

La Cave des Saveurs



CAVE - EPICERIE FINE

27 Rue de Paris

35220 CHATEAUBOURG

www.la-cave-des-saveurs35.fr

Vins-Fromages et Beurres Bordier-Epicerie fine

Spiritueux-Bières-Location tireuse à bière

FOIRE AUX VINS DU CAVISTE

Du 11 Avril au 26 Avril

-10%

sur toute
la sélection
de vins

Les blancs



Chât Pouëy "ma petite vendange"

VDF



8,60€/bt

7,74€/bt



La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique et une finale acidulée. Le nez révèle des notes de fruit de la passion, d'agrumes et d'ananas.

Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
Accords : Apéritif, tapas, plats exotiques, desserts



Domaine Altugnac

"Turitelles" IGP Pays de l'Aude

7,90€/bt

7,11€/bt

Ce blanc allie finesse et élégance avec les senteurs ciselées typiques du Chardonnay qui mettent en avant les fleurs blanches. Les Turitelles c'est un vin aromatique et frais, iodée en attaque faisant saliver.

Cépages : 100% Chardonnay
Accords : Poissons, crustacés



Jeff Carrel piquepoul "iode et mer"

VDF



9,90€/bt

8,91€/bt

Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Nez puissant aux arômes d'agrumes, de pamplemousse. Cette salinité qui fait saliver lui apporte une belle longueur en bouche. Il marie la douceur de ses fruits à la fraîcheur de sa finale iodée.

Cépages : Piquepoul
Accords : Poissons, crustacés, huîtres, fromages



Domaine Uby "collection unique"

IGP Côtes de Gascogne

6,50€/bt

5,85€/bt

Pour cette nouvelle édition, UBY s'est penché sur le cépage résistant Muscaris. C'est un nectar frais et aromatique. Cette édition spéciale dévoile une explosion d'arômes et de saveurs, le tout dans une bouteille originale. Un vin rafraîchissant qui ravira tous les amateurs !

Cépages : Chardonnay, Muscaris
Accords : Apéritif, salades, tapas

Les rosés



Maison Paganelli

Corse IGP Ile de Beauté

9,20€/bt

8,28€/bt

Un rosé gras, gourmand et immédiat. Nez acidulés et frais. Bouche ronde, ample, qui dévoile des arômes d'agrumes

Cépage : Niellucciu
Accords : Grillades, apéritifs, poissons



Chateaubas "Barathym"

AOP Languedoc

7,90€/bt

7,11€/bt

D'une robe pâle et brillante, ce vin rosé développe un nez intense de pêche, pamplemousse et framboise. En bouche, il est marqué par une belle amplitude et une richesse aromatique complexe avec une pointe de minéralité.

Cépages : Grenache, Carignan
Accords : Apéritif, Rillettes de poisson, salades estivales



Clos Roca "Etcetera"

IGP Hérault Côtes du Céroussou

8,90€/bt

8,01€/bt

Cuvée tendre et désaltérante, "Eccetera" issue de l'assemblage de cinsault et de grenache comme toujours. La tendresse vient également du terroir sablo graveleux en coteaux. Du fruit rien que du fruit pour ce vin qui va faire votre été.

Cépages : Cinsault, Grenache

Accords : Apéritif, grillades

Les rosés



Solis Lumen

IGP d'Oc

7,40€/bt

6,66€/bt

Vin rosé juteux, délicat et gratifiant aux notes d'abricot frais, de mandarine et de fines herbes chaudes. Bouche mi-corsée aux succulentes saveurs de fruits. Finale moelleuse et réconfortante. À boire dès maintenant.

Cépages : Grenache, Cinsault

salade

Salade



Mas Laval "ptite soif"

IGP St Guilhem le Desert

7,90€/bt

7,11€/bt

Profil friand et croquant pour ce joli vin frais et désaltérant parfait pour éteindre une petite soif !

Cépages : Syrah

Accords : Barbecues, viandes blanches, apéro

Les rouges



Mas Laval "les pampres"

AOP Terrasses du Larzac

15,50€/bt

13,95€/bt

Les Pampres est la cuvée signature et la clef d'entrée parfaite pour découvrir les vins du Mas Laval. Entre volume et élégance, cette cuvée présente toutes les caractéristiques d'un grand vin du Languedoc

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Accords : Viandes rouges



Mas des Cabres "équinoxe"

IGP Cévennes

8,20€/bt

7,38€/bt

L'IGP Cévennes bénéficie du soleil et de la fraîcheur de ce massif. L'assemblage de cette cuvée est original. 50 % merlot pour le fruit et la rondeur, 50 % muscat de Hambourg pour le parfum. Ainsi, il joue une carte de la délicatesse, du fruit, des fleurs et du croquant pour le côté canaille. Facile et gourmand.

Cépages : Merlot, Muscat de Hambourg

Accords : Grillades de porc, poulet, apéro...

A boire légèrement frais par tps de canicule



Borie La Vitarelle "cuvée des cigales"

IGP

9,90€/bt

8,91€/bt

Nez de fruits rouges (fraise, framboise). Une bouche tout en rondeur pour un vin rafraîchissant où explosent les arômes de fruits et de garrigue.

Cépages : 50% Grenache, 50% Cinsault

Accords : apéritif (planche de charcuteries), viande grillée...

Les rouges



Chateaubas "barathym"

AOP Languedoc

8,40€/bt

7,56€/bt

Une robe pourpre avec des reflets grenats, nez complexe: notes de fruits rouges mûrs réglissés. Cette cuvée est marquée par des fruits croquants, une texture d'une grande finesse et une chair bien gourmande.

Cépages : 70 % Grenache et 30 % Carignan

Accords : blanquette de veau, volaille, rôti de boeuf.



Malavieille "Roc et lune"

AOP Languedoc St Saturnin

9,00€/bt

8,10€/bt

Un vin très expressif, envoûtant, avec beaucoup d'arômes du fruits (framboise, cerise) aux notes florales (violette, pivoine). Un vin accrocheur sur la finale avec un fruit frais et qui se prolonge sur une mâche épicée et florale.

Cépages : Carignan Syrah Grenache

Accords : Côtes de bœuf, canard



Clos Roca "Heureux Elu"

AOP Languedoc

8,50€/bt

7,65€/bt

C'est le rouge d'été par excellence, qui se révèle encore mieux après un petit rafraîchissement au frigo!

Des notes de petits fruits rouges, de la souplesse et de la délicatesse en bouche ! Il est devenu le chouchou du domaine !

Cépage : 100% Grenache

Accords : Apéritif, viandes blanches, barbecue
Chocolat



Malavieille "Soleil d'Eva"

AOP Terrasses du Larzac

9,90€/bt

8,91€/bt

Une jolie robe rubis aux reflets violets. Un nez de fruits noirs et rouges sur des notes épicées, cardamome. Une jolie bouche très gourmande sur la fraise et le cassis, minérale et sans lourdeur avec des tanins fins. Bel équilibre dans ce vin des Terrasses du Larzac.

Cépages : carignan-noir, syrah

Accords : viandes rouges, fromages



Malavieille "louise" sans souttre

VDF

11,50€/bt

10,35€/bt

Le nez est sur les fruits noirs compotés et les épices. La bouche est ronde, ample, enrobante, déployant une matière finement veloutée, plutôt fraîche malgré une aromatique bien mûre. La finale est plus concentrée sur la compote de quetsche, le laurier et les épices douces.

Cépages : Carignan

Accords :



Clos Roca "Etcetera"

IGP Hérault Côtes du Céressou

8,90€/bt

8,01€/bt

Un vin à déguster jeune pour savourer sa fraîcheur et son intensité pleine de fruits et de gourmandise. On y retrouve le côté ensoleillé du Languedoc, mais aussi la fraîcheur minérale de ses sols !

Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Accords : grillades, viandes rouges
cuisine méditerranéenne

Les rouges



Château Moutte Blanc "hope"

AOP Bordeaux supérieur

~~8,90€/bt~~

8,01€/bt

Le Château Moutte Blanc jouit d'une réputation croissante, ancrée dans une histoire riche qui valorise l'héritage viticole. C'est un vin frais, tonique et gai. Il bénéficie d'un élevage court en cuve et d'une mise en bouteille précoce lui permettant de rester sur le fruit des vendanges.

Cépages : Merlot noir.

Accords : Viandes rouges, gibiers, fromages



Domaine le Novi "terre de safres"

AOP Lubéron

~~12,20€/bt~~

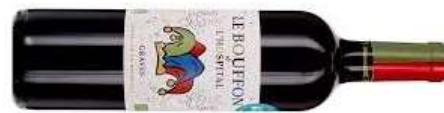
10,98€/bt



Rouge brillant au reflet violet. Nez intense de coulis de petites baies rouges acidulées, légèrement épicé. Une bouche à l'attaque gourmande et juteuse, notes de cerises rouges et de groseilles, finement épicée. Les tannins sont fins et serrés, belle persistance aromatique.

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Accords : tartare de bœuf et rôti de bœuf



Château l'Hospital "bouffon"

AOP Graves

~~12,50€/bt~~

11,25€/bt



Un Graves Plein de surprises, en effet il se dévoile sur des fruits rouges acidulés tout en légèreté qui en surprendra plus d'un. Cela est dû à un élevage à 20% en barrique et 80% en cuve pour préserver le fruit. « On a toujours besoin d'un bouffon pour se divertir et s'encanailler »

Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot.

Accords : Viandes rouges, magret, agneau



Chât Pouëy "ma petite vendange"

VDF

~~8,60€/bt~~

7,74/bt



Quand simplicité rime avec gourmandise ! Un tannat moderne sans aspérité. La bouche est croquante et juteuse. Le nez révèle des notes de cassis et de fruits rouges. A déboucher sans modération ! Du fruit, du fruit et encore du fruit !

Cépages : Tannat

Accords : tapas, plats légers d'été, grillades