


FOIRE AUX VINS DU CAVISTE

Du 1er Octobre au 16 Octobre
2 semaines qui cartonnent 



La foire aux vins du caviste, c'est avant tout des vins authentiques, chargés d'histoire...

Et l'occasion pour vous de bénéficier de vins à d'excellents rapports qualité/prix !

Dégustation ouverte les Vendredi et Samedi
sur présentation du pass sanitaire



Certification Haute Valeur Environnementale



Reconversion biologique



Agriculture biologique



Agriculture biodynamique



Coup de cœur du caviste



Vin prêt à boire ou dans les 3 ans



Vin de garde dans les 5 ans



Vin de garde entre 5 et 10 ans ou +

Les blancs



Nouveauté

Domaine Altugnac
"Chardonnay" 2019

7,50€/bt

7,10€/bt

6,70€/bt par 6

Soit 40,20€ le carton

HVE



Sous un voile doré, tout en finesse et en élégance, les senteurs ciselées du Chardonnay mettent en avant les fleurs blanches. Ce vin aromatique et frais en attaque offre une texture iodée, salivante et appétente.

Cépages : 100% Chardonnay

Accords : poissons, fruits de mer et apéritifs



AOP Valençay blanc

Domaine JF Roy
"Symphonie" 2020

7,70€/bt

7,30€/bt

7,00€/bt par 6

Soit 42,00€ le carton

HVE



Un incontournable de la cave depuis plus de 10 ans.

Cette petite appellation du centre Loire reste méconnue du grand public. Et pourtant, ce joli blanc frais et aromatique au rapport qualité/prix hors du temps pourrait bien faire rougir certains de ses voisins Sancerrois et Menetou Salon.

Cépages : 90 % Sauvignon, 10 % Chardonnay

Accords : poissons, crustacés, fromages de chèvre, apéritif.



Nouveauté

AOP Viré-Clessé



Domaine des Gandines
Terroirs de Clessé 2020

14,00€/bt

13,30€/bt

12,60€/bt par 6

Soit 75,60€ le carton

demeter



Ce vin à la fois rond et vif, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs, fleurs blanches, le tout accompagné d'une minéralité finement saline en finale. Un vin très caractéristique de la belle expression du Chardonnay. De la fraîcheur avec une bouche tout en délicatesse sur ce millésime 2020.

Cépage : 100 % Chardonnay

Accords : Apéritif, fruits de mer, poisson, fromage de chèvre...



IGP Côtes de Gascogne

Domaine Maubet
"Tattoo" 2020

6,90€/bt

6,50€/bt

6,20€/bt par 6

Soit 37,20€ le carton



Cet assemblage au nez subtil et intense rassemble une multitude d'arômes : fleurs de cassis, poire, pêche, fruits exotiques. En bouche, on ressent des notes de fleurs de blanches et de mangue avec une légère sucrosité qui amène une belle gourmandise à cette cuvée.

Cépage : Sauvignon - Gros Manseng

Accords : apéritifs, gravlax de saumon, entrées froides, fromage de chèvre frais...



Nouveauté

IGP Côteaux de Béziers

Domaine Preigne le Vieux
"Réserve" 2020

~~5,50€/bt~~

5,20€/bt

4,90€/bt par 6

Soit 29,40€ le carton

Les rouges

D'un rouge profond, ce vin expressif livre des notes originales d'olives noires, de laurier, curry et de safran. En bouche, il est frais, onctueux, équilibré et long sur des arômes de petits fruits rouges et d'épices.



Cépages : 45% Grenache, 25% Syrah, 15% de Cinsault, 15% Merlot

Accords : plats méditerranéens, grillades, fromages,...



AOP Languedoc

Châteaubas d'Aumelas
"Barathym" 2019

~~7,50€/bt~~

7,10€/bt

6,70€/bt par 6

Soit 40,20€ le carton



Barathym est une cuvée légère gourmande sur la petite corbeille de fruits rouges avec des notes de garrigues. Une belle cuvée à partager entre copains.

Cépages : 70 % Grenache et 30 % Carignan

Accords: apéritif, charcuteries, viande blanche, cuisine du sud



AOP Corbières

Embres et Castelmaure
"Thelma" 2019

~~8,90€/bt~~

8,50€/bt

8,00€/bt par 6

48,00€ le carton



Clin d'oeil au cultissime "Thema et Louise" exprimant la soif de liberté... ou la soif d'en redemander encore et encore ! Les amateurs de viandes rouges pourront se réjouir de l'accord avec "Thelma". Pleine et généreuse, la bouche délivre toutes ses promesses sur un long fruité associé à une farandole d'épices.

Cépages : 56% Carignan, 29% Grenache, 15% Syrah

Accords : viandes rouges (agneau, bœuf), fromages



Nouveauté

Vin de France

Prieuré Saint Jean de Bébian
"la chapelle de Bébian" 2018

~~19,90€/bt~~

18,90€/bt

17,90€/bt par 6

Soit 107,40€ le carton



Prieuré Saint-Jean de Bébian 2018, avec sa robe grenat. Un nez très méridional, les arômes de thym/romarin se superposant aux arômes de fleurs (pivoine) et fruits noirs. En bouche, ampleur et belle longueur avec des tanins fins et solaires. Finale sur les épices et les fruits noirs (mûre/cassis). La Chapelle de Bébian est un vin concentré tout en restant charmeur.

Cépages : 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Cinsault

Accords : biche, canard, agneau, côte de bœuf...



AOP Minervois



Domaine La Prade Mari
"parfums de garrigue" 2018

~~7,90€/bt~~

7,50€/bt

7,10€/bt par 6

Soit 42,60€ le carton



Le nom de cette cuvée lui va à merveille. A travers ce vin, c'est tout le sud qui s'exprime. Le nez est sur les fruits rouges bien mûrs avec des notes épicées et poivrées voir réglisées.

La bouche est pleine, ronde et agréable avec des tanins bien mûrs. On y retrouve les notes de fruits rouges mais aussi des notes de tapenade d'olives, de thym et de romarin.

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan

Accords : magret de canard, Daubes, tajines



Nouveauté

VDF

Jeff Carrel
"Sangiovese" 2019

~~9,50€/bt~~

9,00€/bt

8,50€/bt par 6

Soit 51,00€ le carton



Cuvée à l'italienne, Sangiovese, un cépage italien qui arrive dans les Corbières grâce à Jeff Carrel. C'est un vin tannique, complexe, sur la framboise, épices douces avec une légère touche grillée. La bouche est ronde, ample, fruitée avec une belle fraîcheur et finit sur des notes cacaotés.

Cépage : 100 % Sangiovese

Accords : Viande rouge, magret de canard, agneau,...



VDF



Domaine Guilhem Barré
"Fantaisie singulière" 2018

~~11,90€/bt~~

11,30€/bt

10,70€/bt par 6

Soit 64,20€ le carton



100% plaisir ! Fantaisie Singulière du Domaine Guilhem Barré est une cuvée travaillée avec beaucoup de finesse et de gourmandise. Avec de jolis fruits noirs compostés, des notes de cuirs, animal, des tanins fins et soyeux. Une très belle cuvée à partager entre copains sur une côte de boeuf.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Accords : apéritifs, charcuteries, viandes blanches, cuisine du sud, lasagnes, fromages



Nouveauté



AOP Bordeaux Supérieur
Château Couronneau
2019

~~9,50€/bt~~

9,00€/bt

8,50€/bt par 6

Soit 51,00€ le carton



Par ses nuances minérales chaudes, silex, teintées de fruit cuit et confit. On découvre un vin flatteur, charmeur qui propose en bouche des notes cacaotées, tendres et équilibrées. Un plaisir total!!!

Cépage: 100% Merlot

Accords : Viande rouge, chili con carne, canard,....



AOP Cadillac Côtes de Bdx
Château de Fontenille
2018

~~12,50€/bt~~

11,90€/bt

11,20€/bt par 6

Soit 67,20€ le carton

HVE



Couleur rubis soutenue, nez séduisant aux arômes de cerise noire et d'épice. Structuré et charpenté, ce vin élevé en barriques balance entre élégance classique et sensualité dévorante. Il est issu d'un assemblage à part égale de Merlot noir et de Cabernet sauvignon. Il s'inscrit dans la lignée des grands crus de Bordeaux. Un vin à partager et à faire découvrir à vos amis.

Cépages: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Accords : viandes rouges (bœuf, canard), fromages



Nouveauté

AOP Côtes de Bourg
Château Vieux Lansac
2019

~~8,50€/bt~~

8,10€/bt

7,60€/bt par 6

Soit 45,60€ le carton



Une cuvée pourpre, dont le nez discret laisse échapper des arômes de fruits rouges confiturés, des notes de cacao et de café à peine torréfié. La bouche offre une impression de fraîcheur, avec juste ce qu'il faut de rondeur pour garder l'équilibre. Le boisé mérite de se fondre encore.

Cépages : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Accords : viandes rouges (bœuf, canard), fromages



Nouveauté

AOP Pessac-Léognan
Château Mancèdre
2016

~~19,50€/bt~~

18,60€/bt

17,50€/bt par 6

Soit 105,00€ le carton



Propriété familiale de 12,90 hectares sur la commune de Léognan. Château Mancèdre offre une robe rouge profonde. Le nez est marqué par un bouquet complexe de fruits noirs, de framboises et de mûres, d'épices et de menthol. La bouche élégante et concentrée, réunit à nouveau les arômes du nez. En finale, les tanins amples et fins, autorisent un excellent vieillissement.

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Accords : Canard, une côte de bœuf, un gigot, fromage



AOP Saint Estèphe
Château Tour des Termes
2018

~~26,80€/bt~~

25,50€/bt

24,10€/bt par 6

Soit 144,60€ le carton

HVE



Couleur rubis soutenue, nez séduisant aux arômes de cerise noire et d'épice. Structuré et charpenté, ce vin élevé en barriques balance entre élégance classique et sensualité dévorante. Il est issu d'un assemblage à part égale de Merlot noir et de Cabernet sauvignon. Il s'inscrit dans la lignée des grands crus de Bordeaux. Un vin à partager et à faire découvrir à vos amis.

Cépage : 60 % Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Accords : Viande rouge, magret de canard, agneau,...



Nouveauté

AOP Pécharmant

**Château Les Farcies
du Pech 2018**

12,50€/bt

11,90€/bt

11,20€/bt par 6

Soit 67,20€ le carton



Les Farcies du Pech situé sur les côteaoux bergeracois est un domaine viticole 100% Pécharmant. Son appellation viendrait du mot celte, Pech, la colline : "La colline charmante". La cuvée est de couleur grenat profond avec un nez complexe sur les fruits rouges, d'épices, très légèrement boisé. La bouche est ample, gourmande et tapissé de tannins soyeux.

Cépages: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Accords : Confit de canard, magret de canard, cassoulet, viandes rouges, gibiers,...



Nouveauté

IGP du Périgord

**La grange aux pies
2020**

7,90€/bt

7,50€/bt

7,20€/bt par 6

Soit 43,20€ le carton



Château Le raz offre une cuvée en Bio d'une belle robe rouge intense, des arômes de fruits rouges donnant un côté gourmand. C'est une cuvée ronde, souple, légèrement épicés. Son nez exprime des notes de baies rouges, réglisse, épices.

Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Accords : apéritifs, charcuteries, viandes blanches, cuisine du sud, grillades



AOP Côtes du Rhône

**Vignerons d'Estézargues
"Cuvée des galets" 2020**

5,90€/bt

5,60€/bt

5,30€/bt par 6

Soit 31,80€ le carton



La cuvée des Galets est un très beau Côtes du Rhône naturel (levure indigènes, peu de soufre, non filtré), fruité, gourmand à souhait et qui fait le régal des convives autour d'un barbecue, d'un repas improvisé. Le rapport qualité prix de ce vin est imbattable !

Cépages: Grenache, Carignan, Cinsault

Accords: Canard, une côte de bœuf, un gigot, fromage



Nouveauté

AOP Côtes du Rhône

**Clos des Mûres
"Fruitissime" 2019**

10,80€/bt

10,30€/bt

9,70€/bt par 6

Soit 58,20€ le carton



Domaine familiale situé à Visan, 30 hectares en bio entouré de lavandins utilisé pour les huiles essentielles. Fruitissime est un Côtes du Rhône gourmand et friand avec une bouche remplie d'arômes de petits fruits rouges acidulés, tanins délicats et gouleyants.

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah

Accords : Apéritifs, servir plutôt frais; viande blanche, grillade, pizza, raclette,....



Nouveauté



AOP Bourgueil

**Domaine de la Cabernelle
"Reflets de mémoire" 2018**

9,80€/bt

9,30€/bt

8,80€/bt par 6

Soit 52,80€ le carton



Vignes d'environ 50 ans, sur le coteau argilo-calcaire de Benais. C'est une cuvée avec une belle concentration harmonieuse grâce à une faible production. Ce vin de bonne garde, élevé dans une cave creusé dans le tuffeau a les tanins riches et soyeux avec de jolies notes de fruits rouges bien mûrs.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Accords : Canard, une côte de bœuf, un gigot, fromage