

LES QUILLES

caviste



13 CUVÉES À DÉCOUVRIR

-10%

dès 1 quille
achetée

-20%

dès 2 quilles
achetées

-30%

dès 3 quilles
ou + achetées

23/09 AU 05/10

Les 13 pépites de la Foire aux Quilles sont issues du travail de vignerons engagés et passionnés qui respectent leur terroir et pratiquent une viticulture dans le respect du vivant. HVE, Bio, Biodynamie et nature sont au programme, des vins que nous avons sélectionnés avec attention et amour.

Lucile & Damien seront ravis de vous les faire découvrir et de vous en parler lors de la soirée de lancement de la Foire aux Quilles le 23 septembre dès 19h à la cave.

Vous aurez également l'occasion de pouvoir découvrir les vins tout au long de la période de la Foire aux Quilles au travers du Bar à Vin car ils seront proposés au verre afin de vous aider à vous décider sur vos pépites préférées autour d'un verre et profiter de Communale œnoligement.

Le principe est simple 1 bouteille achetée -10%, 2 bouteilles achetées -20% sur le total, 3 bouteilles ou plus -30% sur le total. L'offre est valable uniquement sur la sélection de la Foire aux Quilles pour la vente à emporter et dans la limite des stocks disponibles. Il est possible de panacher les différentes cuvées ensemble.

LES BULLES

Bourgogne



Mousseux méthode traditionnelle, Domaine Tripoz, Fleur d'Aligoté 2022

100% Aligoté – non dosé - en biodynamie depuis 2001

20,00 € TTC

Champagne



AOC Champagne, Champagne Réaut Brut Tradition

100% Pinot noir - issu de raisins bio – Côte des Bars en biodynamie depuis 1992

30,00 € TTC

LES BLANCS

Loire



AOC Vouvray, Clos Thierrière, les Pleurs 2023

100% Chenin - Elevage en cuves inox 6 mois

18,00€TTC

Bourgogne



AOC Bourgogne Aligoté, Vin Rijckaert, Bien élevé, Vieilles Vignes 2023

100% Aligoté - Elevage en cuves béton durant 6 mois

16.50€TTC

Bourgogne



AOC Pouilly-Fuissé, Clos des Rocs, les Pierrotes 2023

100% Chardonnay - Elevage 12 mois en fût de 500L

30,00€TTC

Languedoc



Vin de France, Domaine Thierry Navarre, Terret 2024

100% Terret blanc, cépage ancien très peu cultivé - Elevage en cuve 6 mois

13,00€TTC

Sud-Ouest



Vin de France, Mas del Perié, Fabien Jouves, Les Agudes 2024

Colombard et Sauvignon blanc - Elevage en cuves béton durant 6 mois

12,50€TTC

MACERATION - VIN ORANGE

Géorgie



Kakheti, Okro's Wines, Zvari 2022

100% Rkatsiteli - macération de 12 jours en cuves inox

17.00€ TTC



Label Demeter travail
en biodynamie certifié



Label bio travail
en bio certifié



Travail en bio et selon les
principes de la bio & biodynamie



Label Haute Valeur
Environnementale

LES ROUGES

Loire



Vin de France, Le Rocher des Violettes, Rouge Cabernet Franc 2019
100% Cabernet Franc – élevage 12 mois en barriques

16,00€TTC

Bourgogne



AOC Bourgogne, Domaine Dominique Laurent, Coulejoie 2023
100% Pinot Noir – élevage 12 mois en fûts de chêne

18,00€TTC

Languedoc



Vin de France, Domaine Thierry Navarre, Vin d'Œillades 2024
100% Œillade, est un cépage cousin du Cinsault – élevage en cuves 6 mois

11,00€TTC

Provence



AOC Coteaux Varois en Provence, Domaine du Deffends, Champs de la Truffière 2019
Syrah & Cabernet Sauvignon - élevage en demi-muid & cuves ciment

20,00€TTC

Bordeaux



AOC Médoc, Château Haut-Maurac, Bellecour 2018
Cabernet Sauvignon & Merlot – élevage en fûts de chêne

10.50€TTC



Label Demeter travail
en biodynamie certifié



Label bio travail
en bio certifié



Travail en bio et selon les
principes de la bio & biodynamie



Label Haute Valeur
Environnementale