

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 27 Septembre au 12 Octobre

-10%

sur toute
la sélection
de vins

Les blanc secs



Domaine Albert De Conti
Cuvée Des Conti AOP Bergerac

10,80€/bt

9,72€/bt

Soit 58,32€ le carton

Avec sa rondeur, sa vivacité, son équilibre et son fruité, la cuvée du Conti exprime en outre une complexité aromatique savoureuse. Le rapport qualité-prix est plus que correct pour ce beau vin blanc parfumé du Sud-Ouest. Tout est réuni pour passer un bon moment entre amis !

Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
Accords : Apéritif, Poissons



Domaine Maubet "tattoo"
IGP Côtes de Gascogne

6,70€/bt

6,03€/bt

Soit 36,18€ 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. Idéal en apéritif.

Cépages : Gros Manseng, Sauvignon
Accords : Poissons, crustacés, fromages



Domaine de la Barbinère
AOP Fiefs Vendéens

9,50€/bt

8,55€/bt

Soit 51,30€ le carton

Philippe Orion fait parti de ces vigneron qui respecte le terroir. Travaillée en bio, levures naturelles, élevée sur lies fines en cuve inox, cette cuvée offre un profil très frais, minéral et finement fruité sur la poire et le citrus. La bouche salivante donne envie d'y revenir.

Cépages : Chenin, chardonnay
Accords : Apéritif, crustacés, huîtres, charcuteries



Domaine des Homs
Chardonnay IGP d'Oc

11,80€/bt

10,62€/bt

Soit 63,72€ le carton

Des arômes fins et subtils avec des notes florales et de fleurs blanches. Après une belle attaque en bouche, on retrouve ces arômes. Notre Vin blanc chardonnay s'apprécie dès maintenant et pour toutes occasions.

Cépages : Chardonnay
Accords : Poissons, crustacés, fromages



Domaine Altugnac
"Turitelles" IGP Pays de l'Aude

7,90€/bt

7,11€/bt

Soit 42,66€ 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



Jeff Carrel
Plein la vue IGP d'Oc

9,50€/bt

8,55€/bt

Soit 51,30€ le carton

Dernière réalisation de Jeff Carrel, ce sauvignon est plutôt dans la richesse, mais en ayant une trame finale assez fraîche. 100% Sauvignon Blanc, à la robe dorée, nez puissant de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est fraîche, longue et sapide sur le fruit blanc.

Cépages : Sauvignon
Accords : Plateaux de fruits de mer, apéritifs

Les rouges



Domaine de la Madone

AOP Côtes du Forez

14,50€/bt

13,05€/bt

Soit 78,30€ le carton



Une cuvée 100% gamay, certifiée bio et biodynamique, vive et épicée. Idéale pour découvrir le terroir basaltique de la Loire volcanique au travers de l'immense savoir-faire de Gilles Bonnefoy, sans doute le vigneron le plus respecté de son appellation.

Cépages : 100% Gamay

Accords : Charcuteries, raclettes, tartiflettes
Viandes blanches, pot au feu



Château du Cèdre

AOP Cahors

17,40€/bt

15,66€/bt

Soit 93,96€ le carton



Le Château du Cèdre s'impose parmi les meilleurs de son appellation. Ce 2022 a un gros potentiel de garde. Robe violet foncée. Très frais, floral (violette) et petits fruits rouges. Très équilibrée, fraîche, fruitée avec des tannins doux et une longue finale aromatique

Cépages : Malbec, merlot, tannat

Accords : Magret de canard, confit, Cassoulet
Agneau, grillade, nouvelle cuisine, fromage...



Les Farcies du Pech

AOP Pécharmant

13,50€/bt

12,15€/bt

Soit 72,90€ le carton



Robe d'une belle couleur rouge chaud apportée par le Malbec ou Côt. Grande finesse aromatique, notes d'épices et de framboise données par le Cabernet Franc, goût de cassis et de chocolat, suavité, par la Cabernet Sauvignon. Vin bien équilibré, charnu et soyeux !

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Côt

Accords : Magret de canard, bœuf, fromages
Agneau



Clos du Caillou

"le caillou" AOP Côtes du Rhône

12,50€/bt

11,25€/bt

Soit 67,50€ le carton



On découvre un nez frais et appétant de groseilles, aux accents de cassis et de cerise Burlat. En bouche, on retrouve un fruit juteux, séduisant et souple. On découvre aussi des arômes de fraises écrasées, de poivre blanc et de pétales de rose. Un vin digeste, élégant et vibrant !

Cépages : Syrah et Grenache

Accords : Viandes grillées, volaille, raclette



Domaine Le Roc

Les petits cailloux AOP Fronton

9,80€/bt

8,82€/bt

Soit 52,92€ 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, Syrah

Accords : Agneau, plats légèrement épicés



Juvéniles

AOP Cahors

9,50€/bt

8,55€/bt

Soit 51,30€ le carton



Pur produit des deuxièmes terrasses du Lot, Juvéniles est un Malbec léger qui se délivre spontanément sur un fruit radieux. La cerise juteuse et les notes de violette révèlent l'intensité aromatique du Malbec sur un registre de fruits rouges éclatants et de fleur mâtinée d'épices.

Cépages : 100% Malbec

Accords : Charcuteries, viandes blanches

Les rouges



Domaine du Grand Ormeau

AOP Lalande de Pomerol

15,00€/bt

13,50€/bt

Soit 81,00€ le carton

Puissant, concentré, velouté, rond...ce très beau classique de l'appellation nous offre une belle complexité aromatique, mélange de fruits rouges, d'épices et de réglisses, soutenu par des tanins enrobés et soyeux.

Merlot, Cab. Franc/Sauvignon, Petit Verdot

Accords : Côtes de bœuf, canard



Mas des Cabres

Instinct sauvage AOP Languedoc

8,60€/bt

7,74€/bt

Soit 46,44€ le carton



Une cuvée éphémère, pour des instants partagés. Cette cuvée obtenue à base de raisins blanc et rouge co-fermentés vous séduira par sa légèreté et gourmandise, arômes de cerise et raisin frais enrobés dans une trame soyeuse, finale complexe.

Cépages : Muscat de Hambourg, Syrah

Accords : Apéritif, charcuteries, fromages

Viandes blanches



Château des Nouvelles

"Augusta" AOP Fitou

10,50€/bt

9,45€/bt

Soit 56,70€ le carton



Ce Fitou est concentré mais vinifié pour lui garder de la fraîcheur en bouche. Le nez propose des notes très fruitées, d'épices douces et de plantes aromatiques du sud. La bouche est de suite très généreuse sans être trop opulente. La structure est maîtrisée avec des tanins soyeux en finale

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Accords : Agneau, BBQ, viandes braisées
fromage



Domaine des Homs

"Paul" AOP Minervois

13,50€/bt

12,15€/bt

Soit 72,90€ le carton



Une valeur sûre ! La cuvée Paul est la cuvée « classique » du domaine des Homs. Elle se montre toujours généreuse et d'une belle fraîcheur. Le nez de la cuvée Paul révèle des arômes à dominante de fruits rouges et d'épices. La bouche est toujours nette et fraîche.

Cépages : Syrah 80% Grenache 20%

Accords : Bœuf, canard, Agneau,
charcuteries de caractère



Jeff Carrel

"Vieille mule" AOP Languedoc

7,90€/bt

7,11€/bt

Soit 42,66€ le carton

Robe pourpre profond. Nez et bouche sur le fruit et épices (balsamique,...) cerises kirschées, garrigue, réglisse, épices exotiques moyennement corsé, voluptueux avec un léger perlant qui donne un petit côté aérien, mais gourmand en tous cas !

Cépages : Grenache

Accords : Grillades, viandes rouges et blanches...



Castellaure Pompadour

AOP Corbières

11,50€/bt

10,35€/bt

Soit 62,10€ le carton

Un vin de marque, délicatement corseté qui combine puissance élégance et finesse. Arômes de fruits rouges, de mûre et d'épices évoquant la chaleur de la garrigue Rondeur et soyeux s'imposent au palais, agrémenté de fines nuances vanillées.

Cépages : Syrah, grenache, carignan

Accords : Agneau, Gibiers à poils

Les rouges



Château de Lascaux

"Carra" AOP Pic Saint Loup

15,00€/bt

13,50€/bt

Soit 81,00€ le carton

Ce vin possède un nez éclatant, très aromatique, qui se développe sur des notes de réglisse, cassis. Une bouche avec un beau volume, expressive. Les tanins sont souples et fondus. Des notes de fruits rouges, mûres, cassis, olive noire, et égalemet de cade. Une finale poivrée.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Accords : Plats mijotés, tajines, daube



Château d'Anglès

AOP La Clape

11,50€/bt

10,35€/bt

Soit 62,10€ le carton

Le fruit et les épices de la Syrah vinifiée avec délicatesse associés à la rondeur du Grenache, un complément de Mourvèdre pour la structure et la touche mentholée rafraichissante de La Clape. Un vin gourmand et équilibré à déguster sans complexes !

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Accords : charcuterie fine, les viandes rouges