

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 10 Octobre au 22 Octobre

2 semaines qui cartonnent



HVE

conversion



demeter



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 blanc moelleux



Domaine Monluc
"Goupil" IGP Côtes de Gascogne

6,50€/bt

6,20€/bt

5,85€/bt par 6

Soit 35,10€ le carton



La cuvée Goupil présente un nez frais sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche le vin surprend par son équilibre entre la fraîcheur et le moelleux. Le Goupil moelleux est sans nul doute un vin de plaisir.

Cépages : Gros manseng, Sauvignon

Accords : Apéritifs, desserts



Domaine Maubet
"Petit Manseng" Côtes de Gascogne

7,90€/bt

7,50€/bt

7,15€/bt par 6

Soit 42,90€ le carton



Le petit manseng cépage au caractère cousin du gros manseng, vinifié en doux il dévoile sa fraîcheur aromatique, des arômes de pêches, d'abricot et de miel qui vous surprendront.

Cépages : 100% Petit Manseng

Accords : Apéritifs, desserts

Les blancs secs



Domaine Cru Godard
AOP Francs Côtes de Bordeaux

8,90€/bt

8,45€/bt

8,00€/bt par 6

Soit 48,00€ le carton



En agriculture biologique depuis 2007 dans l'optique d'une meilleure définition de leurs vins et terroirs. C'est un joli blanc sec aux notes d'agrumes, de fruits blancs avec de beaux amers en fin de bouche.

Cépages : Sauvignon

Accords : Apéritif



Domaine Maubet
IGP Côtes de Gascogne

6,50€/bt

6,15€/bt

5,85€/bt par 6

Soit 35,10€ le carton



Très belle intensité aromatique évoluant sur les agrumes. La bouche est fruitée avec une petite sensation légèrement sucrée qui dévoile de belles notes. En milieu de bouche, on ressent des notes de fleurs blanches et de mangue. Idéale en apéritif.

Cépages : Gros Manseng, Sauvignon

Accords : Poissons, crustacés, fromages



Domaine Altugnac
"Turitelles" IGP Pays de l'Aude

7,50€/bt

7,15€/bt

6,75€/bt par 6

Soit 40,50€ le carton



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



Domaine des Schistes
"Illico" IGP Côtes Catalanes

8,50€/bt

8,10€/bt

7,65€/bt par 6

Soit 45,90€ le carton



Le domaine possède une grande diversité de sols, d'exposition et de microclimats qui permettent d'élaborer une palette de vins avec une forte personnalité. La cuvée Illico blanc offre un joli bouquet aromatique floral et de fruits blancs.

Cépages : 100% Maccabeu

Accords : Plateaux de fruits de mer, apéritifs

Les rouges : Loire



Domaine Delesvaux
"Le Roc" AOP Anjou

12,50€/bt

11,90€/bt

11,25€/bt par 6

Soit 67,50€ le carton



On peut dire que Le Roc décrit parfaitement le cabernet franc typique de la Loire. Un vin juteux frais et fruité, qui lorsqu'il est bu légèrement frais deviendra un superbe vn d'ambiance pour vos soirées entre amis.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Accords : Charcuteries



Domaine Lamé Delisle Boucard
"Nom de Zeus" AOP Touraine

9,50€/bt

9,05€/bt

8,55€/bt par 6

Soit 51,30€ le carton



Jolie cuvée vinifiée sans soufre, une explosion de fruit. Un Cabernet Franc avec un fruit préservé, croquant et nature !

Cépages : Cabernet Franc

Accords : Viandes grillées, volaille, raclette

Les rouges : Sud-Ouest/Bordeaux



Nouveauté



Domaine Le Roc & Du Cros
"Cros-Roc" VDF

9,00€/bt

8,55€/bt

8,10€/bt par 6

Soit 48,60€ le carton



Né d'une belle amitié entre deux vigneron Domaines Le Roc et Domaine Du Cros qui aiment échanger, essayer, partager... Ce vin est à la fois fin et intense sur la violette et le poivre. Une bouche ample, soyeuse avec une belle persistance.

Cépages : Négrette et Fer Servadou

Accords : Charcuteries



Nouveauté



Domaine Le Roc
"Les petits cailloux du Roc" Fronton

9,00€/bt

8,55€/bt

8,10€/bt par 6

Soit 48,60€ le carton



Le domaine Le Roc produit des vins de fortes personnalités en mettant en valeur leur cépage emblématique : la Négrette. Epicé, élégant et aromatique aux tanins délicats. En bouche, une attaque gourmande une finale enjouée aux notes de poivre et de violette.

Cépages : Négrette

Accords : Agneau, plats légèrement épicés



Domaine Fontenille

AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

12,50€/bt

11,90€/bt

11,25€/bt par 6

Soit 67,50€ le carton



D'une couleur rouge rubis, nez ouvert et élégant sur des notes de fruits rouges et noirs (framboises, mûres), un côté boisé et un soupçon d'épices. La bouche possède du caractère avec de la souplesse : cela en fait un parfait équilibre !

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Accords : Magret de canard, bœuf



Château Tour des Termes

AOP Saint Estèphe

26,80€/bt

25,45€/bt

24,15€/bt par 6

Soit 144,90€ le carton



A la dégustation, ce Cru Bourgeois Château Tour des Termes offre un vin reflétant parfaitement son terroir et ses cépages, alliant rondeur, puissance, finesse beaucoup de fruits et un côté toasté. Avis aux amateurs !

Merlot, Cab. Franc/Sauvignon, Petit Verdot

Accords : Côtes de bœuf, canard



Nouveauté



Château de l'Hospital

"Le Bouffon de l'Hospital" Graves

12,50€/bt

11,90€/bt

11,25€/bt par 6

Soit 67,50€ le carton



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 inox pour préserver le fruit.

Cépages : 100% Gamay

Accords : Charcuteries, viandes blanches

Les rouges : Languedoc/Roussillon



Domaine d'Eole

"Réserve des Gardians" Côteaux d'Aix

11,00€/bt

10,45€/bt

9,90€/bt par 6

Soit 59,40€ le carton



Facile à boire, idéal pour vos instants conviviaux ne renie pas ses racines provençales. En effet, il offre un nez aux saveurs légèrement poivrées et de noix flirtant agréablement avec des délicates notes de bois fumé et de mûre fraîche.

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

Accords : Côtelettes d'agneau, légumes grillés



Château Bas d'Aumelas

"Barathym" AOP Languedoc

7,80€/bt

7,40€/bt

7,05€/bt par 6

Soit 42,30€ le carton



Une robe pourpre avec des reflets granat, nez complexe : fruits rouges mûrs, réglisse, garrigues... Cette cuvée est marquée par les fruits croquant, une texture d'une grande finesse, une vraie gourmandise !! Et promis on ne raconte pas de Barathym !

Cépages : 70% Grenache, 30% Carignan

Accords : Blanquette de veau, charcuteries



Domaine des Schistes

"Illico" IGP Côtes Catalanes

8,50€/bt

8,15€/bt

7,65€/bt par 6

Soit 42,90€ le carton



Illico est un vin très gourmand sur le fruit, une macération courte est effectuée pour marquer cette gourmandise et légèreté. Une trame tannique discrète, encore un vin doté d'un très bon degré de buvabilité.

Cépages : Marselan, Cinsault, Carignan

Accords : Plats mijotés, cuisine du sud, charcuteries



Jeff Carrel

"Villa des Anges Réserve" IGP D'Oc

7,90€/bt

7,30€/bt

7,15€/bt par 6

Soit 42,90€ le carton



Ceux qui connaissent les vins de Jeff Carrel savent que ça goûtent, et ça c'est le principal. Très expressif, sur les fruits noirs (cassis, mûre, myrtille). La bouche est élancée, mais enrobée, velouté, charmeuse. L'aromatique mêle la mûre aux épices grillés et la vanille.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Accords : Bœuf, canard



Château Bas d'Aumelas

AOP Languedoc

11,80€/bt

11,20€/bt

10,65€/bt par 6

Soit 63,90€ le carton



Son nez et complexe, concentré et riche : il nous évoque des notes de fruits noirs mûrs, de poivre et de réglisse. Son attaque en bouche est ample et équilibrée, marquée par des tanins d'une grande finesse.

Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre

Accords : Agneau, bavette à l'échalotte



Domaine de Cabrol

"Blue Note" VDF

9,00€/bt

8,55€/bt

8,10€/bt par 6

Soit 48,60€ le carton



Le domaine de Cabrol situé dans l'AOP Cabardès est à la croisée des influences océanique et méditerranéenne. On y retrouve donc des cépages méridionaux et océaniques. Cuvée au parfum de violette et d'épice, réglissé, floral, très friand avec une subtile note de sucrosité.

Cépages : Grenache, Syrah

Accords : Charcuteries

Les rouges : Rhône / Bourgogne



Château Saint Cyrgues

"Justin" IGP du Gard

7,10€/bt

6,75€/bt

6,40€/bt par 6

Soit 38,40€ le carton

Le Château Saint-Cyrgues situé près de Nîmes, l'exposition plein sud permet une bonne maturité des raisins. Justin est un vin souple, pleins de gourmandises et facile à boire.

Cépages : Marselan

Accords : Lasagnes, sauté de veau



Nouveauté

Domaine Besson

"Les Grands Prétans" AOP Givry 1er cru

22,50€/bt

24,20€/bt

22,90€/bt par 6

Soit 137,40€ le carton

Le domaine Besson est un domaine familial situé en Bourgogne dans la Côte Chalonnaise. Cette cuvée est issue d'une parcelle très bien située en bas de coteaux et exposée sud-est. Ample, aux tanins puissants mais parfaitement fondus et nuancés par des notes de fruits épicés.

Cépages : 100% Pinot Noir

Accords : Poule au pot, veau braisé



Domaine des Bruyères

"Georges" AOP Crozes-Hermitage

22,50€/bt

21,40€/bt

20,25€/bt par 6

121,50Soit € le carton

Cuvée en hommage au grand-père, Georges Reynaud. Ce vin est élégant, frais, mûr, sur des notes de petits fruits rouges et de violette typique de la Syrah. On retrouve en bouche une belle concentration avec une jolie rondeur, du fruit et des épices.

Cépages : 100% Syrah

Accords : Epaulé d'agneau, rôti de porc

