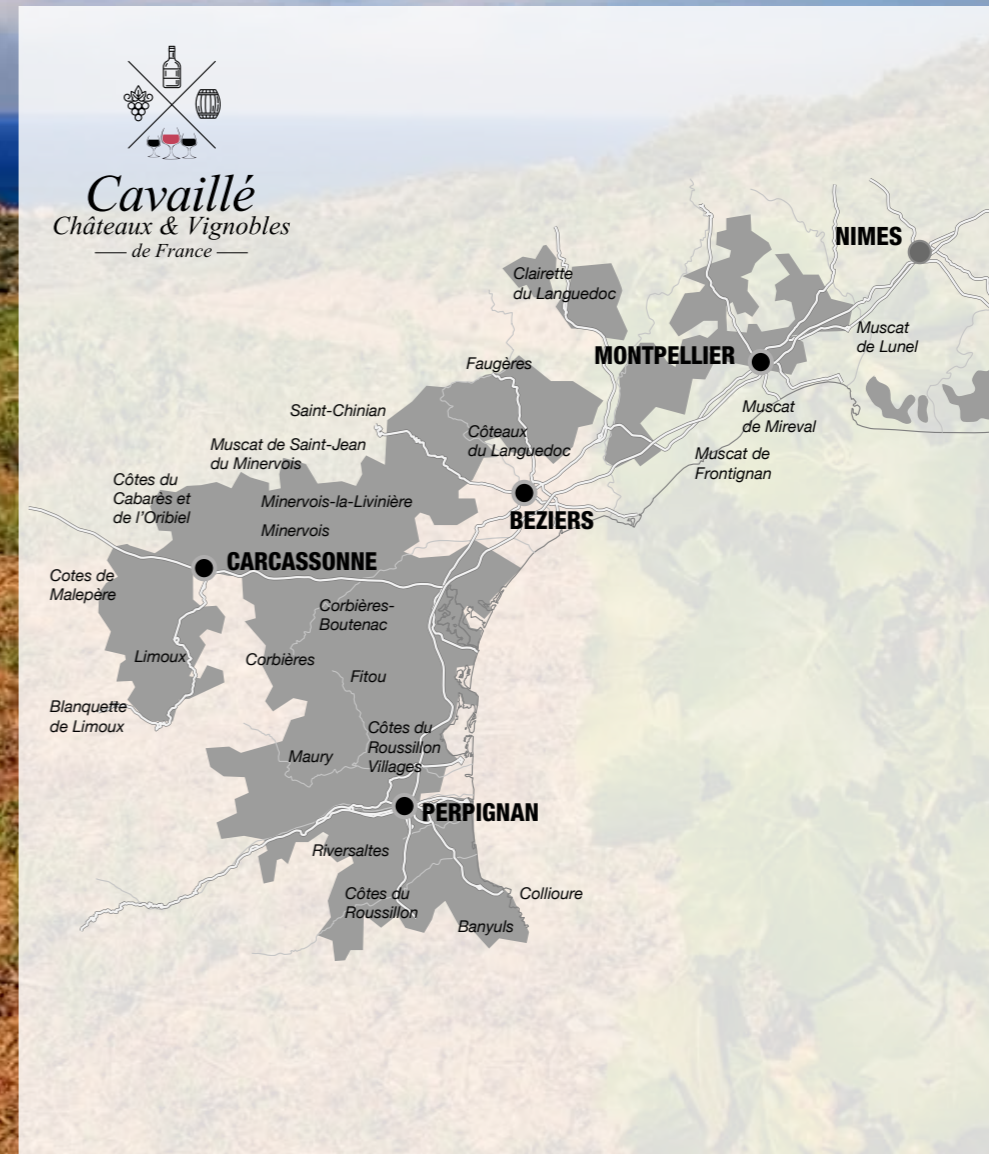
Nez cassis.



Très beau vin fruité



LANGUEDOC ROUSSILLON





JEAN-CLAUDE MAS
VERTIMENTO LE LOUP
 75 CL
 N



IGP D'OC

L'ARTISAN SAUVIGNON

L'AVIS DU SOMMELIER

Robe citron pâle aux reflets dorés brillants. Nez léger, élégant et frais, avec des notes de clémentine et de kiwi. La bouche est fraîche, douce, superbe minéralité, saveurs du nez retrouvées en bouche (clémentine).

- 🍷 **Cépage** : Vermentino
- 🍷 **Terroir** : sols argilo-calcaires graveleux
- 🍷 **Vinification et élevage** : sélection minutieuse des meilleurs raisins après une vendange mécanique. Après égrappage de la vendange, une mise sous pression pneumatique sans azote a lieu afin de ne retenir que le moût du premier pressurage. Décantation à 10°C. Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées pendant 2 semaines. Elevage sur lies pendant deux mois, en cuve inox.
- 🍷 **Température de service** : 9°C
- 🍷 **Garde** : dans les 2 ans



DOMAINES PAUL MAS

Les vins Jean-Claude Mas sont une sélection de vignobles (800 hectares en propriété et 1500 hectares sous contrat), vinifiés de façon moderne tout en respectant scrupuleusement une tradition viticole réinventée. La gamme se compose d'assemblages, de vins de cépages, de vin réserve et de crus et appellations du Languedoc. Nous choisissons des raisins de différentes zones géographiques, afin d'obtenir un vin souple, aux arômes complémentaires : la vallée de l'Aude, de l'Orb et de l'Hérault.



IGP D'OC



- 🍇 Sauvignon
- 👄 Vin blanc sec
- 👁️ Robe jaune pâle
- 👃 Arômes de fruits exotiques
- 💖 Vivacité et fraîcheur



DOMAINE DE BRESCOU
75 CL



DOMAINE DE BRESCOU
75 CL



DOMAINE REINE JULIETTE*
MUSCAT SAUVIGNON
75 CL



Disponible en rouge Syrah et Merlot

VIGNOBLES VELLAS
CHARDONNAY
75 CL



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*
SAUVIGNON MAJUSCULE
75 CL



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*
CHARDONNAY MAJUSCULE
75 CL



**DOMAINE
REINE
JULIETTE***
**LES TERRES
ROUGES**
75 CL



PICPOUL DE PINET

LES TERRES ROUGES

L'AVIS DU SOMMELIER

Robe jaune pâle brillant aux reflets verts. Nez fin élégant floral et fruité rappelant l'aubépine et la pêche. Bouche bien équilibrée, avec l'acidité et la rondeur confère à ce vin une bonne charpente, avec une note finale d'agrumes (pamplemousse).

- Cépages :** Picpoul de Pinet
- Terroir :** cailloutis marno-calcaire rouge
- Vinification et élevage :** égrappage, foulage, sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, débouillage par le froid, fermentation contrôlée de 16 à 18 °C.
- Température de service :** 9°C
- Garde :** 1 à 2 ans

DOMAINE REINE JULIETTE

Guillaume et Marion sont aujourd'hui la sixième génération de vignerons qui cultivent avec grand soin et amour leur vignoble. Ils élèvent avec passion et rigueur des grands vins qui comblent l'amour qu'ils portent à leur métier. La via Domitia dite chemin de la Reine Juliette est la plus ancienne voie romaine de Gaule. Construite en 118 avant J.C., reliant l'Italie à l'Espagne, elle favorisa l'expansion de la viticulture dans le Languedoc. La légende raconte qu'une certaine Reine Juliette donna son nom à ces lieux lors de son passage. Le domaine bordant cette voie hérita de ce nom. Le vignoble de 110 hectares implanté sur des sols argilo-calcaires idéalement exposés plein sud domine l'étang de Thau. Il est situé au cœur de l'Appellation "Picpoul de Pinet".



**LA TOURNÉE
DES GRANDS DUCS**
75 CL

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT



- Viognier
- Grande richesse
- Robe jaune clair aux reflets or
- Arômes de fleurs et de fruits à chair blanche
- Un vin rond

IGP HÉRAULT



- Grenache blanc, Roussanne, Vermentino, Sauvignon
- Arômes de pain toasté
- Robe brillante
- Notes de pêche, d'abricot du Roussillon et de tilleul
- Vin expressif avec une belle longueur



**MOULIN DE GASSAC
FAUNE**
75 CL



CHARDONNAY VIOGNIER
DOMAINE REGISMONT
75 CL

IGP COTEAUX D'ENSERUNE



- Chardonnay, Viognier
- La bouche est ample, ronde et suave
- Robe d'un jaune brillant
- Le nez est très aromatique avec des notes florales délicates
- Un vin "plaisir" par excellence !

DOMAINE SARRAT CABANEL
75 CL



LA CLAPE

DOMAINE SARRAT CABANEL

L'AVIS DU SOMMELIER

Un nez très complexe avec des arômes de sous-bois, de fruits rouges (griottes), noirs (cassis) et des notes d'épices légèrement toastées. Une attaque sur des tanins serrés et élégants, soutenue en milieu de bouche qui exhale des arômes de fruits rouges ainsi que des notes boisées. La fin de bouche est longue et sur la finesse. En bouche le vin rouge du Domaine Sarrat Cabanel est un vin puissant et généreux alliant complexité et typicité du terroir du massif de La Clape, proche de la mer Méditerranée. Ce splendide vin plein d'éclats et de lumière accompagnera parfaitement des plats épicés, viandes blanches en sauce, viandes rouges, gibiers et fromages.

- 🍷 **Cépages :** Grenache, Syrah, Mourvèdre
- 🌿 **Terroir :** Massif de la Clape, sur un sol argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage :** vinification traditionnelle
- 🌡️ **Température de service :** 16-17°C
- 🕒 **Garde :** de 5 à 10 ans

DOMAINE SARRAT CABANEL

Domaine Sarrat Cabanel s'étend sur 50 Hectares au pied du massif de la Clape où nos vignes s'épanouissent sur ces terres insulaires au climat féroce, baignées par les vents marins et le soleil – Région Languedoc Roussillon



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN
75 CL



FITOU



PIC SAINT-LOUP



GRÈS DE MONTPELLIER



🍷 Syrah, grenache, mourvèdre

👄 Vin suave, équilibré

🌀 Robe pourpre dense et brillante

👉 Après les fruits vient la texture : la bouche est gourmande, la structure enveloppante et velours

❤️ Vin lumineux éclairé par la gourmandise et un chic fou

🍷 Carignan, Syrah, Grenache

👄 La bouche est pleine et généreuse avec de la sucrosité en attaque

🌀 Robe grenat foncé

👉 Nez de pruneau et d'épices, poivre noir

❤️ Vin structuré associé à des tanins d'un joli grain fin

DOMAINE CLOS PADULIS

75 CL

🍷 Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah,

👄 Vin rouge concentré et plaisant

🌀 Robe grenat sombre

👉 Arômes de fruits rouges mûrs, notes de cacao

❤️ Bouche ample et souple, tanins souvent souples



VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX
LES DÉESSES MUETTES ÉMOTION
75 CL



DEVOIS DE CÉCELÈS
BLACK WOLF
75 CL

IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSERT



🍷 Pinot noir, Carignan, Cabernet sauvignon

👄 Notes de cassis et poivre, persistante. Finale longue aux tanins fondus

🌀 Belle robe pourpre

👉 Nez intense de fruits noirs

❤️ Vin rond et complexe

Disponible en blanc Chardonnay et Viognier et en rouge Cabernet Sauvignon



LA TOURNÉE DES GRANDS DUCS
75 CL

Syrah - Grenache
Edition limitée

PINOT NOIR
75 CL

DOMAINE GRAND BLAQUIÈRE*
LES SILEX FUMÉS
75 CL

VIGNOBLE DES TROIS CHÂTEAUX*
CARIGNAN
75 CL

CHÂTEAU DE CABRIÈRES
75 CL



LANGUEDOC CABRIÈRES

CHATEAU DE CABRIÈRES

L'AVIS DU SOMMELIER

Robe rouge intense. Le nez est très flatteur aux arômes vanillés et réglissés. En bouche, une attaque charnue, tanins soyeux, arômes persistants.
Vin de caractère.

- Cépages :** Syrah, Grenache
- Terroir :** terrasses schisteuses bordant le Château de Cabrières
- Vinification et élevage :** les raisins rigoureusement sélectionnés sont vinifiés en cuve béton pendant 4 à 5 semaines en fonction des millésimes. Le vin passe ensuite 6 mois en cuve avant d'être élevé en futs de chêne français pendant un an. Après un repos de 4 mois il est mis en bouteille et laissé mûrir.
- Garde :** 3 à 5 ans
- Température de service :** 14°C



L'ESTABEL

Une des plus petites cave d'Occitanie élue Vigneron de L'Année 2023 par le guide Hachette des vins récompensant la régularité de nos cuvées et notamment notre rosé Fulcrand Cabanon. C'est ainsi la première fois que le fameux guide distingue une structure collective ! Nos vigneron sont particulièrement fiers et ceci les motive à continuer le travail de valorisation du terroir de Cabrières. Fondée en 1937 et une première vinification en 1938, L'Estabel a été toujours précurseur. Dès 1947 les premières mises en bouteilles ont lieu sur la cave et dans les années 1970 elle se dote d'un outil moderne pour accompagner ce développement des ventes en conditionné. Sur les 350 ha cultivés par nos vigneron nous produisons quasiment uniquement de l'AOP : AOP Languedoc Cabrières en rosé et rouge, AOP Clairette du Languedoc en sec et moelleux et AOP Languedoc blanc, rosé et rouge. Aujourd'hui 30 % des surfaces sont cultivées en Agriculture Biologique avec une dynamique de conversion toujours active. Sans cesse à l'écoute de nos clients nous avons élaboré depuis 2018 une gamme de vins sans sulfites ajoutés. Nos habillages ont également beaucoup changé pour répondre aussi aux attentes des consommateurs de vins de L'Estabel. Bref : l'Estabel est une vieille dame toujours alerte !



TERRASSES DU LARZAC



- Syrah, Grenache, Carignan
- Bouche ample et généreuse, réglissée, aux tanins fondus
- Robe rouge profond avec des reflets violets
- Nez complexe et très agréable de fruits mûrs, d'épices et de garrigue
- Vin de caractère



RUFFES JURASSIC*
75 CL



MOULIN DE GASSAC
ALBARAN
75 CL



DOMAINE DU MAS DES ARMES
360
75 CL

IGP HÉRAULT



- Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Syrah
- Attaque sur les fruits rouges
- Robe rubis profond, nuances violines
- Expressif, complexe alliant notes de sous-bois, fruits confiturés et épices
- Vin tannique et chaleureux

PEZENAS



- Grenache et Syrah
- Vin rouge épicé
- Robe rouge profond
- Arômes de cerise noire et garrigue
- Bel équilibre entre puissance et tanins soyeux



CHÂTEAU PAUL MAS
CLOS MOULINAS
75 CL

IGP CEVENNES



- Merlot, Grenache, Cabernet sauvignon
- tanins soyeux, arômes de fruits rouges avec des notes de mûres. Finale longue avec beaucoup de fraîcheur
- Rouge intense aux reflets rubis
- Arômes de fruits des bois et de fruits noirs
- Vin fruité et délicat



CAVE SAINT MAURICE
MAS DES JUSTES
75 CL



CHÂTEAU FAITEAU*
75 CL



MINERVOIS

CHATEAU FAITEAU

L'AVIS DU SOMMELIER

Robe intense avec des reflets rouges rubis.
Au nez, sur les fruits rouges le cassis et la groseille.
En bouche ; attaque, sur les fruits rouges, on retrouve la groseille.
Milieu, sur les épices, complexité sur les fruits rouges sensation de gras. Fin, sur la fraîcheur, des notes de menthe poivrée et une structure qui tient sur la longueur avec des tanins fins.

- 🍇 **Cépages :** Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre
- 🍇 **Terroir :** Argilo Calcaire, Grès, Marnes et terrasses du quaternaire
- 🍇 **Vinification et élevage :** vinifié en égrappé avec une cuvaison d'environ douze jours. Délestages et remontages. Elevage en cuve après assemblage durant six mois minimum.
- 🍇 **Garde :** 5 à 7 ans
- 🍇 **Température service :** 15°C



CHÂTEAU FAITEAU

Le Château Faiteau est une exploitation familiale de 16 hectares de vignes, conduites en agriculture biologique et situé sur la commune de La Livinière dans l'ouest Hérault à la limite de l'Aude, entre Carcassonne et Narbonne.

Le terroir est Argilo Calcaire composé de Grès et de Marnes, ainsi que de veines de Calcaires tendres, a une altitude variant de 90 à 160 mètres. Un vignoble de piémont ayant une ouverture vers la Méditerranée. Le climat est plutôt sec avec des pluviométries faibles laisse présager des vins solaires. Cependant le vent du nord venant de la montagne noire nous apporte de la fraîcheur la nuit, cette fraîcheur nous la retrouvons également dans nos vins.



CORBIÈRES



MONTARIOL DEGROOT*
CHÂTEAU FARDEL LAURENS
75 CL



SAINT CHINIAN



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN
QUETTON SAINT GEORGES
75 CL



LANGUEDOC SAINT GEORGES D'ORQUES



🍇 Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

👄 Vin rouge puissants et charpentés

🍷 Robe soutenue, rouge foncé

👃 Fruits rouges puis épices et réglisse. Senteurs de garrigue et de thym

❤️ Belle finesse, tanins présents mais élégants



CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES*
75 CL

🍇 Syrah, Grenache, Carignan

👄 Bouche franche et soyeuse

🍷 Robe grenat

👃 Nez mûr, ambiance forestière, touche de cuir, d'épices, de fruits noirs confitures.

❤️ Vin équilibré, frais et rond

🍇 Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

👄 Vin rouge structuré et puissant

🍷 Robe violet profond

👃 Notes chaleureuses d'épices, de fruits cuits

❤️ Beau volume en bouche, vin chaleureux



CHÂTEAU FONTANCHE*
LES SOUZES
75 CL

🍇 Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

👄 Bouche pleine tendue typée. Le terroir de Saint Georges d'Orques s'y exprime pleinement dans la concentration et la fraîcheur donnée par une note menthol. L'onctuosité des tanins, le respect des notes de fruits frais, quelques touches de fleur violette, des épices (muscade, paprika, poivre)

🍷 Rouge profond pourpre aux reflets noirs

👃 Mûre, poivre, chocolat noir, cerise confite

❤️ Un vin pur, droit, équilibré d'un grand potentiel de garde et d'une magnifique buvabilité.

DOMAINE DE BRESCOU
CROIX DE PIERRE
75 CL



IGP D'OC

DOMAINE DE BRESCOU

L'AVIS DU SOMMELIER

Nez intense de petits fruits très mûrs bouche expressive, élégante et structurée, aux tanins fins et soyeux, pour un ensemble équilibré plein de fraîcheur légèrement mentholée.

- 🍷 **Cépage** : Merlot - Cabernet Sauvignon
- 🌱 **Terroir** : un sol Argilo sablo limoneux et graveleux.
- 🍷 **Accords mets & vins** : à savourer sur des viandes rouges grillées, un rôti de veau, des girolles, un vieux parmesan.
- 🌡️ **Température de service** : 15°C
- 🕒 **Garde** : 1 à 3 ans



- 🍇 Merlot
- 👄 Vin rouge élégant
- 👁️ Robe rubis sombre
- 👃 Arôme gourmand et intense fruit rouge
- ❤️ Élégant et charpenté

Disponible en rosé grenache



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*
MERLOT MAJUSCULE
75 CL



- 🍇 Cabernet-Sauvignon
- 👄 Vin rouge puissant et élégant
- 👁️ Robe de couleur pourpre intense
- 👃 Arômes de fruits rouges et d'épices mêlées
- ❤️ Bouche ample et riche, structurée mais fraîche



VIGNOBLES GUILHEM
75 CL

Sans sulfites ajoutés



CHÂTEAU FAITEAU NU & CULOTTÉ
75 CL



DOMAINE GUINAND BLACK GORILLA
75 CL • MAGNUM



DOMAINE DE BRESCOU

Le domaine de BRESCOU cultive la vigne depuis le XIV^e siècle. L'histoire et le savoir-faire est très présent dans le domaine actuel. Les parcelles se situent principalement autour du bâti. Elles sont de grande superficie, sur des coteaux, sans trop de déclivité Pour un bon ruissèlement des pluies. Elles se composent principalement de jeune et moyenne plantation. Le rendement reste dans une production de qualité environ 45 à 50 hls par hectare. Agriculture bio et Terravitis. Les différents bâtiments de la propriété sont en construction type pierre. Année de construction principale environ 1750. Ils se composent de bâtiments rectangulaires avec une cours centrale.

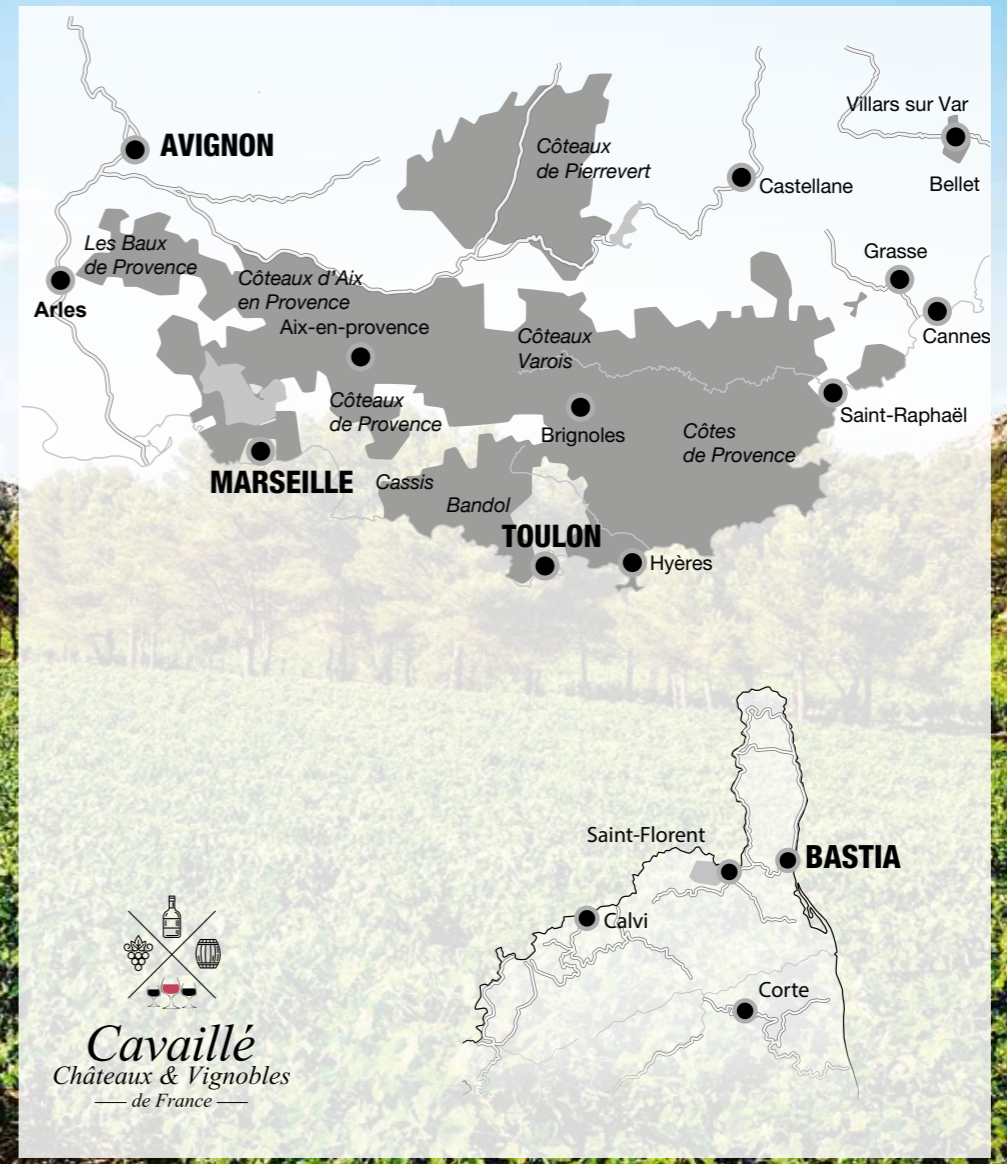


CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES
CHEVAL GRIS
75 CL • MAGNUM • JEROBOAM



- 🍇 Grenache, Carignan
- 👄 Vin rosé fruité
- 👁️ Robe saumonée
- 👃 Arômes de fruits rouges et blancs prononcés
- ❤️ Bouche fraîche et ronde, pleine de vivacité

PROVENCE ET CORSE



CLOS TEDDI
TRADITION
75 CL



Disponible en blanc

AOP PATRIMONIO

TRADITION

L'AVIS DU SOMMELIER

Vin d'un beau rouge rubis, son intensité de notes de fruits rouges laisse une sensation agréable de sucrosité. Attaque souple, ce vin léger et soyeux permet d'être consommé dès son année d'élaboration.

Cépage : 100% Niellucciu

Vinification et élevage : égrappage total. Léger foulage. Pré fermentation à froid. Fermentation alcoolique régulée entre 18 et 23°C. Délestage - 1 à 2 remontages/jour par R Pulse en fonction de l'évolution sensorielle de la FA. Décuvage à densité 1005. Ecoulage vin de goutte puis pressurage basse pression du marc. Fin de fermentation séparée. Fermentation malo lactique recherchée. Assemblage sélectionné vin de goutte et vin de presse.

Garde : 2 à 8 ans

Température de service : 17°C



AOP PATRIMONIO



Disponible en rouge et rosé



Vermentinu



Des arômes de vanille, pêche, acacia ou encore tilleul s'associent pour former un bouquet d'une incomparable rondeur



Couleur jaune or



Un nez légèrement vanillé, avec des notes grillés. La fermentation en fût laisse la typicité du Vermentinu s'exprimer



Très beau potentiel de garde



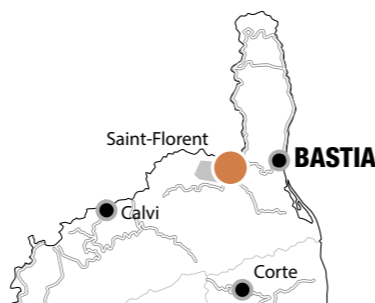
CLOS TEDDI
GRANDE CUVÉE
75 CL

CLOS TEDDI



À la fin des années 60, Jo Poli, le père de Marie-Brigitte, entreprend de dompter les espaces sauvages au lieu Teddi et plante de la vigne jusqu'à créer un domaine de 40 hectares encépagés en Niellucciu, Vermentinu et Sciaccarellu. Le vignoble qui s'étend sur 40 hectares, bénéficie de l'écosystème du maquis auquel viennent s'ajouter plus particulièrement une aération naturelle du site et la proximité de la mer.

A la mort de son père en 1991, Marie-Brigitte choisit le devoir de mémoire et la volonté de perpétuer l'œuvre paternelle. Pour cela elle s'investit dans le travail du domaine et apprend sans relâche le travail de la vigne, du vin, les techniques de la cave, etc. Grâce à une équipe de personnes compétentes, le vignoble est remis en état, la production professionnalisée et la qualité améliorée. Le Clos Teddi s'impose aujourd'hui comme une référence incontournable de l'appellation Patrimonio. En 2020 il obtient la certification HVE3. Après des années d'efforts soutenus, la vendange 2022 est certifiée BIO pour l'ensemble de sa cuvée Tradition.





DOMAINE VALLON DES GLAUGES

IRIS
75 CL
N

Disponible en rouge



IGP ALPILLES

IRIS

L'AVIS DU SOMMELIER

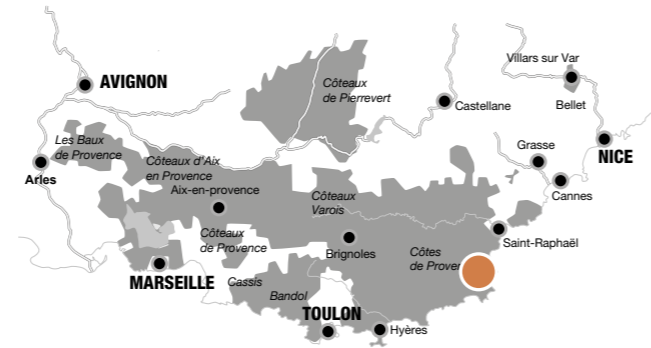
Robe jaune paille aux reflets verts. Le nez présente des arômes d'abricot, de fleurs d'amandier et d'aubépine blanche. En bouche, le vin est frais, fin et persistant.

- 🍇 **Cépages** : 60% Grenache Blanc, 40% Viognier
- 🌿 **Terroir** : argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage** : Fermentation à 16°C en cuve Inox. Elevage en cuve inox thermorégulée sur lies fines
- 🌡️ **Température de service** : 10°C
- 🕒 **Garde** : 3 à 5 ans



DOMAINE VALLON DES GLAUGES

Niché au cœur du Massif des Alpilles, le Domaine du Vallon des Glauges s'étend sur un territoire majestueux et sauvage. C'est un lieu magique qui relie le site d'Eyguières aux Baux-de-Provence et s'étend du pied du Mont Menu à la Tour des Opies. Entre modernité et authenticité, ce havre de paix exceptionnel puise dans la nature toute sa richesse aromatique pour créer des vins et huiles d'olives équilibrés.



CÔTES DE PROVENCE



DOMAINE LA ROUILLÈRE
50 CL • 75 CL



CHÂTEAU ROUBINE
"PREMIUM" CRU CLASSÉ
50 CL • 75 CL MAGNUM



CHÂTEAU CLARETTES
THÉRAPIE
50 CL • 75 CL

Disponible en rouge et rosé

- 🍇 Bourboulenc, Clairette, Rolle, Sémillon, Ugni blanc
- 👄 Vin blanc sec
- 👃 Robe jaune pâle brillant
- 👉 Arômes floraux, épicés, nez discret
- ❤️ Vin structuré, finale fraîche



CHÂTEAU ROUBINE
"PREMIUM" CRU CLASSÉ
50 CL • 75 CL • MAGNUM



DOMAINE LA ROUILLÈRE
50 CL • 75 CL

- 🍇 Cabernet-Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren
- 👄 Vin rouge fruité
- 👃 Robe rubis intense aux reflets rouges
- 👉 Arômes de fruits rouges puis mentolés et de réglisse
- ❤️ Dense sur le fruit, vin fin et rond en bouche et des tanins soyeux. Finale suave



DOMAINE DUPUY DE LÔME
75 CL



BANDOL

- 🍇 Cinsault, Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
- 👄 Vin rouge puissant
- 👃 Robe rouge grenat sombre
- 👉 Arômes de fruits noirs, havane, cuir, sous-bois
- ❤️ Architecture complexe, ample et élégante



VIN DE FRANCE

- 🍇 Viognier, Chardonnay, Ugni blanc
- 👄 L'attaque est gourmande sur le croquant du fruit (pêche blanche et pomme)
- 👃 Jaune pâle
- 👉 Frais, minéral et sur le fruit avec également de fines notes de beurre frais et de brioche
- ❤️ Vin complexe avec une belle finesse aromatique



PERES
75 CL

Disponible en rouge et rosé



LA ROUILLÈRE
75 CL
MAGNUM



CÔTES DE PROVENCE

LA ROUILLÈRE

L'AVIS DU SOMMELIER

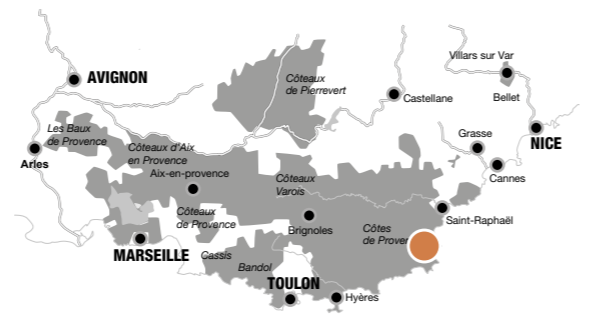
Cette cuvée issue des vignes de Saint-Tropez, autour de la célèbre baie des Canoubiers, profite de l'air marin qui lui donne en plus des arômes d'agrumes méditerranéens, un final salin d'une superbe longueur

- 🌿 **Cépages** : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Vermentino, Rolle, Cinsault et Grenache
- 🌿 **Terroir** : Saint Tropez les Canoubiers
- 🌿 **Vinification et élevage** : en cuve inox
- 🌿 **Température de service** : 12°C
- 🌿 **Garde** : 1 ans



LA ROUILLÈRE

La Rouillère est une entité différente du Domaine La Rouillère ; il s'agit de la partie éleveur. 9 hectares de vignes travaillés de la même manière que les vins BIO par Rolland Bolla dans la baie des Canoubiers à Saint-Tropez. Grâce au vignoble de M. Bolla, le domaine de la Rouillère vinifie 400 hectolitres de vin rosé de grande qualité. La Rouillère s'est associée à Julien Iglesias, artiste créateur local, afin d'habiller de façon originale et créative ces cuvées.



CÔTES DE PROVENCE

- 🍇 Cabernet-Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren
- 👄 Vin rosé fruité
- 👃 Robe saumonée
- 👉 Fruits rouges, floraux et arômes fins
- ❤️ Vins secs, ronds et structurés, frais et gouleyants

DOMAINE LA ROUILLÈRE
50 CL • 75 CL

CHÂTEAU ROUBINE
LION ET DRAGON
75 CL
MAGNUM

CHÂTEAU ROUBINE
LA VIE EN ROSE
75 CL • MAGNUM
JEROBOAM

CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*
CLARA CUVÉE PRINCESSE
75 CL • MAGNUM

CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES
CLARA CUVÉE ÉQUUS
75 CL • MAGNUM



CELLIER D'EGUILLE
LE TRADITION
75 CL



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

- 🍇 Cabernet-Sauvignon, Carignan, Cinsault, Counoise, Grenache, Syrah, Mourvèdre
- 👄 Vin rosé fruité
- 👃 Robe rose pâle aux reflets brillants
- 👉 Palette fruitée et balsamique
- ❤️ Vins légers, souples et fruités



BANDOL

- 🍇 Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Syrah, Ugni
- 👄 Vin rosé rond
- 👃 Robe pâle saumonée
- 👉 Fruits rouges, nuances d'ananas et de menthe
- ❤️ Vin structuré et raffiné

DOMAINE DUPUY DE LÔME*
75 CL



CHÂTEAU CLARETTES*

MISTRAL NOIR
75 CL



IGP VAR

MISTRAL NOIR

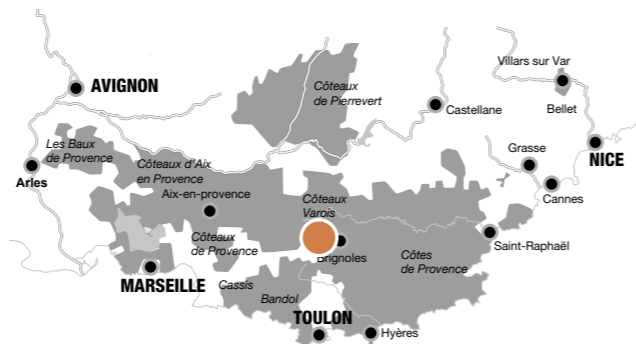
L'AVIS DU SOMMELIER

Robe rouge carmin avec quelques reflets tuilés.
Au nez, premièrement des bourgeons de cassis, puis, des fruits noirs comme la cerise noire.
En bouche, l'attaque est vive et équilibrée, nous retrouvons des tanins souples et soyeux.

- Cépages :** Merlot
- Terroir :** sol limono-argilo-sableux, terre brune.
- Vinification et élevage :** la moitié de l'assemblage a fini sa fermentation en barriques dont 1/3 de neuves. Elevage sur lie pendant 10 mois.
- Température de service :** 17°C
- Garde :** jusqu'à 5 ans

CHÂTEAU CLARETTES

Château Clarettes est un domaine viticole de 20 hectares dont 17 en vignes, situé en Provence, dans le pittoresque village médiéval des Arcs sur Argens, centre Var. Depuis son rachat en 2011 les propriétaires n'ont eu de cesse de développer le domaine tant au niveau viticole que vinicole. De nombreux investissements ont été faits pour que les vins vinifiés au Château Clarettes soient des cuvées de qualité renommées dans le monde entier.



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES

CLARA CUVÉE MADEMOISELLE
75 CL

CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES

CLARA CUVÉE MADEMOISELLE
75 CL

CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES

CLARA CUVÉE MADEMOISELLE
75 CL • MAGNUM

IGP VAR



- Grenache, cinsault
- Fruité léger
- Robe rose pâle légèrement ambrée
- Fruits jaunes dominants
- Vin léger, frais et arrondi

IGP MÉDITERRANÉE



- Chardonnay, Clairette, Grenache, Marsanne, Muscat, Roussanne, Vermentino, Viognier
- Vin frais
- Robe rose pâle
- Fruits jaunes dominants
- Léger, frais et arrondi



MAITRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT TROPEZ*

NOMAD
25 CL

Disponible en rouge et en blanc



CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*

CUVÉE CROIX DU SUD
75 CL

CAVAILLÉ CHÂTEAUX & VIGNOBLES*

BELLE DE NUIT
75 CL

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



DOMAINE DE RAMATUELLE*
50 CL • 75 CL
MAGNUM
JEROBOAM




DOMAINE DE RAMATUELLE*
BIENFAIT DE DIEU
75 CL


- Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren
- Vin rosé frais et équilibré
- Rose pétale ou saumonée
- Arômes fruités
- Attaque en finesse, bonne structure, fraîcheur



LOIRE



Cavallé
Châteaux & Vignobles
— de France —



The map displays the following appellations and cities:

- NANTES**: Gros-Plant, Muscadet de Sèvre-et-Maine, Muscadet, Fiefs Vendéens
- ANGERS**: Savennières, Anjou, Coteaux du Layon, Quarts-de-Chaume, Saumur-Champigny, Saumur
- SAUMUR**: Saumur
- TOURS**: Chinon, Vins du Thoussais, Haut-Poitou, Touraine, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine-Mesland, Montlouis, Jasnieres
- ORLÉANS**: Coteaux du Vendômois, Orléans
- VIERZON**: Touraine-Amboise, Coteaux du Vendômois, Quincy, Reuilly
- POITIERS**: Coteaux du Vendômois, Coteaux du Giennois, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou Saon, Saint-Pourçain

N

DUMNACUS VIGNERONS*

75 CL



COTEAUX DU LAYON

DUMNACUS VIGNERONS

L'AVIS DU SOMMELIER

Intensité et rondeur sont les maîtres mots de ce vin avec une belle finesse aromatique. Couleur Or, limpide, le nez se dévoile sur des notes de miel de fleurs. La bouche souple et équilibrée fait de ce vin une véritable gourmandise

- 🍇 **Cépage :** 100 % CHENIN
- 🍷 **Terroir :** Schistes - Parcelles situées sur les bords de la rivière "Le Layon" sur les coteaux ensoleillés et ventilés favorables au développement de la pourriture noble.
- 🍷 **Vinification et élevage :** récolte manuelle des raisins arrivés à surmaturité en tries successives pour une vendange de haute qualité. Pressurage doux de 7h pendant la nuit. Elevage de 9 mois sur lies fines pour donner de la richesse au vin.
- 🌡️ **Température de service :** entre 8 et 10°C
- 🗄️ **Garde :** 3 à 10 ans

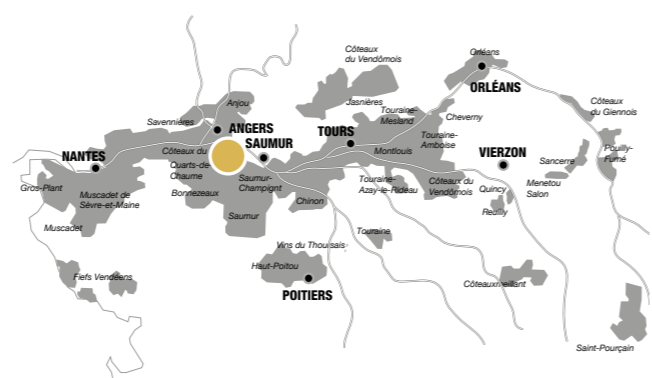


DUMNACUS VIGNERONS

« Vignerons depuis des générations sur les bords de Loire, du pays Nantais au Châteaux de Touraine, nous sommes 180 vignerons à porter haut les couleurs de ce terroir. À l'unisson, nous sommes engagés sous le nom Dumnacus, ce fier guerrier gaulois, pour renouer avec nos origines et nos traditions ». Gloire à la Loire !



DUMNACUS VIGNERONS



MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE



- 🍇 Melon de Bourgogne
- 👄 Vin blanc sec
- 🍷 Robe d'or vert pâle
- 👃 Fleurs blanches et agrumes, notes minérales et marines
- 💖 Fraîcheur et perlant sont caractéristiques des Muscadet



DOMAINE DE PALATIO*

75 CL



POUILLY FUMÉ



- 🍇 Sauvignon
- 👄 Vivacité et fraicheu
- 🍷 Jaune pâle
- 👃 Vin sec et fruité sur sa jeunesse
- 💖 Un vin généreux et agréable

DOMAINE BLANCHET

CALCITE

37,5 CL • 75 CL • MAGNUM



VOUVRAY



- 🍇 Chenin
- 👄 Notes acidulées tendance agrumes-fruits exotiques avec une finale minérale
- 🍷 Robe dorée aux reflets argentés
- 👃 Arômes d'agrumes à la touche minérale
- 💖 Vin gras et vif



RÉSERVE DE CHARMIGNY

75 CL

N



SANCERRE



- 🍇 Sauvignon blanc
- 👄 L'attaque est franche et vibrante, gourmande sur des fruits à chair blanche et une finale fumée rappelant nos Silex.
- 🍷 Robe clair et limpide
- 👃 Parfum de citron mûr, de notes de fleurs de Jasmin et d'iode
- 💖 Un très beau sancerre qui mérite d'être découvert

DOMAINE DU PITON

LE PITON

75 CL

N
DOMAINE
ANGIER
75 CL



Disponible en blanc



TOURAINE

LES LUNELUS

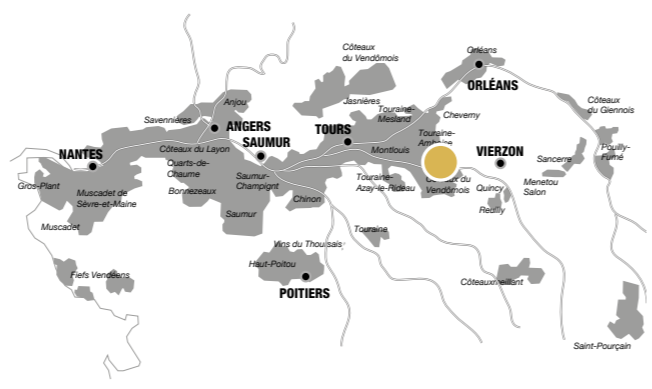
L'AVIS DU SOMMELIER

Belle robe rouge soutenu. Son nez développe un bouquet ample de baies rouges. En bouche, les notes de fruits mûrs se mêlent à la discrétion des tanins. Dégustation marquée par la présence du Côt qui apporte fruit et caractère.

- 🍇 **Cépage :** Côt (malbec) et Cabernet Sauvignon
- 🌿 **Terroir :** argilo-siliceux et argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage :** récoltés à pleine maturité, les raisins sont logés dans des cuves de fermentation (sous contrôle des températures 26/28°C) où une macération d'une quinzaine de jours va permettre au vin d'acquiescer couleur, fruité et arômes. Pressés séparément, les 2 cépages vont commencer leur fermentation malolactique pour se stabiliser et s'assouplir. Puis l'œnologue dégustera les 2 cépages pour procéder à l'assemblage et laisser le vin au repos jusqu'à la mise en bouteilles.
- 🕒 **Garde :** de 5 à 7 ans
- 🌡️ **Température de service :** entre 14° et 18°C en fonction de la saison

DOMAINE ANGIER

Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, le domaine Pierre Angier est situé sur les coteaux du cher en Touraine sur la commune de Pouillé (Loir-et-Cher). Sur son vignoble de plus de 30 ans, en culture raisonnée, il cultive principalement le Touraine Sauvignon mais également le Touraine rouge Les Lunelus.



MENETOU SALON



- 🍇 Pinot noir
- 👄 Notes de fruits rouges
- 👃 Robe brillante rubis
- 👉 Arômes typiques de framboise et fruits rouge
- ❤️ Vin frais et puissant



Disponible en blanc

DOMAINE DE CHÂTENAY CLASSIQUE 75 CL

- 🍇 Cabernet Franc
- 👄 Vin rouge velouté, riche et équilibré
- 👃 Robe rubis soutenu
- 👉 Fruits noirs compotés, épices douces
- ❤️ Tanins élégants, belle longueur



DOMAINE ROCHE HONNEUR* 37,5 CL • 75 CL



CHINON



DOMAINE COULY DUTHEIL LES GRAVIÈRES 75 CL



- 🍇 Gamay et Côt
- 👄 Un vin d'une rare élégance
- 👃 Rubis
- 👉 Fruité
- ❤️ Un gamay d'une grande finesse qui nous offre gourmandise fruitée et féminité



Disponible en blanc Sauvignon

CHÂTEAU DE FONTENAY* LA SAINTE-MARGUERITE 75 CL

- 🍇 Cabernet franc
- 👄 vin épicé et légèrement poivré, avec des notes de mûres qui accompagnent harmonieusement la fin de bouche
- 👃 Vin de couleur pourpre, brillante, avec de légers reflets grenats
- 👉 structuré, légèrement épicé, dominé par des notes de petits fruits noirs, cassis et mûrs.
- ❤️ Un vin fruité et complexe



TOURAINE



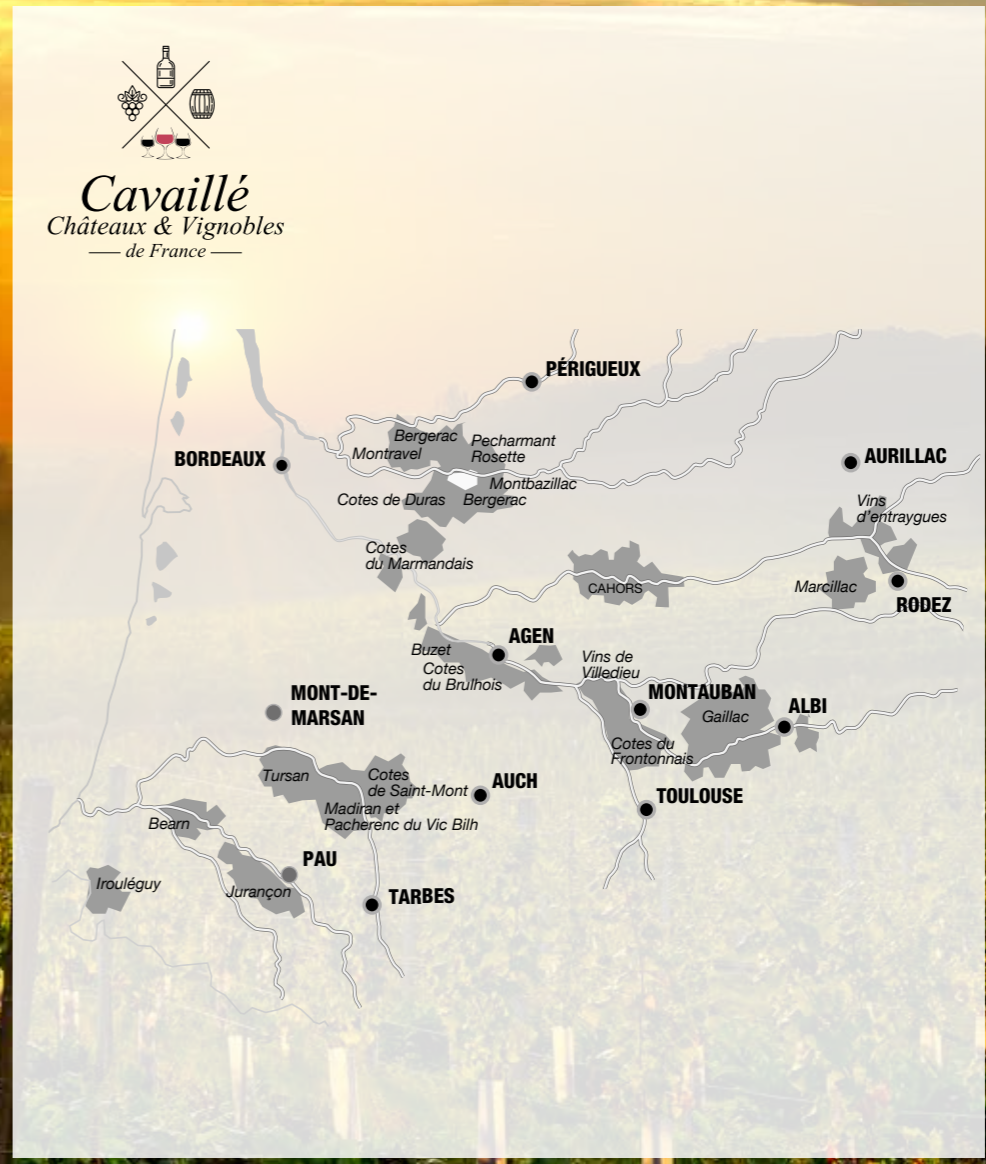
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL



DOMAINE DAMIEN BRUNEAU* 37,5 CL • 75 CL



SUD OUEST




Cavillé
Châteaux & Vignobles
— de France —

DOMAINE LAFFITTE
75 CL



IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE LAFFITTE

L'AVIS DU SOMMELIER

Une couleur or brillante. Le nez est très aromatique avec des notes de fruits de la passion, ananas, mangue et miel. En bouche, une attaque très fraîche, un milieu de bouche très rond avec des arômes de pamplemousse mûr, de mangue et de miel. Le final est long et rafraîchissant

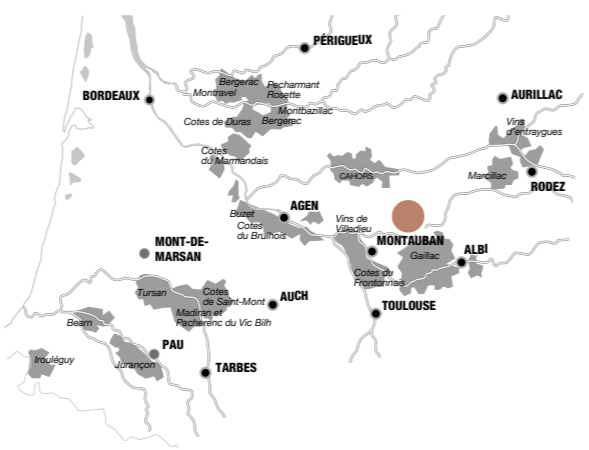
"Le Petit Gascoun" est toujours disponible

- Cépages :** Gros et petit manseng
- Terroir :** "sables fauves" en surface et de "terrebouc" en sous-sols
- Vinification et élevage :** le pressurage a lieu directement après la récolte et les raisins macèrent ensuite à froid dans une cuve pendant une quinzaine de jours afin d'extraire les arômes primaires. Puis, la fermentation alcoolique opère à 20°, et est stoppée par l'abaissement de la température de la cuve, une fois l'équilibre parfait entre les sucres et l'alcool atteint, à environ 45g/L.
- Température de service :** 10°C
- Garde :** 3 à 5 ans

LES FRÈRES LAFFITTE

« Nous sommes deux frères vivant en Gascogne. Notre famille LAFFITTE vit sur ces territoires depuis l'époque médiévale ! Il existe des archives à la mairie d'Ayzieu (notre village) qui retrouvent des traces de notre famille depuis le XV^e siècle ! "La Fitte" signifiait "Pierre" en gascon. La propriété s'est transmise de père en fils depuis des siècles... Notre famille a toujours produit de l'armagnac. Nos parents ont commencé à faire du vin. Nous avons continué le travail de nos ancêtres et nous avons conçu et développé nos 4 marques de vin. Le Domaine Laffitte, toujours dans la joie et la bonne humeur comme les gascons ! L'oie désigne Sébastien, grand, fort, rustique. Le canard est Christophe, plus petit mais intelligent et aussi très important en Gascogne. Les deux frères travaillent ensemble. C'est de là que vient l'idée du tandem. »

Christophe et Sébastien Laffitte



MONBAZILLAC



- Muscadelle, Sauvignon, Sémillon
- Vin gras et puissant
- Robe or clair
- Arômes de miel avec des nuances d'agrumes et de noisettes
- Fruité, belle vivacité en finale



DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE
SÉLECTION
75 CL



CHÂTEAU DE COULANÉ
FÛT DE CHÊNE
75 CL



MADIRAN



- Cabernets, Fer-Servadou, Tannat
- Vin rouge puissant et charpenté
- Robe rubis sombre
- Notes de fruits rouges (framboise), de genièvre
- Vin charpenté dans sa jeunesse, sensuels et charnus plus vieux



VIN DE FRANCE



- Merlot, malbec
- Explosifs en bouche avec une touche de baies noires telles que le cassis
- Couleur rouge intense aux nuances violettes
- C'est un vin aux arômes de fruits rouges croquants
- Toutes les vertus du malbec



DOMAINE VIGOUROUX
CAVAGE
75 CL



GOULEYANT
75 CL

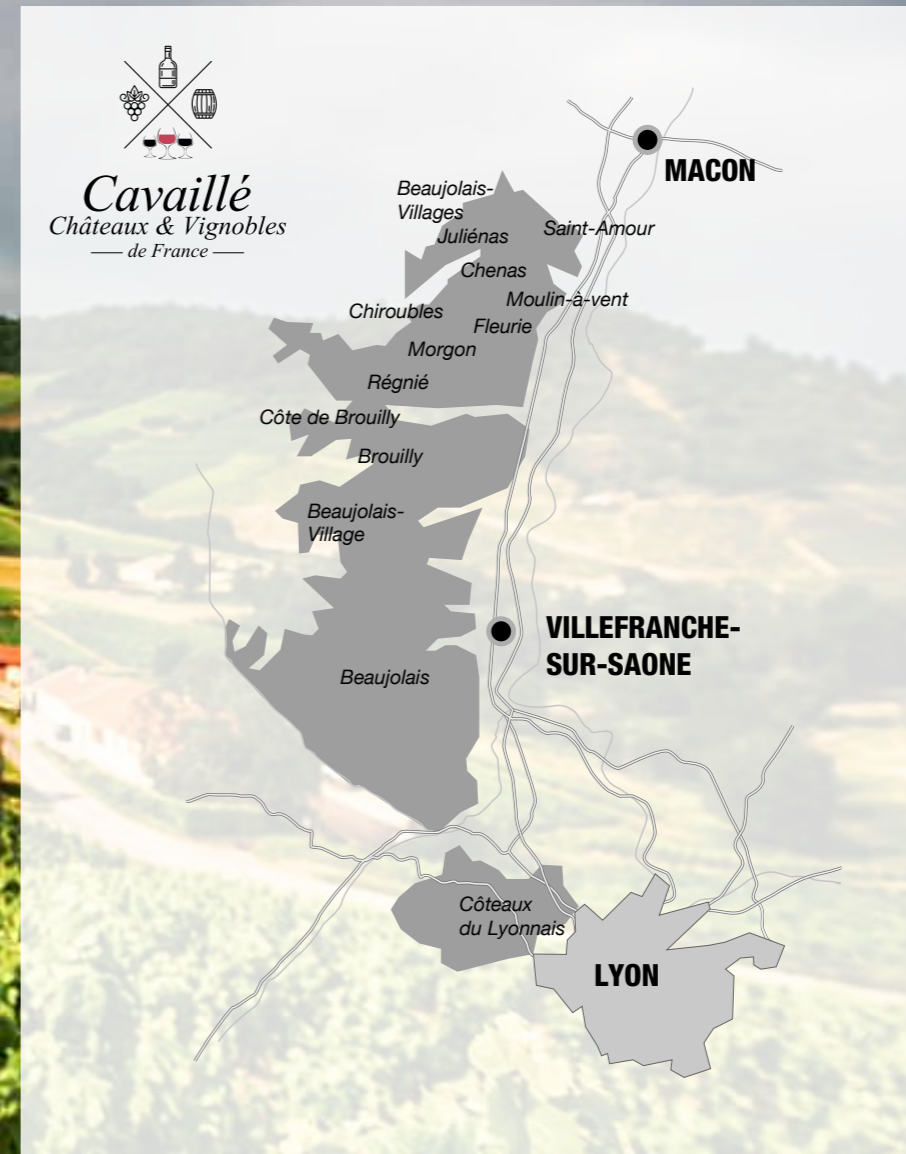


CAHORS



- Malbec
- Vin rouge solide et tannique
- Robe aux notes violacées et sombres
- Complexe : dominante de fruits rouges et noirs, notes de confiture et d'épices
- Concentration et élégance, charpenté et charnu

BEAUJOLAIS





DOMAINE MATRAY ET FILLES
75 CL

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CHIROUBLES

DOMAINE MATRAY ET FILLES

L'AVIS DU SOMMELIER

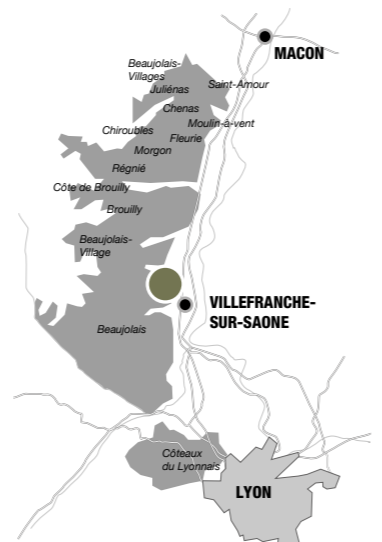
La robe est soutenue et les arômes de fruits frais généreux. En bouche, c'est toute la gourmandise du gamay qui s'exprime.

- Cépages :** Gamay
- Terroir :** 1 ha sur les hauteurs du cru Chiroubles, exposé sud à 450m d'altitude
- Vinification et élevage :** vendange en partie éraflée, macération de 10 jours et élevage de 8 mois en cuve béton
- Température de service :** 16°C
- Garde :** jusqu'à 7 ans



DOMAINE MATRAY ET FILLES

Le domaine MATRAY et Filles est un domaine familial depuis cinq générations. Il se situe à FLEURIE, au cœur des crus du Beaujolais. Nous cultivons 15 hectares de vignes en agriculture biologique.



MORGON



- Gamay
- Le terroir singulier du plateau des Charmes est mis en valeur par ce vin très parfumé et rond
- Robe pourpre
- Arômes de fruits bien mûrs
- Un vin de caractère



DOMAINE MATRAY ET FILLES
75 CL



FLEURIE



- Gamay
- Notes de fruits rouges, voire fruits noirs, typiques de l'appellation
- Robe pourpre
- Nez intense et un bel équilibre aromatique
- Belle longueur en bouche



DOMAINE MATRAY ET FILLES
75 CL



SAINT AMOUR

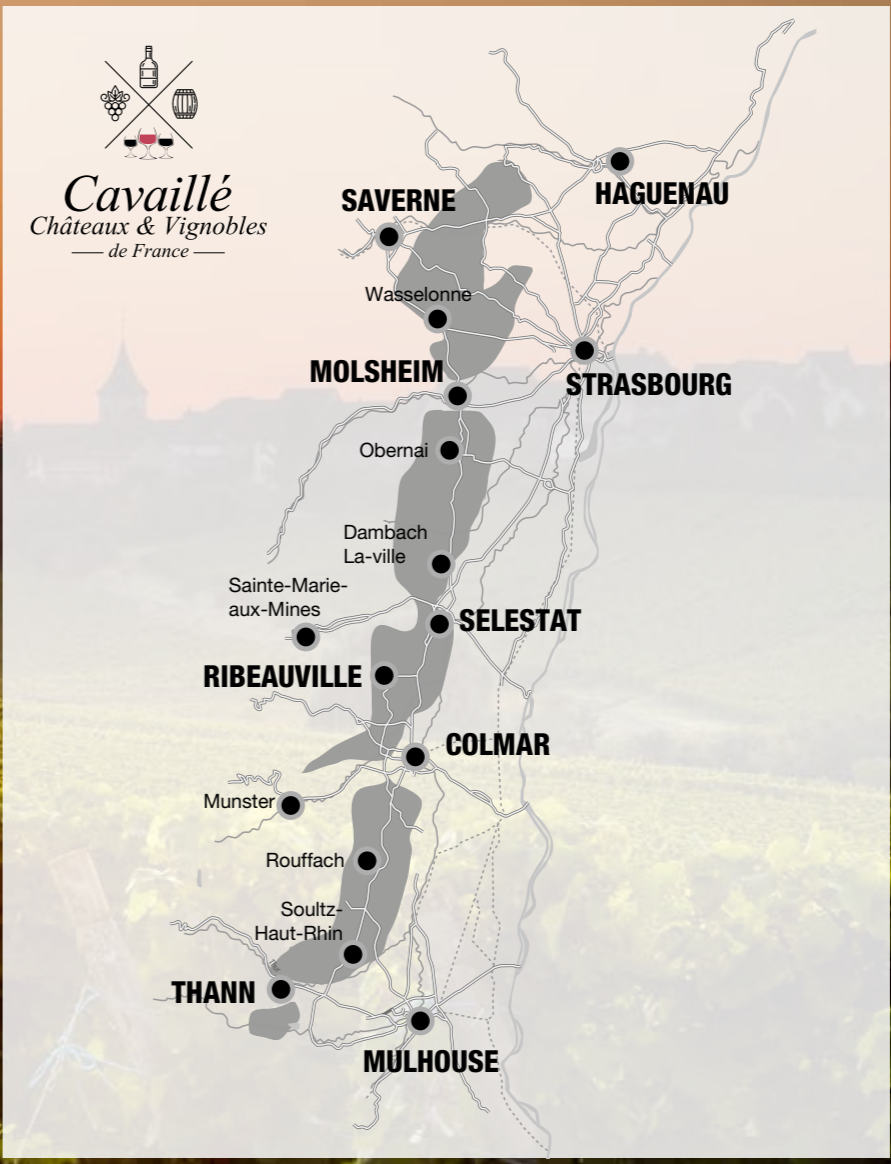


DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS
75 CL

- Gamay
- Vin élégant et charmeur
- Robe rubis soutenu
- Fruits jaunes (pêche et abricot) et rouges (cassis)
- Vin tendre et souple



ALSACE





CAVE DE
BEBLENHEIM*
EDELZWICKER
75 CL



EDELZWICKER

CAVE DE BEBLLENHEIM

L'AVIS DU SOMMELIER

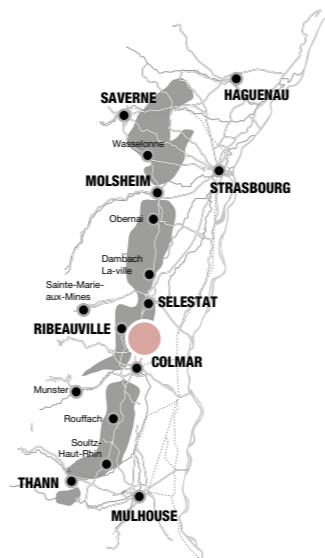
Cette dénomination ancienne désigne les vins issus d'un assemblage (zwicker en alsacien) de cépage. Cet Edelzwicker est fin, fruité, gouleyant avec une petite pointe d'acidité qui lui donne de la fraîcheur. Il accompagnera à merveille salades et entrées mais également tout un repas.

- 🍷 **Cépage :** Assemblage de Pinot blanc, Sylvaner, Pinot Gris et Riesling
- 🍷 **Terroir :** Marno-argilo-calcaire
- 🍷 **Vinification et élevage :** traditionnelle en blanc avec contrôle des températures sur jus clairs puis élevage quelques mois en cuve. Ensuite, 1 à 2 mois en bouteilles dans nos caves.
- 🍷 **Garde :** 1 à 2 ans
- 🍷 **Température de service :** 10 à 12°C



CAVE DE BEBLLENHEIM

La Cave de Beblenheim a élu domicile depuis sa création en 1952 en plein cœur du village de Beblenheim, dans une superbe bâtisse à colombage construite sur les vestiges d'un ancien Château qui fut construit en 1395 par les comtes de Wurtemberg. Transformé et chargé d'histoire, c'est dans ce lieu que nous vinifions notre production depuis plus de 70 ans. 170 familles de coopérateurs mettent en commun leurs expertises pour concevoir des vins et crémants d'Alsace au meilleur rapport qualité-prix-plaisir possible. La certification "HVE" (Haute Valeur Environnementale) permet de valoriser et de reconnaître les exploitations respectant les principes de l'agroécologie. La Cave de Beblenheim a atteint le niveau 3 en 2021 et poursuit ses engagements en matière d'environnement.



GEWURZTRAMINER



CAVE
DE BEBLLENHEIM*
SYLVANER
75 CL

PINOT GRIS



CAVE
DE BEBLLENHEIM*
RIESLING
VENDANGES TARDIVES
75 CL



CAVE
DE BEBLLENHEIM*
RIESLING
75 CL

Gewurztraminer

En bouche les saveurs se révèlent corsées, riches et persistantes.

Robe claire

Arômes d'épices et de rose

Vin équilibré et élégant

SYLVANER



Sylvaner

Une belle fraîcheur et une bonne persistance en bouche.

Robe jaune claire

Arômes fins et typés de Sylvaner

Vin élégant

Pinot gris

Une touche de pain grillé typique du cépage, ample et persistant en bouche.

Robe claire aux reflets vert

Des arômes de sur-maturité tout en finesse

D'une grande finesse

RIESLING



Riesling

Une belle finesse en bouche et une belle longueur. Typique des rieslings.

Robe claire et limpide

Vin aux arômes légèrement citronnés.

La finesse du Riesling



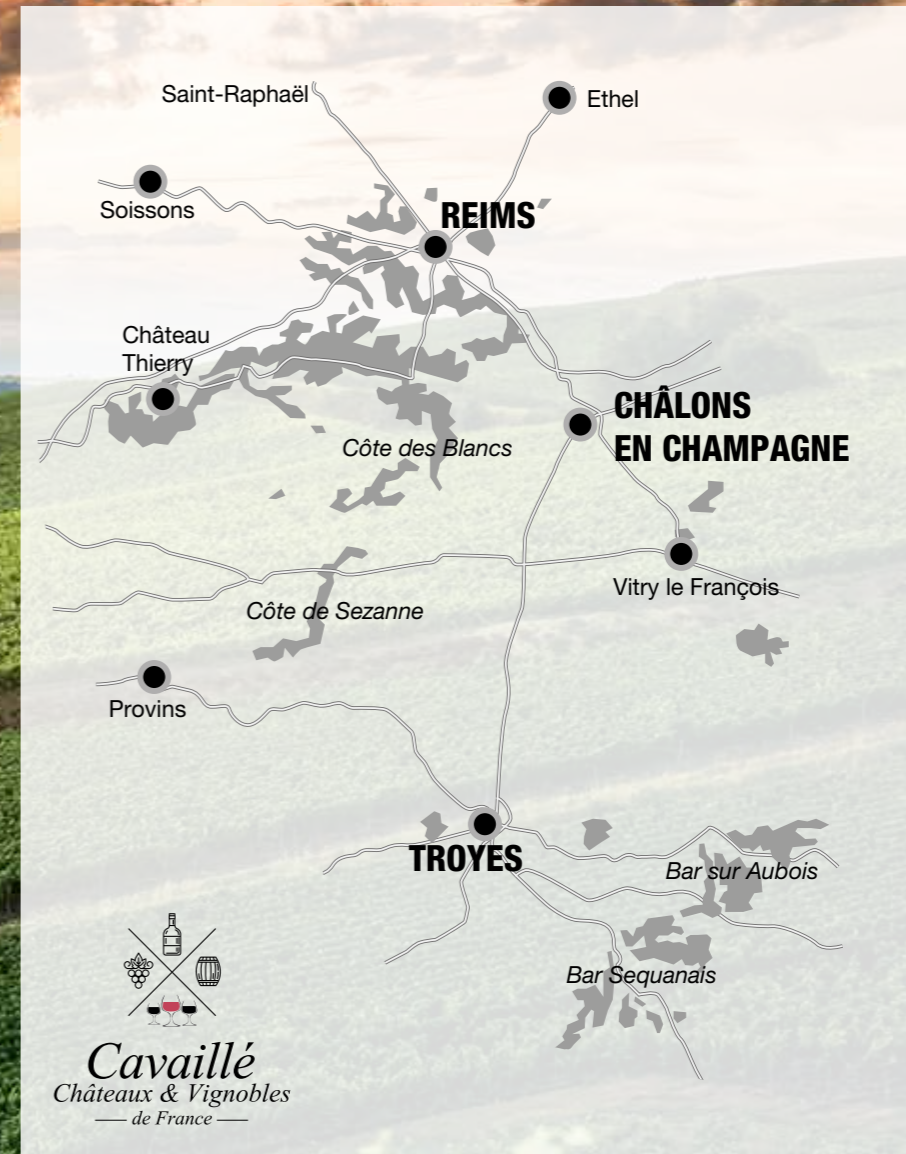
CAVE
DE BEBLLENHEIM*
GEWURZTRAMINER
75 CL



CAVE
DE BEBLLENHEIM*
PINOT GRIS
75 CL



CHAMPAGNE



REMY MASSIN
BLANC DE BLANCS
75 CL



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



L'INATTENDUE

L'AVIS DU SOMMELIER

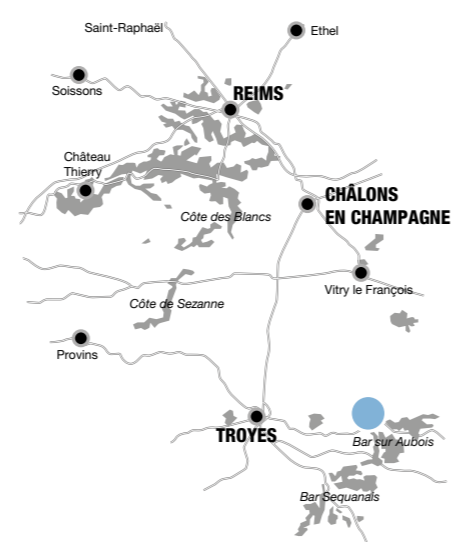
Le nez est fin et complexe, révélant des arômes de tilleul et de pêche blanche avec de légères notes toastées. L'attaque en bouche est délicate et s'allonge d'une belle longueur avec une finale désaltérante aux arômes de citron vert. Un Blanc de blancs tout en élégance qui accompagnera parfaitement un tartare de thon au sésame et combawa ou un Comté d'affinage 24 mois.



- 🍇 **Cépage :** Chardonnay
- 🍷 **Terroir :** sols calcaires du Kimméridgien, à dominante argileuse
- 🍷 **Vinification et élevage :** élevage sur lies fines au moins 6 mois, vieillissement de 36 mois minimum sur lattes
- 🌡️ **Température de service :** 10°C
- 🍷 **Garde :** cuvée prête à boire

REMY MASSIN

Depuis 1865, l'histoire de la famille Rémy Massin est ancrée à Ville sur Arce dans le vignoble champenois de la Côte des Bar. Zéros herbicides depuis plusieurs décennies, le vignoble familial est cultivé dans le respect des équilibres écologiques, avec des pratiques adaptées pour préserver la biodiversité. Pinot noir, Chardonnay et Pinot blanc prennent racines sur des coteaux argilo-calcaires issus du Kimméridgien, produisant des Champagnes au caractère riche avec une minéralité typique. Au fil de vinifications minutieuses à l'écoute de nos terroirs, une véritable identité se dégage de nos Champagnes.



CHAMPAGNES BRUTS



🍷 Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir



Qualité CHR

CANARD DUCHÊNE
CUVÉE LÉONIE
37,5 CL • 75 CL
MAGNUM • JEROBOAM



THIÉNOT
BRUT

37,5 CL • 75 CL
MAGNUM • JEROBOAM
MATHUSALEM



REMY MASSIN & FILS

37,5 CL • 75 CL
MAGNUM



THIÉNOT
BLANC DE BLANCS
75 CL



CANARD DUCHÊNE
CHARLES VII
75 CL



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



🍷 Chardonnay



CHAMPAGNE ROSÉ



🍷 Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir, Vin rouge de Bouzy



THIÉNOT
BRUT ROSÉ
75 CL • MAGNUM

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS



🍷 Pinot noir



REMY MASSIN & FILS
37,5 CL • 75 CL
MAGNUM

VINS ITALIENS



Cavillé
Châteaux & Vignobles
— de France —





LE COCKTAIL INCONTURNABLE



**APERITIVO
GAMONDI**

100 CL



**PROSECCO
EXTRA DRY**

TOSO
75 CL

ITALIE SPUMANTE



**RIBOLLA GIALLA
BUTTERFLY**
75 CL



**MORRA
BRUT**
75 CL



**PROSECCO
BRUT DOC**
75 CL



**MOSCATO
CANTICO**
75 CL



**FRANCIA CORTA
CA'DEL BOSCO
PRESTIGE**
75 CL



**LAMBRUSCO
SAN ORSOLA**
75 CL



**LAMBRUSCO DOC
RAYS MANTAVANO**
75 CL



**LAMBRUSCO
SAN ORSOLA**
75 CL



**PROSECCO
VELERE***
75 CL



LANGHE DOC
PARUSSO
75 CL



ITALIE PIÉMONT

LANGHE

L'AVIS DU SOMMELIER

Arômes frais de fruits exotiques. Une bouche précise, gourmande et pure, fraîche. Un blanc complexe, mûr et équilibré, fruité au palais, avec une bonne persistance aromatique.

- 🌿 **Cépages :** Sauvignon
- 🌿 **Terroir :** sols marneux / arenise
- 🌿 **Vinification et élevage :** en cuves inox a températures contrôlées sans fermentation malolactique
- 🌿 **Garde :** 5 ans
- 🌿 **Température de service :** 9°C

PARUSSO

Issu d'une famille d'agriculteurs et de producteurs de pêches, les Parusso sont devenus une famille de vigneron. Ils ont su conserver un lien fort avec leur origine paysanne et préserver les valeurs transmises par leurs ancêtres. Parusso Gaspare acheta le terrain de Mariondino en 1925, par la suite il acheta la Cascina Rovella en Località Bussia. C'est sur ce lieu que s'érige actuellement la cave ainsi que le vignoble Rocche. Auparavant, une grande partie de la production de raisin était vendue et seule une petite quantité était vinifiée pour la consommation familiale. En 1971, son petit-fils Armando commença à produire du vin avec une partie de ce raisin et à "habiller" ses bouteilles avec sa propre étiquette. En 1986, Marco, fils d'Armando, termina ses études à l'école du vin d'Alba. Et en 1989 Armando acheta le vignoble Munie à Bussia. Un parcours fait de dévouement, de passion, un désir constant d'améliorer, d'expérimenter, ... mais aussi de redécouvrir des traditions et des arts du vignoble oubliés. C'est un chemin dans lequel progrès et traditions se mêlent pour atteindre un objectif : la famille Parusso produits des vins élégants, équilibrés, fins et dotés d'une identité forte.



ITALIE PIÉMONT



BARBERA D'ALBA DOC
37,5 CL • 75 CL



BAROLO DOCG
PARUSSO PERARMANDO
75 CL



LANGHE NEBBIOLO DOC
PARUSSO
75 CL



BAROLO DOCG
75 CL

ITALIE POUILLES



PRIMITIVO DI MANDURIA
CANTINE SOLOPERTO
75 CL



IGT PUGLIA
CANTINE LUIGI SGARZI
75 CL



IGT PRIMITIVO TRATTURI
CANTINA SAN MARZANO
75 CL

ITALIE VÉNÉTIE



PINOT GRIGIO IGT
TENUTE ARNACES VÉNÉTIE
75 CL



BARDOLINO DOC
CLASSICO
75 CL



VALPOLICELLA DOC
CLASSICO
37,5 CL • 75 CL



VALPOLICELLA DOC
VENTURINI
75 CL



**SERRA
FERDINANDEA**
75 CL



DOC SICILIA

SERRA FERDINANDEA

L'AVIS DU SOMMELIER

L'incroyable potentiel des vins rosés de Sicile a inspiré l'alliance des familles Oddo et Planeta, alliance de la Provence et de la Sicile. L'alchimie naturelle entre le Nero d'Avola et la Syrah a contribué à l'élaboration d'un grand rosé à la personnalité unique. Notre rosé se caractérise par une grande fraîcheur aromatique où le Nero d'Avola évoque des senteurs florales qui rappellent la violette, et la Syrah d'intenses notes agrumes.

- 🌿 **Cépages** : 70% Nero d'Avola, 30% Syrah
- 🌿 **Terroir** : roche calcaire sur les hauteurs de Serra Ferdinandea.
- 🌿 **Vinification** : vinifié à la provençale
- 🌿 **Garde** : jusqu'à 2 ans
- 🌿 **Température de service** : 10°C

SERRA FERDINANDEA

Niché au cœur d'un paysage méditerranéen typique, le domaine de Serra Ferdinandea surplombe la mer où l'île éponyme apparut en 1831. Si la France et l'Italie jadis se battirent pour la revendiquer, ces vins élaborés à partir de cépages complémentaires illustrent l'union de ces deux cultures, au sein du projet porté par les familles Oddo et Planeta.



ITALIE SICILE



NERO D'AVOLA IGT
MERLOT
75 CL



LUIGI SGARZI
"TERRE SICILIANE COLLINA
D'ESTATE" SHIRAZ
75 CL

ITALIE TOSCANE



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**
COLIMORO
75 CL



IGT TOSCANA
TENUTA CASENUOVE
75 CL



MONTECUCCO
COLLEMASSARI
RIGOLETO
75 CL



Disponible
en blanc



CHIANTI FIASQUE[®]
CASTELLANI
75 CL



CHIANTI CLASSICO
TENUTA
CASENUOVE
75 CL



VINS DU MONDE



CATALOGNE

CLOS MONT-BLANC CASTELL

L'AVIS DU SOMMELIER

Une robe jaune pâle. Au nez des arômes pêche et d'ananas.
La bouche est fraîche et intense en fruits.

- 🍇 **Cépages** : Chardonnay, Macabeu
- 🌡️ **Température de service** : 8°C
- 🕒 **Garde** : de 1 à 3 ans



CLOS MONT BLANC

En 1988, la famille Carbonell Figueras, qui provient d'une longue tradition vitivinicole remontant à plus de 300 ans, se lance dans le projet du cellier Clos Montblanc. Il se situe à Barberà de la Conca, tout près de deux endroits emblématiques de l'histoire de la Catalogne : la ville fortifiée de Montblanc et le monastère de Poblet. Un territoire rempli d'histoire et de traditions où s'installèrent les moines cisterciens il y a de cela presque mille ans, venus en quête du chemin de la perfection. Un esprit présent dans l'âme de nos habitants et qui se reflète dans leur façon de travailler. Nos vins rouges rassemblent l'esprit de variétés autochtones comme le trepat, l'ull de llebre ou le grenache, ainsi que des variétés étrangères comme le merlot, le cabernet sauvignon ou la syrah, dans une symbiose de caractères et de personnalités qui se complètent. Les blancs allient le macabeu traditionnel de nos terres avec le chardonnay et le sauvignon blanc, qui donnent de l'équilibre à l'assemblage. Notre œnologue, Josep Vadri, a travaillé dans diverses conditions et réalisé des vinifications en collaboration avec des confrères de zones très variées comme la France, le Chili ou l'Australie. Ces collaborations ont marqué de leur empreinte son œnologie, qui se caractérise par des vins d'avant-garde, où le fruit continue de s'exprimer après l'élevage, chaque variété révélant son caractère le plus personnel.



**DO CONCA
DE BARBERÀ***
CLOS MONT-BLANC
UNIC
75 CL

CONCA DE BARBERA

- 🍇 Syrah
- 👄 Entre intensité et onctuosité
- 🌀 Robe vermeille
- 👃 Arômes de réglisse et d'épices
- ❤️ Une très belle Syrah

DO CATALUNYA

- 🍇 Tempranillo
- 👄 Frais en bouche.
- 🌀 Robe rouge rubis intense
- 👃 Arômes de fruits rouges, framboises et mûres.
- ❤️ Vin fruité



DO CATALUNYA*
CLOS MONT-BLANC
CASTELL
75 CL

CALIFORNIE



EAGLE CREEK*
75 CL

EAGLE CREEK*
75 CL

PÉROU



INTIPALKA*
75 CL

INTIPALKA*
75 CL

PORTUGAL



QUINTA DA CORTE

DOURO
75 CL



ERVIDEIRA LUSITANO*

75 CL



ERVIDEIRA LUSITANO*

75 CL

ARGENTINE



MICHEL ROLLAND
75 CL

INTIS*
MALBEC
75 CL

LA LINDA*
MALBEC
75 CL

CHILI



ANDES CHARDONNAY*
75 CL

ANDES CABERNET SAUVIGNON*
75 CL

AUSTRALIE



CHARDONNAY*
CARSON'S
75 CL

CABERNET SAUVIGNON*
CARSON'S
75 CL



LES BAG IN BOX

BIB



**POUR LES GRANDES OCCASIONS
OU POUR LE SERVICE AU VERRE**

Découvrez notre sélection de Bag In Box : vins, vin chaud, alcool*. Un large choix parmi lequel vous trouverez votre bonheur.



LES AVANTAGES

Pratique : pas de manutention inutile

- Pas de bouteilles (pleines ou vides) à stocker et à ranger
- Pas de bouteilles à déboucher
- Des dimension réduites

Gain de temps :

- La solution idéale pour le restaurateur qui propose des vins au verre.

Qualitatif :

- Pas de perte de qualité après ouverture
- L'emballage carton protège le vin de la lumière.
- La poche souple, parfaitement étanche protège le vin de l'oxygène.
- Parfaite conservation du vin pendant plusieurs semaines une fois le BIB entamé et absence de goût de bouchon. Qualité constante du premier au dernier verre.

Ecologique :

- Le BIB est entièrement recyclable(carton, poche plastique).

Fonctionnel et innovant :

- Aussi bien adapté à un mode de consommation régulier que festif, c'est le produit qui permet de répondre aux attentes de nombreux consommateurs.
- Un BIB non entamé se conserve 9 mois environ et 3 mois pour les blancs.

*Pour les alcools en BIB, voir page 139

**CAVAILLÉ
CHÂTEAUX & VIGNOBLES
DE FRANCE**

BIB 3 L

IGP D'OC
VIOGNIER
PAUL MAS
LE PIOCH*
3 L

VIN DE FRANCE
PERÈS
3 L

CERTIFIÉ AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE
SERVAN*
3 L

Jean Cavaillé
— Vins de Savoie —

**CAVAILLÉ
VINS DE SAVOIE**

BIB 10 L

AOP SAVOIE
GAMAY DE SAVOIE
10 L

ALLOBROGIE
JACQUÈRE
10 L

AOP SAVOIE
MONDEUSE
10 L

**CAVAILLÉ
CHÂTEAUX & VIGNOBLES
DE FRANCE**

BIB 10 L

VCE
LOU CIGALOU
10 L

IGP MÉDITERRANÉE
CROIX DU SUD
10 L

IGP D'OC
DOMAINE REINE JULIETTE
MUSCAT SAUVIGNON
10 L

IGP CÉVENNES
CHARDONNAY
10 L

IGP MÉDITERRANÉE
CROIX DU SUD
10 L

VCE
LOU CIGALOU
10 L

VIN DE FRANCE
PERÈS
10 L

VCE
LOU CIGALOU
10 L

IGP MÉDITERRANÉE
CROIX DU SUD
10 L

AOP CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE VENTAJOL
10 L

VIN DE FRANCE
PERÈS
10 L

IGP CÉVENNES
MERLOT
10 L

**CAVAILLÉ
CHÂTEAUX & VIGNOBLES
DE FRANCE**

VIN CHAUD

VIN CHAUD
CAVE DES LACS
10 L

VIN CHAUD
JEAN DELAHOT
Qualité supérieure
DISPONIBLE EN 75 CL
10 L

LES ALCOOLS

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX VOUS ÉTONNERA par l'immense qualité des quelques Alcools incontournables (Génépi, Armagnac, Calvados...) mais également par son originalité avec des produits nés à la Maison Cavallé.



Michel
Cavallé
Collection



MICHEL CAVAILLÉ COLLECTION



GIOVANNI DEL CIELO

LIMONCELLO
70 CL • RECHARGE DE 5 L

GIOVANNI DEL CIELO

MANDARINELLO
70 CL

GIOVANNI DEL CIELO

N BOMBARDINO
RECHARGE DE 5 L

GÉNÉPI TENDANCE AVEC BRANCHE

70 CL EN COFFRET
50 CL • MAGNUM

JEAN DELAHOT

GÉNÉPI VERT
RECHARGE DE 5 L

JEAN DELAHOT

N GIN DES ALPES
RECHARGE DE 5 L

ALCOOLS ITALIE



AMARETTO

70 L

SAMBUCA

70 L

GRAPPA

50 CL

ALCOOLS BRUNS



ARMAGNAC CHARRON

MILLÉSIMES 1989
1999 / 2007
70 CL • MAGNUM

ARMAGNAC DUCASTAIN

MAGNUM

CHÂTEAU DUBREUIL

CALVADOS HORS ÂGE
70 CL

LOUIS ROQUEL

PRUNE DE SOUILLAC
70 CL • 3 L

PORTO FONSECA

MILLÉSIMES
1983 / 1984 / 2011
75 CL

WHISKY

LINDRUM - 12 ANS
70 CL

CHARTREUSE



CHARTREUSE MOF JAUNE

70 CL • JEROBOAM

CHARTREUSE VERTE

70 CL • JEROBOAM

CHARTREUSE JAUNE

70 CL • JEROBOAM

CHARTREUSE

LIQUEUR 9^e CENTENAIRE
70 CL • JEROBOAM

CHARTREUSE FOUDRE 147

70 CL

CHARTREUSE

LIQUEUR D'ÉLIXIR
70 CL



LES SPIRITEUX ET AUTRES

EAUX DE VIE



RENÉ DE MISCAULT

EAU DE VIE POIRE WILLIAM
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

FRAMBOISES SAUVAGES
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

MIRABELLE
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

KIRSCH
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

MARC GEWURZTRAMINER
70 CL

CRÈME DE FRUITS



RENÉ DE MISCAULT

FRAMBOISE
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

MÛRE
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

MYRTILLE
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

FRAISE DES BOIS
70 CL

RENÉ DE MISCAULT

CASSIS
70 CL

EAUX MINÉRALES



EAU PÉTILLANTE DE SAINT-GÉRON

75 CL



BOUTEILLES 25 CL

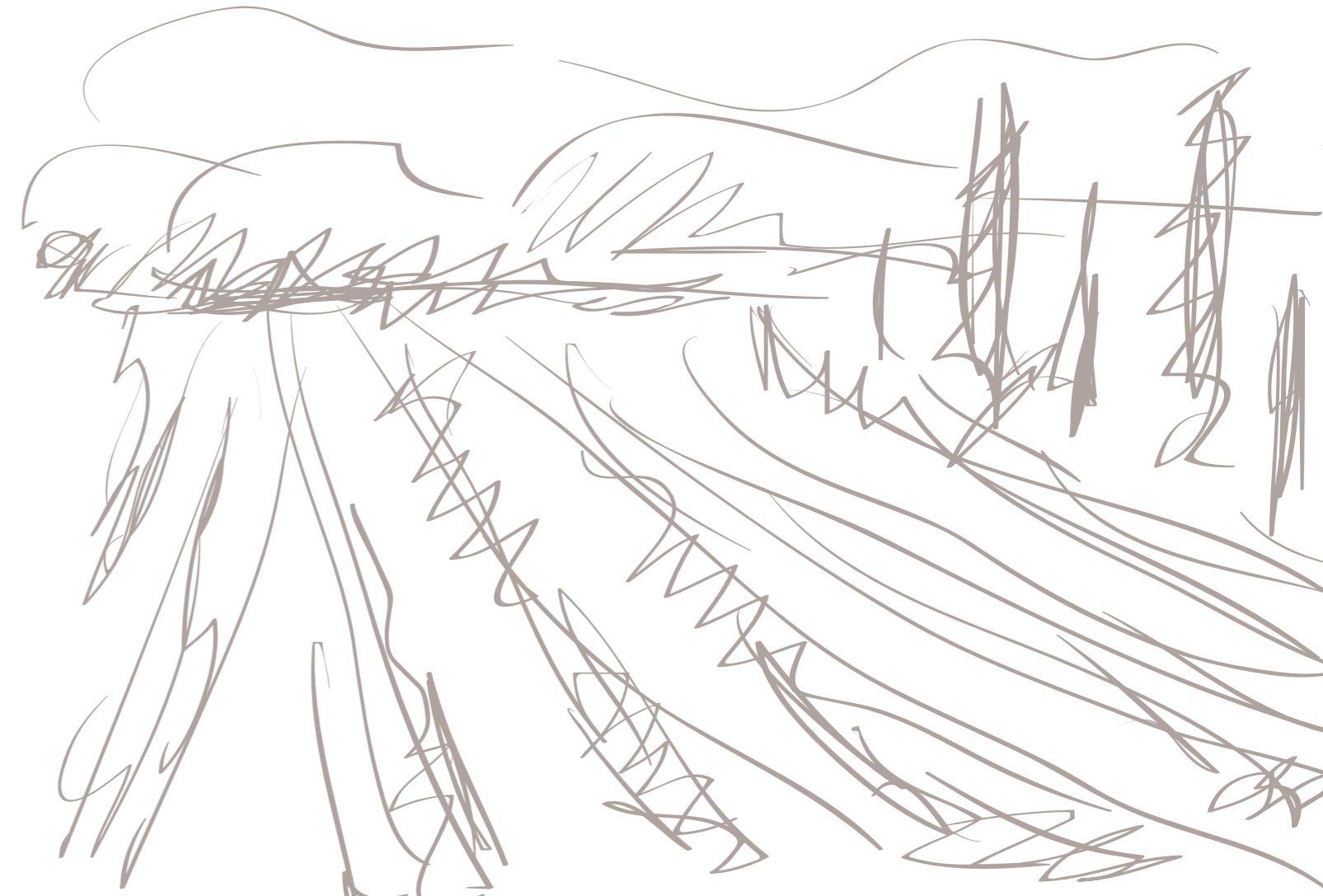


AOP CÔTES DU RHÔNE

IGP OC
CINSAULT

IGP OC
CHARDONNAY

IGP OC
MERLOT





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent sur toute autre stipulation émanant de l'acheteur. Toute commande adressée par l'acheteur emporte son adhésion sans restriction ni réserve aux présentes conditions générales de vente.

Article 1 : Application de vente

Toutes les commandes s'effectuent exclusivement entre SAS CAVAILLÉ et l'auteur de la commande, dans le cadre d'une relation commerciale. Les Conditions Générales appliquées ci-dessous protègent le fournisseur ainsi que le Client contre toute réclamation ou plainte. Toute demande qui ne serait pas en application avec les Conditions Générales de Vente ne pourra être acceptée sans accord écrit de notre part. SAS CAVAILLÉ se réserve le droit de procéder à tout moment à un changement des Conditions Générales sous réserve de faire apparaître ces changements sur son site.

Article 2 : Procédure de commande

SAS CAVAILLÉ s'engage à accepter une commande dans le cadre des Conditions Générales exprimées ici. Toute commande pourra être traitée dans les limites de disponibilité des produits en stock ou chez les fournisseurs. Les commandes par le biais d'Internet sont réservées aux particuliers et personnes physiques dans le cadre de besoins personnels.

Dans le cas où, malgré notre vigilance, un article venait à devenir temporairement indisponible, l'envoi de l'article serait de fait différé. Dans le cas d'une commande comprenant plusieurs articles, l'envoi des produits disponibles sera effectué. Le client sera alors prévenu de la rupture du produit par un message inscrit sur sa facture. L'envoi ultérieur du/des produit(s) manquant sera effectué à nos frais.

Dans le cas d'un article devenu définitivement indisponible, un avoir ou un remboursement pourra être obtenu, sans frais. Pour des commandes par container de 20 pieds (14040 bouteilles), merci de nous laisser un message et merci de demander le service export.

* Frais divers : voir en pied de facture. L'expédition se fait par transporteur ou Colissimo suivi. SAS CAVAILLÉ se réserve le droit de modifier sans préavis le montant des frais.

Article 3 : Prix pratiqués

Les prix pratiqués par SAS CAVAILLÉ sont indiqués hors taxes, hors frais de port, sauf stipulation contraire dans le cas d'une offre promotionnelle ou conditions particulières. La société se réserve le droit de pratiquer sans préavis un changement de prix sur n'importe lequel des produits mis en vente. En cas de changement, le prix appliqué au client sera celui facturé au moment de la validation de sa commande.

Les prix sur le site cavaille.com sont indiqués en Euros Hors Taxes départ. La TVA en France est fixée à 20 % pour les Vins et les Alcools.

Article 4 : Livraison

Sauf indication contraire, la livraison est effectuée à l'adresse précisée sur le bon de commande par le Client. Les adresses de

type boîtes postales sans autre précision ne seront pas prises en compte, et la commande sera de ce fait non validée. Les délais de livraison habituels sont de sept jours ouvrables. Ils ne sont donnés cependant qu'à titre indicatif et n'engagent en aucune façon SAS CAVAILLÉ dans une obligation de délai. Les commandes réglées par Chèque seront traitées puis envoyées à réception de ce dernier.

Article 5 : Satisfait ou remboursé

SAS CAVAILLÉ s'engage à procéder au remboursement intégral des produits, dans un délai de 7 jours ouvrables après retour de la commande. Les produits doivent être renvoyés aux frais du client. Les produits doivent être en parfait état et dans leur emballage d'origine tels qu'ils auront été livrés. Au terme des 7 jours, les produits sont considérés comme acceptés et conformes à la commande.

Article 6 : Service Après-vente

Tous les articles vendus bénéficient de la garantie établie par SAS CAVAILLÉ. Cependant, en cas d'article défectueux, nous nous engageons à procéder gratuitement à son échange ou son remboursement dans les cas suivants :

- Article endommagé ou brisé
- Erreur de colisage

Les frais d'envoi occasionnés par le client ne pourront être remboursés. Tout retour devra se faire à l'adresse suivante : SAS CAVAILLÉ - PAE Les Combaruches - 285 boulevard Jean Jules Herbert 73100 Aix les Bains

Article 7 : Responsabilité

Les produits proposés sont conformes à la législation française en vigueur. En tant que société de distribution, nous ne saurions être tenus responsables en cas de retard de livraison, rupture due à un fournisseur. De plus, les illustrations et photographies ne sont présentées qu'à titre indicatif et sont susceptibles à tout moment de modifications.

Article 8 : Confidentialité des données

SAS CAVAILLÉ s'engage à ne divulguer aucune information personnelle. Toutes les transactions s'effectuent de manière à ne divulguer à aucun moment le contenu des commandes passées sur le site.

En application de l'article 27 de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les données vous concernant. Il vous suffit pour y apporter tout changement, d'envoyer un mail à cavaille@cavaille.com.

En validant votre commande, vous reconnaissez avoir pris connaissance des actuelles Conditions Générales de Vente et en avoir accepté les termes.

NOS SERVICES

Écoute des besoins et conseils appropriés. Création d'une carte des vins personnalisée.

INVITATION

Organisation d'évènements : cocktails et soirées de dégustation, stands lors de foires, découvertes de caves...

LIVRAISON

Pour la logistique, concernant la France et l'export, la Maison Cavallé dispose de partenaires dans les transports nationaux.

ACCUEIL

L'accueil téléphonique est ouvert du lundi au vendredi au 04 79 61 04 90

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



ORGANISATION DE SÉMINAIRES OENOLOGIQUES DANS NOTRE CAVE
04 57 95 10 20
caveau@cavaille.com





Maison
Cavaillé
— *Depuis 1949* —

285 boulevard du Docteur Jean-Jules Herbert
73100 Aix-les-Bains - 04 79 61 04 90

ACHATS - STOCKS

04 79 61 12 50 - daniel@cavaille.com

SERVICE COMMANDES

04 79 61 72 95 / 04 79 61 72 92
assistante.comm.alpes@cavaille.com

COMPTABILITÉ

04 79 61 72 98 - nathalie@cavaille.com

FACTURATION

04 79 61 72 91 - facturation@cavaille.com

www.cavaille.com