

Exemples de caves à vins



€ 160	€ 450	€ 900
<p>Première cave: 16 bouteilles</p> <p>Avoir à la fois des vins riches et complexes à garder et des vins "sur le fruit" à déguster immédiatement.</p> <p>Cette cave comprend:</p> <p>8 ROUGES</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Chinon: vins de grande garde, à petit prix, ils restent une valeur sûre. - 3 Bordeaux: idéalement, des crus bourgeois. - 2 Bourgogne: d'appellation générique (Bourgogne, Bourgogne Passe-tout-grain, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits). <p>4 BLANCS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Chablis: difficile de se tromper avec l'appellation la plus connue au monde. - 1 Sancerre: dans l'esprit du Chablis, il se montrera cependant plus incisif. - 2 Divers: vins plus complexes et de garde issus de cépage Chenin. 	<p>Première cave: 33 bouteilles</p> <p>Avec sa trentaine de bouteilles, cette sélection permet d'offrir une touche d'inattendu à votre cave.</p> <p>Cette cave comprend:</p> <p>15 ROUGES</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Bordeaux: Médoc - 3 Bordeaux: Rive droite. Plus confortables que les Médoc grâce à la présence du cépage Merlot, ils sauront ravir vos papilles - 3 Bourgogne: Appellations communales - 3 Chinon: Qui vous régaleront dans 10 ans - 3 Divers: Pour laisser la part belle aux découvertes : Provence, Rhône, Languedoc, ou Loire <p>12 BLANCS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Chablis: Chablis - 3 Bourgogne: Appellations communales - 3 Sancerre: A consommer immédiatement - 3 Divers: Pour la variété et la rotation de 	<p>Première cave: 64 bouteilles</p> <p>Une cave riche et équilibrée avec des vins de garde, de petite garde et de consommation courante.</p> <p>Cette cave comprend :</p> <p>15 ROUGES DE GARDE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 Bordeaux: Crus bourgeois du Haut-Médoc - 3 Chinon - 3 Cahors - 3 Châteauneuf du Pape <p>15 ROUGES A CONSOMMER MAINTENANT</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Pinot Noir D'Alsace - 6 Bourgogne - 3 Languedoc-Roussillon: Fitou ou Saint Chinian - 3 Rouges légers : Gamay de Touraine ou Beaujolais <p>18 BLANCS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Sancerre: Vins expressifs aux arômes de fruits - 3 Chablis : Plus gras et minéraux - 3 Montlouis: Complexes, pleins de fraîcheur

<p>1 CHAMPAGNE - 1 Champagne: de vigneron, brut classique à garder pour une belle occasion.</p> <p>1 ROSE - 1 Rosé de Provence: grand classique, surtout l'été.</p> <p>1 MOELLEUX - 1 Vin moelleux: plein de fraîcheur et de garde, comme le Jurançon. 1ère Cave 33 bouteilles</p>	<p>votre cave : Provence/ Corse, Languedoc, Loire, Alsace, Sud- ouest</p> <p>3 CHAMPAGNES - 3 Champagne: Pour les occasions festives</p> <p>3 MOELLEUX - 1 Coteaux du Layon - 1 Bordeaux - 1 Pacherenc du Vic Bilh 1ère Cave 64 bouteilles</p>	<p>et de garde - 3 Beaune - 3 Alsace: Riesling, Gewurztraminer - 3 Divers: Rhône, Provence, Corse...</p> <p>6 CHAMPAGNES - 3 Champagne Brut - 3 Champagne Rosé: Millésimé, Cuvée spéciale</p> <p>6 MOELLEUX - 3 Sauternes: Pour le plaisir - 3 Divers: Alsace, Loire, Sud- ouest,</p> <p>3 ROSES - 3 Divers: Provence, Rhône, Loire</p>
---	---	---