

CATALOGUE

LE MOIS DES INCONTURNABLES

— DU 28 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE —

JURA - BOURGOGNE - VALLÉE DU RHÔNE
LANGUEDOC - SUD-OUEST





JURA

ARBOIS BÉTHANIE FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS 75CL.

Pionnière fondée en 1906 pour défendre l'excellence jurassienne, la Fruitière Vinicole d'Arbois a œuvré pour l'obtention de la toute première AOC de France en 1936. Nichée au cœur du Château Béthanie et forte d'un patrimoine d'exception, cette coopérative historique magnifie avec savoir-faire les cinq cépages emblématiques du vignoble.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une superbe robe jaune, dorée et brillante, fruit de trois années d'élevage sous voile.



Nez :

L'esprit du Jura s'éveille, dévoilant un bouquet harmonieux de noisette, de noix fraîche, d'aubépine et de citronnelle.



Bouche :

Attaque ronde et ample, alliance harmonieuse de fruits à coque, d'agrumes et de minéralité. Finale longue et vive.



Température de service:

Servir entre 11°C et 14°C.



Accords mets & vins :

Viandes blanches, poissons à la crème, champignons, Comté, fondue ou cuisine exotique.

~~14,85€~~

-23%

11,50€





JURA

CÔTES DU JURA TRADITION CAVEAU DES JACOBINS 75CL.

Élaborée au cœur du Jura par la Fruitière Vinicole d'Arbois, la gamme Caveau des Jacobins puise ses racines dans l'ancienne église gothique de Poligny, investie par les vignerons dès 1907. Ce terroir d'exception perpétue un savoir-faire unique, liant patrimoine historique et tradition viticole jurassienne.

DÉGUSTATION



Oeil :

Laissez-vous séduire par une robe jaune or éclatante et brillante.



Nez :

Voyagez à travers des arômes complexes de noix fraîche, noisette, curry et épices douces.



Bouche :

Une attaque vive laisse place au gras et à la puissance, étirant les notes d'épices et de fruits à coque.



Température de service:

Servir entre 11°C et 14°C.



Accords mets & vins :

De l'apéritif au fromage, il s'associe idéalement aux viandes blanches, poissons et fromages à pâte cuite.

~~14,85€~~

-40%

8,95€





JURA

CRÉMANT DU JURA FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS 75CL.

Issu du savoir-faire emblématique de la Fruitière Vinicole d'Arbois, pionnière coopérative jurassienne depuis 1906, ce Crémant du Jura incarne la maîtrise de la méthode traditionnelle. Il valorise la richesse du terroir à travers un assemblage équilibré, conçu pour apporter élégance et convivialité à vos moments de célébration.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe or pâle aux reflets argentés, animée par des bulles fines et intenses.



Nez :

Un bouquet aérien mariant fleurs printanières, agrumes, pomme fraîche et subtiles notes briochées.



Bouche :

L'attaque est vive et dynamique, offrant une fraîcheur légère et fruitée jusqu'à une finale éclatante.



Température de service:

Servir frais, entre 7°C et 9°C.



Accords mets & vins :

Idéal à l'apéritif, avec des poissons fins ou des desserts aux fruits (tartes, crumbles).

~~14,50€~~

-38%

8,95€





BOURGOGNE

MÂCON VÉRIZET “FLEURS BLANCHES” CAVE DE VIRÉ 75CL.

Née en 1928 sur les coteaux calcaro-calcaires du Mâconnais en Bourgogne, la Cave de Viré cultive la passion du Chardonnay.

Le vignoble de l'appellation Mâcon se présente sous forme d'îlots. Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes dont le rendement moins généreux lui confère finesse et délicatesse.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe couleur or clair agrémentée de reflets verts lumineux.



Nez :

Laissez-vous séduire par un bouquet délicat et floral, rehaussé de notes pétillantes de citron et de pamplemousse.



Bouche :

La fraîcheur naturelle s'éveille avec tension, libérant d'énergiques arômes d'agrumes jusqu'à une finale vive et ciselée.



Température de service:

Servir frais, aux alentours de 10°C.



Accords mets & vins :

Parfait à l'apéritif (gougères, jambon persillé, accras), poissons grillés, fruits de mer, salade grecque ou fromages de chèvre. Se garde 1 à 2 ans.

~~10,95€~~

-37%

6,95€





BOURGOGNE

VIRÉ-CLESSÉ VÉRIZET GRANDE RÉSERVE CAVE DE VIRÉ 75CL.

Issu des coteaux argilo-limono-calcaires de Viré et Clessé, ce grand blanc de la Cave de Viré est le fruit d'une sélection rigoureuse des plus belles parcelles de Chardonnay. Issu d'une fermentation en cuve inox à basse température (15-16 °C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité, et d'un élevage de six mois sur lies fines, il incarne toute la générosité, la noblesse et l'excellence du terroir bourguignon.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe d'un jaune éclatant, sublimée par de doux reflets or et vert.



Nez :

Un bouquet riche et complexe mariant agrumes, poire, coing, fruits secs et notes exotiques d'ananas.



Bouche :

L'équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur, dévoilant des arômes brioqués, mielleux et une subtile minéralité épicée.



Température de service:

Servir aux alentours de 12°C.



Accords mets & vins :

Idéal à l'apéritif (Saint-Jacques, gougères, charcuterie) ou sur la gastronomie bourguignonne (volaille à la crème, escargots, risottos, chèvres et bries).

~~14,50€~~

-31%

9,95€





BOURGOGNE

MERCUREY BLANC DOMAINE TREMEAUX 75CL.

Installé à Mercurey au cœur de la Côte Chalonnaise, le Domaine Trémeaux Père et Fils élabore des vins de Bourgogne depuis quatre générations. Sur leurs 10 hectares de vignes, cette maison familiale perpétue une viticulture traditionnelle sur sols argilo-calcaires, garantissant des cuvées de terroir précises, équilibrées et authentiques.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe or blanc limpide et brillante, étincelante de reflets dorés.



Nez :

Un bouquet très frais et gourmand exhalant les fruits blancs, les agrumes et de subtiles notes toastées.



Bouche :

Attaque suave et enveloppante révélant une matière riche et concentrée, étirée par une finale minérale et saline persistance.



Température de service:

Servir idéalement entre 10°C et 12°C.



Accords mets & vins :

À apprécier à l'apéritif, avec des terrines de poisson, des fruits de mer, des poissons grillés ou des volailles en sauce crème.



~~20,95€~~

-31%

14,50€



BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН “LES PRÉLUDES” TERRES SECRÈTES 75CL.

Nées au pied de la majestueuse roche de Solutré, sur des sols argilo-calcaires d'exception, les cuvées Terres Secrètes incarnent le savoir-faire collectif du Mâconnais. La cuvée « Les Préludes » sublime le Chardonnay grâce à un élevage soigné de 12 mois sur lies, révélant un vin précis, authentique et fidèle à son terroir.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe dorée, à la fois intense et d'une grande délicatesse.



Nez :

Laissez-vous envelopper par des arômes charmeurs de pêche et de poire mariés à l'acacia et au chèvrefeuille.



Bouche :

Un équilibre subtil et harmonieux entre gras, texture onctueuse et une élégante fraîcheur qui prolonge le plaisir.



Température de service:

Servir entre 11°C et 13°C.



Accords mets & vins :

Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les viandes blanches, poissons grillés, fromages de chèvre et pâtes affinées.

~~14,95€~~

-27%

10,95€





BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGES "LES DAMES HUGUETTES" NUITON-BEAUNOY

Maison fondée au cœur de la Bourgogne, Nuiton-Beaunoy exprime avec passion la diversité des terroirs de la Côte d'Or. Issue du climat renommé « Les Dames Huguettes », cette cuvée de Pinot Noir bénéficie de parcelles situées entre 360 et 400 mètres d'altitude et d'un élevage soigné de 10 à 12 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une élégante robe couleur rubis, éclairée de subtils reflets violacés.



Nez :

Un bouquet discret qui s'épanouit délicatement sur de séduisantes notes de cassis frais et de violette.



Bouche :

En attaque, la puissance se déploie avec maîtrise, portée par une remarquable fraîcheur aromatique tout au long de la dégustation.



Température de service:

Servir entre 16°C et 18°C.



Accords mets & vins :

Idéal avec une pièce de viande rouge grillée.



~~20,50€~~

-27%

14,95€



BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE D'OR ROUGE DOMAINE MESTRE 75CL.

Installé au cœur de Santenay, le Domaine Mestre Père & Fils exploite en famille un vignoble de 17 hectares depuis cinq générations. Présents sur les plus beaux coteaux de la Côte de Beaune, ces vignerons passionnés combinent savoir-faire traditionnel et rigueur pour élever un Bourgogne Côte d'Or élégant et représentatif de son terroir.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe brillante et limpide, couleur rubis avec quelques reflets violacés.



Nez :

Bouquet riche en fruits rouges frais (cerise griotte, framboise). Notes de petits fruits noirs (cassis, mûre) et une belle fraîcheur aromatique.



Bouche :

Une attaque franche et ample, s'épanouissant vers une finale délicieusement fraîche, tendre et fruitée.



Température de service:

Servir entre 14°C et 16°C.



Accords mets & vins :

Compagnon idéal des plats d'été, il sublime les grillades, les salades composées et les fritures de poissons.

~~14,95€~~

-30%

10,50€





VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE ROUGE FAMILLE PERRIN 75CL.

Véritable référence portée par la Famille Perrin, vignerons passionnés depuis plusieurs générations au cœur de la Vallée du Rhône, cette cuvée incarne le grand vin du quotidien. Issue quasi-exclusivement des terroirs du Grand Prébois et de Vinsobres, elle sublime l'assemblage Grenache, Syrah et Mourvèdre.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une belle robe rubis, profonde et brillante, éclairée de délicats reflets violines.



Nez :

Laissez-vous séduire par d'élégants arômes de fruits rouges, de baies des bois, de cannelle et de réglisse.



Bouche :

Attaque ample et charnue où se mêlent baies noires et épices, soutenue par des tanins fondus et une longue finale.



Température de service:

Servir à 18°C.



Accords mets & vins :

Compagnon idéal pour sublimer un agneau braisé ou un délicieux fondant au chocolat.

~~11,50€~~

-40%

6,90€



VALLÉE DU RHÔNE

VACQUEYRAS "LES CHRISTINS" FAMILLE PERRIN 75CL.

Élaborée par la Famille Perrin sur des terroirs argileux riches en cailloutis, la cuvée « Les Christins » est issue d'une coplantation singulière de Grenache et de Syrah. Élevé un an en foudres de bois, ce grand Vacqueyras conjugue le savoir-faire de vignerons passionnés et une synergie d'extraction unique..

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe rouge rubis, remarquable par sa profondeur et sa densité.



Nez :

Une expression intense mêlant chocolat noir, cacao et épices.



Bouche :

L'attaque souple s'ouvre sur une trame tannique affirmée, révélant de riches notes de cuir, tabac et cerise noire.



Température de service:

Servir entre 15°C et 16°C.



Accords mets & vins :

Idéal avec des côtes de mouton grillées, un bœuf à l'orange, des cailles farcies ou un canard aux morilles.

~~20,75€~~

-40%

12,45€





VALLÉE DU RHÔNE

IGP ARDÈCHE "GRAND ARDÈCHE" LOUIS LATOUR 75CL.

Maison bourguignonne emblématique, Louis Latour façonne ce Chardonnay sur les terroirs de l'Ardèche avec la même rigueur et la même passion que ses grands vins de Bourgogne. Cette grande signature viticole nous offre ici une cuvée pleine de fraîcheur, alliant tradition, savoir-faire et plaisir accessible.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une élégante robe or pâle, éclatante et brillante.



Nez :

Voyagez au cœur d'un bouquet gourmand où le miel enlace les fruits jaunes comme l'abricot.



Bouche :

Un palais rond et harmonieux qui s'épanouit sur des notes de pêche jaune vers une finale d'une incroyable fraîcheur.



Température de service:

Servir frais, à 12°C.



Accords mets & vins :

Parfait à l'apéritif, avec charcuterie, poisson, poulet de Bresse à la crème, tarte aux légumes ou fromage de chèvre.

~~14,50€~~

-11%

12,95€



LANGUEDOC

IGP CÔTES CATALANES "NARASSA" DOMAINE LAFAGE 75CL.

Implanté en Roussillon, le Domaine Lafage est guidé par la passion d'Éliane et Jean-Marc Lafage. Née d'une récolte tardive sur les schistes noirs de la Vallée de l'Agly, la cuvée « Narassa » valorise de vieux cépages de 60 ans selon un style Appassimento unique, révélant toute la gourmandise du terroir roussillonnais.

DÉGUSTATION



Oeil :

Robe rouge intense.



Nez :

Laissez-vous séduire par un nez intense de mûres sauvages, d'herbes de garrigue et de subtiles touches poivrées.



Bouche :

Un palais corsé et riche, structuré par des tanins soyeux, se prolongeant vers une finale fraîche et très élégante.



Température de service:

Servir entre 14 et 16°C. Ouvrir 30min avant le service.



Accords mets & vins :

Sublime une belle pièce de viande, un fromage bleu ou un moelleux au chocolat.

~~17,95€~~

-33%

11,95€



LANGUEDOC

IGP D'OC CÔTE DE BŒUF SYRAH MARSELAN 75CL.

Élaboré pour offrir une expérience chaleureuse et conviviale, ce vin généreux et enrobé s'impose comme le compagnon idéal de vos repas gourmands et de vos moments de partage. Assemblage de Syrah et de Marselan. La Syrah apporte la structure et les épices, tandis que le Marselan offre de la couleur et des notes intenses de fruits noirs confiturés.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe rouge profonde, sublimée par de jolies nuances violacées.



Nez :

Un parfum gourmand de cassis confit et de violette, enlacé de douces notes de vanille et de toasté.



Bouche :

L'attaque est ample et suave, révélant une matière fruitée et enrobée qui glisse vers une finale ronde et gouleyante.



Température de service:

Servir entre 16°C et 18°C.



Accords mets & vins :

Idéal sur une côte de bœuf grillée, des viandes au barbecue, un magret de canard, des plats en sauce, des fromages ou des desserts au chocolat.



~~8,50€~~

-30%

5,95€



LANGUEDOC

IGP CÔTES DE GASCOGNE "PREMIÈRES GRIVES" DOMAINE DU TARIQUET 75CL.

Découvrez ou redécouvrez une icône du Sud-Ouest : la célèbre cuvée "Premières Grives" du Domaine du Tariquet (75 cl). Née au milieu des années 1990 du savoir-faire de la famille Grassa, cette cuvée emblématique doit son nom aux premiers froids de la fin de l'automne, période où la récolte des cépages tardifs coïncide avec l'arrivée des premières grives migrantes. Un véritable hymne à la gourmandise et au plaisir partagé.

DÉGUSTATION



Oeil :

Une robe lumineuse et brillante d'un beau jaune soutenu aux réflexions dorées.



Nez :

Un bouquet généreux et ouvert, dominé par des notes de fruits exotiques (ananas, mangue), d'agrumes confits et de raisin frais.



Bouche :

L'attaque du vin est suave, gourmande et veloutée, offrant un équilibre parfait entre douceur et acidité. La fraîcheur acide dynamise le fruit, évitant la lourdeur et laissant une finale propre.



Température de service:

Servir frais, entre 8 et 10°C.



Accords mets & vins :

Il s'accordera parfaitement avec un apéritif, un foie gras poêlé, du Roquefort, des desserts aux fruits ou encore des plats de la cuisine asiatique.

~~9,75€~~

-18%

7,95€



LE MOIS DES INCONTOURNABLES

— DU 28 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE —

RETROUVEZ VOTRE CAVISTE PRÈS DE CHEZ VOUS !

ARC-LÈS-GRAY

16 AV. CHARLES COUYBA

TEL. 03 84 65 07 30

GRAY@CAVES-MAURIN.FR

DOLE

12D RUE FRANÇOIS-XAVIER BICHAT

TEL. 03 84 82 15 71 (1)

DOLE@CAVES-MAURIN.FR

BELFORT

4 BD HENRI DUNANT

TEL. 03 84 26 61 79

BELFORT@CAVES-MAURIN.FR

AUXONNE

7 RUE DE LABERGEMENT

TEL. 03 80 37 31 27

AUXONNE@CAVES-MAURIN.FR

MONTMOROT/LONS

ESPACE CHANTRANS MONTMOROT

TEL. 03 84 86 06 73

LONS@CAVES-MAURIN.FR

CAVISTE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

www.caves-maurin.fr

Idées et chèques cadeaux sur caves-maurin.secretbox.fr



Caves Maurin



Caves Maurin



caves_maurin