

---

## Cave à vins

---

Voici les vins de propriétaires-récoltants, de domaines respectant leur terroir et leurs vignes, sélectionnés avec soin pour vous.

### *BORDEAUX ROUGE N°03, Maison Givras par La Famille Sadel (2015)*

750ml, Appellation Bordeaux Contrôlée ; son prix : 14.70€ TTC / 12.25€ HT

Une sélection des meilleurs terroirs de l'appellation Bordeaux, une récolte des raisins selon leur maturité et une vinification classique assurent une plus grande conservation de la typicité des cépages Merlot et Cabernet Franc. Un vin à ne surtout pas manquer !

### *SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « LES CANONNIERES », Complices de Loire par François-Xavier Bate (2017)*

750ml, 100% Cabernet Franc ; son prix : 15.00€ TTC / 12.50€ HT

Sur une superficie de 2 hectares, avec des vignes de plus de 35 ans, cette cuvée aux notes de fruits rouges frais, est une pure gourmandise ! Souplesse et beau volume en bouche.

### *VENTOUX BLANC, Château La Croix des Pins par Jean-Pierre Valade (2017)*

750ml, Label BIO depuis 1998, Vermentino, Marsanne, Grenache et Rousanne ;

son prix : 13.20€ TTC / 11.00€ HT

Au cœur d'un écosystème préservé, entre Mont Ventoux et Dentelles de Montmirail, ce domaine a une histoire qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. De robe citron, ce vin très aromatique en bouche avec des notes de pêche blanche sera idéal pour se remémorer nos belles soirées d'été.

### *VENTOUX BLANC, Château La Croix des Pins par Jean-Pierre Valade (2017)*

750ml, Label BIO depuis 1998, Vermentino, Marsanne, Grenache et Rousanne ;

son prix : 13.20€ TTC / 11.00€ HT

Au cœur d'un écosystème préservé, entre Mont Ventoux et Dentelles de Montmirail, ce domaine a une histoire qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. De robe citron, ce vin très aromatique en bouche avec des notes de pêche blanche sera idéal pour se remémorer nos belles soirées d'été.

### *TOURAINNE « POINTE D'AGRUMES », Complices de Loire par François-Xavier Bate (2016)*

750ml, 100% Sauvignon ; son prix : 12.30€ TTC / 10.25€ HT

Cultivé sur un terroir argilo-calcaire, cette cuvée propose des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, vifs et avec une belle acidité. Pour un plaisir immédiat pour vos papilles !

### *COTES DE PROVENCE « ESQUISSE DES MARQUETS » par Les Vignerons du Plan de la Tour (2017)*

750ml, Cinsault, Grenache et Syrah ; son prix : 14.40€ TTC / 12.00€ HT

Situé au Plan-de-la-Tour, sur des coteaux granitiques et des plaines d'alluvions (entre sols pauvres et sols riches) ce domaine cultive trois cépages traditionnels et les associe pour produire un vin dont les notes florales se mélangent aux arômes de fruits jaunes.

### *CHAMPAGNE « GEORGES LACOMBE BRUT, GRANDE CUVÉE », Les Rives de Marne*

750ml, Pinot noir, Meunier et Chardonnay ; son prix : 28.80€ TTC / 24.00€ HT

### *CHAMPAGNE LALLIER R.019, Champagne LALLIER*

50ml, Chardonnay et Pinot noir ; son prix : 34.80€ TTC / 29.00€ HT

### *CREMANT D'ALSACE BRUT NATURE, Domaine Barmès-Buecher*

750ml, à dominante Pinot blanc et Chardonnay ; son prix : 18.00€ TTC / 15.00€ HT

Rendez-vous sur Facebook et sur Instagram pour voir nos dernières réalisations.

Et, pour plus de renseignements, prenez rapidement contact avec nous au 01.45.06.19.23 ou en envoyant votre demande à l'adresse mail suivante : [contact@lalliertraiteur.fr](mailto:contact@lalliertraiteur.fr)