

---

# l'Émois du Vin

---

## Foire aux Vins

du 27 octobre au 20 novembre



**10% de remise**  
**sur TOUS les vins\***

+ de nombreuses autres promotions,  
des coups de coeur, des nouveautés...

+ des dégustations dans vos Cav 'Adam

★ ARTISAN DISTRIBUTEUR ★

**ADAM-BOISSONS**

• Depuis 1923 •

# Edito

\* Du **27 octobre** au **20 novembre**, laissez-vous subjugué par l'émoi du vin. Toute l'équipe Adam-Boissons est en effervescence afin de vous proposer une Foire aux Vins inédite ! Profitez d'une remise exceptionnelle de **10% sur tous les vins** de la gamme Adam-Boissons (plus de 750 références), du vin de table aux Grands Crus Classés.

Le plus :

en plus des 10% de remise sur tous les vins, des promos supplémentaires sous la forme de remises quantitatives :

5+1

10+2

11+1

Exemple : 5+1 : pour l'achat d'un carton recevez 1 bouteille gratuite

Soucieux de promouvoir le savoir-faire de nos vignerons, vous découvrirez une sélection rigoureuse dont des vins BIO, des nouveautés et les coups de cœur du caviste. Retrouvez la totalité de notre gamme de vins sur internet :

[www.adam-boissons.fr](http://www.adam-boissons.fr)

## Dégustations :

du mercredi au vendredi :

de 10h à 12h et de 14h à 18h

et les samedis :

de 9h à 13h

à La Cav Adam de Guewenheim et de Valff





# Comprendre Bio, Biodynamie, Nature

## Vin Biologique :



Pendant longtemps, lorsqu'on parlait de vin Bio il était question de viticulture Bio et non de vinification.

Cependant, depuis 2012 les vins Bio sont soumis à un cahier des charges européen pour que le vin soit Bio de la grappe à la bouteille. Dorénavant pour obtenir le label AB les vignerons doivent être certifiés par un organisme tel qu' Ecocert ou Agrocet. Ces organismes vérifient qu'il

n'y a pas d'utilisation de pesticides et d'herbicides de synthèse. Aucune substance ne doit pénétrer la vigne. Lors de la vinification, la liste des additifs autorisés est strictement encadrée elle aussi. Il est interdit d'utiliser des arômes, des colorants et des agents de conservation synthétiques. En ce qui concerne le soufre, très bon conservateur pour le vin aux propriétés antioxydantes, il est autorisé mais très limité.

## Vin Biodynamique :



Ces vins Bio vont eux plus loin dans la démarche du respect de l'environnement, de la terre et la santé des consommateurs.

Les vignerons viennent enrichir leur vignoble en pulvérisant des préparations à base d'éléments naturels (oligoéléments, fumiers) ou de plantes pour renforcer la vigne, l'aider à se développer et éviter les maladies.

L'objectif est d'intensifier la vie du sol en favorisant un meilleur

échange entre la vigne et la terre.

En Biodynamie, les vignerons utilisent aussi le calendrier lunaire afin que la plante, le sol et les influences lunaires se combinent au mieux. C'est un penseur et philosophe, Rudolf Steiner (1861-1925) qui instaura les bases de cette mouvance aussi appelée anthroposophie. Lors de la vinification les éléments entrants sont extrêmement réduits.

## Vin « Nature » :

Lorsque l'on parle de vin nature ou vin naturel c'est dans la logique du « sans ». En effet, on prône pour ces vins le sans produits, sans intrants, sans sulfites. Cette logique va dans le sens de laisser faire la nature sans modifier ou altérer le jus. Les sulfites restent un sujet controversé puisque le vin présente naturellement des sulfites lors de sa fermentation. Il faut donc parler de « sans sulfites ajoutés ».

Contrairement au vin Bio, il n'existe pas de cahier des charges pour le vin nature. Cependant, il existe en France deux associations, l'association des vins S.A.I.N.S (Sans Aucun Intrant Ni Sulfite Ajouté) et



l'AVN (Associations des Vins Naturels) qui ont chacune leur propre définition de ce que doit

être un vin nature.

Une fois que les raisins sont vendangés, la vinification doit être réalisée de la manière la plus naturelle qui soit. Les vignerons n'ajoutent donc aucune levure pour la fermentation et pas de sucre non plus.

Ils comptent sur les levures et le sucre présent naturellement dans le raisin.

Pour finir, ces vins sont très peu voir non filtrés ce qui leurs donnent souvent une couleur légèrement trouble.

### Château Tour des Gendres Cuvée des Conti 2019 - AOP Bergerac

Code : 1725

Assemblage de Malbec et Merlot qui procure un fruité très intense de fruits noirs charnus.

La bouche reste fraîche avec une sensation de tanins tendres.

Une belle cuvée pour se lancer dans les vins « naturels » sans mauvaise surprise.

*Idées d'accompagnements :*

*Charcuterie, plateau de fromage, viande grillée*

Prix : **8,15 €** 9.06€

*Le coup de Coeur  
du Caviste*



# Sélection BIO

## Alsace

Maison JB ADAM - Ammerschwihr

**Crémant « Les Natures »**



AOP Crémant d'Alsace - Code : 1950 Prix : **9,36 €** ~~10,40 €~~  
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Blanc

**Pinot Blanc « Les Natures » 2019**



AOP Alsace - Code : 1185 Prix : **7.50 €** ~~8.33€~~  
Sec, frais et fruité. Très élégant

**Pinot Gris « Letzenberg » 2016**



AOP Alsace - Code : 1178 Prix : **19.15€** ~~21.28€~~  
Ample et onctueux. La charpente acide est fondue

**Pinot Noir « Les Natures » 2019**



AOP Alsace - Code : 1183 Prix : **11.32€** ~~12.58€~~  
Kirsché, boisé léger, bouche harmonieuse



Le coup de Coeur  
du Caviste

Nouveauté

**Empreinte 2019**

**« Vin Orange »**

AOP Alsace

Code : 1191

Prix : **13.41€**

~~14.90€~~



**Tradition** ou **innovation**, peu importe, tant qu'il y a de l'inspiration et de l'**émotion** !

Soucieuse de trouver des solutions face au réchauffement climatique, d'essayer une nouvelle méthode de vinification sur blanc, c'est depuis quelques années déjà que Laure Adam souhaitait créer un vin de **macération**.

Empreinte 2019: c'est la naissance d'un **vin orange**, vin de macération marqué par l'empreinte du cépage **Pinot Gris**, du terroir granitique d'Ammerschwihr et de la vigneronne !

Riche en polyphénols, **lumineux et subtil**, ce vin de caractère vous étonnera tout au long d'un repas, sur des sushis, des plats épicés ou encore sur un beau plateau de fromages.



# Jura

Partez à la découverte d'un vignoble à la diversité et aux richesses méconnues.

Vous connaissez sûrement le Vin Jaune aux notes de noix et de pommes, fruit de longues maturations aux élevages (sous-voile) oxydatifs. Et en même temps, le Jura viticole c'est aussi des saveurs inattendues par des Chardonnay floraux et élégants, des cépages rouges (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard) entre gourmandise et puissance.



Authentique domaine indépendant niché sur les hauteurs du très célèbre village pittoresque de Château-Chalon, la famille Berthet-Bondet vinifie avec passion des vins en finesse, élégance et complexité.

Domaine  
Berthet-Bondet

Tradition 2017  
AOP Côtes du Jura

Code : 13448

Prix : **13.07€** 14.52€



L'avis du Guide Hachette des Vins :

« Un assemblage de 80 % de Chardonnay et de 20 % de Savagnin élevé sous voile pendant 2 ans : telle est la base immuable de cette cuvée qui figure régulièrement dans le Guide. C'est de l'or intense qui coule dans le verre. Si l'œil est séduit, le nez l'est aussi par la finesse des arômes de fleurs, de noisette, de poire, de miel ou encore de brioche. La bouche ronde et équilibrée puise dans chacun des cépages ce qu'il a de meilleur. La matière bien présente s'exprime pleinement sur des tons de fleurs blanches, de mirabelle, de noisette et de beurre. La noix vient couronner le tout en finale. Si la méditation est à la mode, en voici un sujet. »

# Sélection BIO

## Jura

Domaine BERTHET-BONDET

Chardonnay « La Poirière » 2019



AOP Côtes du Jura - Code : 13456

Prix : **13.50€** ~~15.00€~~

100% Chardonnay ouillé (non typé)

Nouveauté



« La Queue au Renard » 2018



AOP Côtes du Jura - Code : 13449

Prix : **12.91€** ~~14.34€~~

60% Pinot Noir et 40% Poulsard



Château Chalon 2014 62cl



AOP Château Chalon - Code : 13446

Prix : **32.15€** ~~35.72€~~

Vin Jaune (100% Savagnin) : élevage oxydatif de 6 ans en fûts



## Bourgogne

Domaine CHAPELLE

Santenay 1er Cru Beaurepaire AOP 2017



10mois en fûts. Non filtré. Toasté, gourmand et soyeux

- Code : 16048

Prix : **26.12€** ~~29.02€~~

Santenay AOP « Clos des Cornières »



2017 puis 2018 - 10mois en fûts. Non filtré. Fruits noirs,

finesse et élégance - Code : 16050

Prix : **16.76€** ~~18.62€~~

Aloxe Corton AOP 2017



16mois en fûts. Non filtré. Dense, complexe, puissant

- Code : 16043

Prix : **27.82€** ~~30.91€~~

Pommard AOP 2019



12mois en fûts. Non filtré. Puissant et grande structure

- Code : 16036

Prix : **29.13€** ~~32.37€~~

Meursault AOP 2019



16mois en fûts. Boisé léger, minéral, grande finesse

- Code : 16082

Prix : **26.99€** ~~29.99€~~





# Vallée du Rhône

Domaine ARNOUX & fils

Côtes du Rhône Villages « Génus » 2019

AOP Côtes du Rhône Villages - Code : 18916

Prix : **6.29€** 6.99€

## Château d'OR et de GUEULES

« Les Cimels » Rosé 2020

AOP Costières de Nîmes - Code : 1441

« Les Cimels » Rouge 2020

AOP Costières de Nîmes - Code : 14441

« Mon Fût C'est du Poulet » 2018

AOP Costières de Nîmes - Code : 18702

Superbe vin « de copains » au profil très « glouglou »

« Trassegum » 2017

AOP Costières de Nîmes - Code : 18666

50% Syrah, 50% Carignan et Mourvèdre de 80ans - Fût de chêne



Prix : **5.76€** 6.40€



Prix : **6.26€** 6.96€



Prix : **9.88€** 10.98€



Prix : **10.86€** 12.07€

## Château d'OR et de GUEULES

« Qu'Es Aquo » 2017 - AOP Costières de Nîmes

Code : 18687

100% Carignan sur des vignes de 80ans.

Rendement de 15hl/ha. Élevage 12 mois en fûts de chêne

Arômes de cerises Kirschées associés à des notes de tourbe.

La bouche est de velours, concentrée, aux tanins fins et très élégants.

Assurément un nectar rivalisant avec de très grands vins.

*Idées d'accompagnements :*

*Gigot d'agneau et tian de légumes, Entrecôte,*

*Parmentier de confit de canard*

Le coup de Coeur  
du Caviste

VIN DE  
GRANDE  
GARDE



Prix : **14.54€** 16.15€

# Vallée du Rhône



## Château FONTVERT



« Apolline » Rosé 2020

AOP Luberon - Code : 1461

Prix : **5.40€** ~~6.00€~~



## Château Fontvert blanc 2020



AOP Luberon - Code : 1457

Prix : **9.33€** ~~10.37€~~

55% Grenache blanc, 45% Vermentino avec un petit élevage en fûts. Parfait équilibre entre le gras et la fraîcheur



## « Roucas » 2019



AOP Luberon - Code : 18704

Prix : **5.87€** ~~6.52€~~

Vin croquant et fruité - Deviendra cuvée « Apolline »



## « Les Restanques » 2019



AOP Luberon - Code : 1458

Prix : **7.46€** ~~8.29€~~

Plus fin et plus complexe que son petit frère « Roucas »



## Château Fontvert rouge 2019



AOP Luberon - Code : 1459

Prix : **10.03€** ~~11.14€~~

85% Syrah, 15% Grenache noir. Élevage de 12 mois en fûts. Richesse, rondeur et complexité aromatique définissent ce vin



## Château FONTVERT



« Le Collet » sélection parcellaire 2019 - AOP Luberon - Code : 14571

Situé sur la commune de Lourmarin au cœur du Lubéron, le Château Fontvert (20ha) et ses vins vous replonge dans des souvenirs de vacances ensoleillées, de champs de lavande et d'oliviers. Un domaine à découvrir absolument !

Le Collet est issu à 100% de Syrah sur des vignes de 50ans avec un élevage de 16 mois en fûts de chêne.

Nez puissant et complexe de fruits noirs (cassis, mûre), de poivre, de garrigue et de pinède, rehaussé de subtiles notes grillées et chocolatées. La bouche est remarquablement structurée, riche et onctueuse avec une finale suave.

*Idées d'accompagnements :*

*Viandes rouges grillées ou en sauce, petits gibiers et les fromages*

Prix : **15.10€** ~~16.78€~~



# Sélection BIO



Nouveauté



## Languedoc Roussillon

Domaine GAYDA

« Chemin de Moscou » 2019



IGP Pays d'Oc - Code : 18502

Prix : **17.06€** ~~18.96€~~

Syrah, Grenache, Cinsault - Élevage 21 mois en fûts

Violacé, presque opaque avec un nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.

## Espagne

CASTILLO DE ARESAN

« Tradicion » 2020



D.O. La Mancha - Code : 13766

Prix : **5.40€** ~~6.00€~~

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Vin aux notes de fruits noirs avec un bel équilibre en bouche. Dense, rond et gourmand.



# Alsace

Maison JB ADAM - Ammerschwihr

## Grand Cru Kaefferkopf « Traditionnelle » 2018

AOP Alsace Grand Cru - Code : 1148

80% Gewurztraminer, 20% Riesling

Cuvée emblématique du domaine, il est épicé et concentré et vous laissera une finale d'une extraordinaire fraîcheur.

Prix : **13.45€** ~~14.94€~~



## Grand Cru Kaefferkopf « Gewurztraminer » 2018

AOP Alsace Grand Cru - Code : 1150

100% Gewurztraminer

Puissance et structure se fondent dans cette grande matière concentrée, épicée et grasse. Une belle acidité structure et rehausse avec splendeur ce vin d'une très grande longueur en bouche.

Prix : **14.29€** ~~15.88€~~



## Pinot Gris Vendanges Tardives 2017

AOP Alsace - Code : 1139

Élégant, suave et opulent, c'est le vin idéal avec un foie gras.

De très longue garde pour l'amateur patient. Émotions garanties.

Prix : **23.84€** ~~26.49€~~



# Bourgogne

Domaine MAILLARD & fils

## Chorey Les Beaune blanc 2018

AOP Chorey Les Beaune - Code : 16053 Prix : **17.99€** ~~19.99€~~

Élevage en fûts pour apporter du gras.

Floral et minéral. La structure en souplesse rondeur.

## Savigny Les Beaune rouge 2016

AOP Chorey Les Beaune - Code : 16055 Prix : **18.95€** ~~21.06€~~

Élevage en fûts pendant 18 mois.

Notes de groseille et cerise. Bouche longue et soyeuse.

## Beaune rouge 2014

AOP Beaune - Code : 16083

Prix : **20.30€** ~~22.56€~~

Famille de viticulteurs depuis 1766, les vins du domaine Maillard sont une valeur sûre.

Beaune 2014 : En bouche, la matière fruitée se marie intimement au boisé et développe une belle longueur.

Millésime prêt à être dégusté pour votre plus grand plaisir.



Le coup de Coeur  
du Caviste



# Beaujolais

Domaine P. FERRAUD

Morgon « Les Charmes » 2019

AOP Morgon - Code : 15694

Prix : **8.96€** 9.96€

Juliéas « Les Ravinets » 2019

AOP Juliéas - Code : 15691

Prix : **8.96€** 9.96€



« La Dynastie des Ferraud » 2015

AOP Moulin à Vent

Code : 13824

100% Gamay noir

Ce Moulin à Vent a bénéficié d'une cuvaison très longue permettant d'extraire un maximum de couleurs et de tanins. Élevé partiellement en fût de chêne sur lies fines. Vinifié uniquement lors des meilleurs millésimes.

Son nez est expressif et complexe : notes de cerise noire et myrtille, de poivre noir ainsi que des notes de sous-bois

Sa bouche est charnue et concentrée avec de beaux tanins fermes mais enrobés.

Sa finale est particulièrement persistante.

Découvrez le vin du Beaujolais autrement !

*Idées d'accompagnements :*

*C'est une cuvée d'exception à partager autour d'une belle pièce de viande rouge, rôti ou de gibier.*



Le coup de Coeur  
du Caviste

Prix : **16.29€** 18.10€

# Vallée du Rhône



Maison CHAPOUTIER

Saint Joseph « Deschants » blanc 2019

AOP Saint Joseph - Code : 1452

Prix : **17.06€** ~~18.96€~~



## Focus

# Domaine Laurent Fayolle

Très joli petit domaine familial au cœur du vignoble de Crozes-Hermitage, véritable ambassadeur qui mérite d'être découverte :

En 2002, Laurent Fayolle et sa sœur Céline ont repris le domaine familial créé en 1870, l'un des premiers à avoir vendu son vin en bouteilles (1959). Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 12 ha. Il est planté essentiellement de vieilles vignes, en Hermitage, Crozes et Saint-Péray.

Les Syrah plantés sur les coteaux du village de Gervans figurent



aujourd'hui parmi les plus âgées du vignoble.

Cet héritage, Laurent et Céline le valorisent au travers de sélections parcellaires mais aussi en faisant évoluer les pratiques agronomiques du domaine (travail des vignes au cheval, compost de fumier bovin...), exploité de longue date dans l'esprit bio (conversion entamée en 2019 afin d'affirmer un travail historique).

Viognier « La Mistrale » 2020 *quantité limitée*

IGP Collines Rhodaniennes - Code : 16084

Prix : **10.74€** ~~11.93€~~

**Nouveauté**



# Maison CHAPOUTIER

## Saint Joseph « Deschants » rouge 2018

AOP Saint Joseph - Code : 1440

Prix : **14.50€** ~~16.71€~~



# Domaine LAURENT FAYOLLE

## Crozes Hermitage AOP « Sens » blanc 2018 puis 2019

Code : 18668

Prix : **12.96€** ~~14.40€~~

60% Marsanne – 40% Roussanne

Agrumes, fleurs blanches, en bouche rondeur et fraîcheur  
avec des notes de fruits à chair blanche



## Saint Peray AOP « Montis » 2018 puis 2020

Code : 16078

Prix : **15.14€** ~~16.82€~~

100% Marsanne

Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fleurs blanches, minéral, rondeur et finale saline



## Crozes Hermitage AOP « Sens » rouge 2019 - Code : 18672

100% Syrah

Notes florales, fruits rouges,

bouche fraîche, croquante et gourmandes

Prix : **12.15€** ~~13.50€~~



## Crozes Hermitage AOP « Pontaix » 2016 - Code : 16079

100% Syrah

Élevage de 11 mois en demi-muids.

Fruits rouges, épices, bouche généreuse et persistante

Prix : **18.99€** ~~21.70€~~



Domaine ARNOUX & fils

## Gigondas « Aimé Arnoux » 2017 - AOP Gigondas

Code : 14221

Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les « racines » nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles. Les sols de calcaire gris et d'argile rouge qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques. Ils produisent ainsi des vins rouges aux arômes de fruits kirschés évoluant vers des notes de sous-bois et de truffe avec l'âge.

**Nouveauté**

Le coup de Cœur  
du Caviste

VIN DE  
GRANDE  
GARDE



Ce magnifique Gigondas, riche et dense, est composé de 60% de Grenache et 40% de Syrah sur des vieilles vignes de plus de 50 ans vendangées à 30hl/ha. Élevage en foudre et fûts pendant 18 mois.

*Idées d'accompagnements :*

*Pigeon rôti, Caille farcie, Civet de lièvre, Coq au vin, Gigot d'Agneau, fromages...*

Prix : **17.90€** ~~19.89€~~

Domaine ARNOUX & fils

## Vacqueyras « 1717 » 2017 - AOP Vacqueyras

Code : 1560

Est-il encore nécessaire de vous présenter ce vin hors du commun, fleuron du domaine Arnoux rendant hommage au début de son histoire vigneronne ?

Produit en très petite quantité grâce à des vignes centenaires encrées au plus profond de terroirs argilo-calcaires (rendement de 25hl/ha).

Les 80% de Grenache et 20% Mourvèdre qui composent cette cuvée sont vendangés à la limite de la sur-maturité. Plus tard, le vin reposera tranquillement 36 mois en fûts de chêne. Cet élevage prolongé est tout bonnement exceptionnel et permet d'obtenir un mariage parfait entre le fruit et le bois. Un délice qui ne laissera personne indifférent !

(N'oubliez pas de le passer en carafe)



VIN DE  
GRANDE  
GARDE

Prix : **32.94€** ~~36.60€~~

# Vallée du Rhône



*Eglise du village de Vacqueyras  
qui inspira le domaine Arnoux & fils*

Domaine ARNOUX & fils

Côtes du Rhône « Vieux Clocher » blanc 2019

AOP Côtes du Rhône - Code: 1443

Prix : **5.22€** 5.80€



Côtes du Rhône « Vieux Clocher » rouge 2019

AOP Côtes du Rhône - Code: 1430

Prix : **4.73€** 5.25€



Gigondas « Vieux Clocher » 2019

AOP Gigondas - Code: 1422

Prix : **12.37€** 13.74€



Vacqueyras « Vieux Clocher » 2018

AOP Vacqueyras - Code: 1431

Prix : **8.78€** 9.75€



Beaumes de Venise « Vieux Clocher » 2018

AOP Beaumes de Venise - Code: 14531

Prix : **7.34€** 8.76€



# Vallée du Rhône

Domaine de la PRÉSIDENTE

Côtes du Rhône « Grands Classiques » 2019

AOP Côtes du Rhône - Code : 1428

Prix : **7.23€** ~~8.03€~~



Cairanne « Grands Classiques » 2018

AOP Cairanne - Code : 1416

Prix : **9.92€** ~~11.02€~~



Châteauneuf du Pape « Grands Classiques » 2018

AOP Châteauneuf du Pape - Code : 1412

Prix : **21.10€** ~~23.44€~~



Le coup de Coeur  
du Caviste

Nouveauté



Domaine de la PRÉSIDENTE

« Vieilles Vignes » 2017 - AOP Cairanne

Code : 14167

Grenache noir 50%, Syrah 35%, Mourvèdre 10%, Carignan 5%  
sur des vignes âgées de 60 ans.

Nez aux notes de fruits rouges confiturés et d'épices.

Bouche toute en générosité avec une matière riche où se mêlent des  
notes de cerise, de cassis, et de poivre noir.

La finale se termine sur des tanins soyeux.

Idées d'accompagnements :

Rôti de porc aux pruneaux, poulet à la tomate, BBQ, roulade d'agneau  
au romarin, fromages...

Prix : **11.88€** ~~13.20€~~





Nouveauté



# Ardèche

## Ardèche

### Vignerons ARDÉCHOIS

Les vignerons ardéchois des producteurs récoltants réunis depuis 1967, un travail invisible, insatiable... Les mêmes gestes, issus du savoir-faire de générations qui se sont succédées sur ces terres du sud de l'Ardèche. Découvrez un vignoble haut en couleur et des vins très friands.

#### Syrah «Frigoule» 2019

IGP Ardèche - Code : 1234

Prix : **6.75€** ~~7.50€~~

Sélection parcellaire et 50% de la cuvée est élevée en fûts de chêne pendant un an.

Un vin bien typé, qui présente un côté Syrah très marqué autour de la fraîcheur et d'un fruité intense et relevé d'épices, avec de bon tanins fermes et un boisé bien dosé en soutien.

*Idées d'accompagnements :*

*Gibier, viandes rôties ou tout simplement autour d'un plateau de charcuteries et fromages*

MIXTIONS PARCELLAIRES  
*Frigoule*  
SYRAH  
ARDÈCHE  
VIGNERONS ARDÉCHOIS

#### Viognier «Eglantier» 2019

IGP Ardèche - Code : 1231

Prix : **8.38€** ~~9.31€~~

Sélection parcellaire. Les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant un an. Cuvée tout simplement MAGNIFIQUE ! Palette aromatique riche, bouche très bien équilibrée entre la fraîcheur et le gras. Tout y est. Vous tomberez amoureux du Viognier !

*Idées d'accompagnements :*

*Saint-Jacques, Saumon Gravelax, Sauté de veau, Suprême de poulet à la crème de champignons, apéritif*



#### Fonvène rouge 2019

IGP Ardèche - Code : 1230

Prix : **3.34€** ~~3.71€~~



# Provence

MOULIN de la ROQUE



**Nouveauté**

Le coup de Cœur  
du Caviste

5+1

« Les Baumes » 2016

AOP Bandol

Code : 32330

Mourvèdre, Carignan, Cinsault  
Élevage 20mois en fourdre

Nez : très fin, complexe, intense  
Notes de fruits noirs et d'épices  
Bouche : charnue, veloutée avec  
une belle structure et des tanins  
fins.

*Idées d'accompagnements :*  
*Ravioles de queues de bœuf,*  
*Magret de canard et purée à l'huile*  
*d'olive,*  
*Fricassée de volaille aux girolles...*

Prix : **10.72€** ~~11.91€~~



Bandol rosé « Les Adrets » 2020

AOP Bandol - Code : 32170

Prix : **9.30€** ~~10.33€~~



Moulin de  
La Roque

# Languedoc Roussillon

## Languedoc Roussillon



Pays d'Oc IGP

« Collection Grenache » 2020

Code : 18501

Prix : **5.78€** ~~6.42€~~

Fruits rouges explosifs,  
peu de tanins,  
un Grenache en  
concentration  
et bien équilibré



Château des Jaume  
Côtes du Roussillon Villages AOP

« La Pierre Taillée » 2019

Code : 13770 Prix : **9.64€** ~~10.71€~~



Nez : complexe et intense  
Bouche : Fruits mûrs,  
pointe de vanille.  
Tanins élégants,  
belle finale

Échelle de prise de conscience

Domaine GAYDA

Pays d'Oc IGP

« Collection Viognier » 2020

Code : 18500

Prix : **5.78€** ~~6.42€~~

Arômes de pêche,  
d'abricot et de fleur  
d'acacia, fraîcheur et  
croquant équilibre ce vin



Les Indomptables

Terrasses du Larzac AOP 2019

Code : 13769

Prix : **7.87€** ~~8.74€~~

Nez : cerise et poivre

Bouche : Très gourmande,  
finale soyeuse,  
vin « glouglou »



Domaine de Bila-Haut

« Occultum Lapidem » - M. Chapoutier

Côtes du Roussillon Villages AOP 2017 puis 2018

Code : 1451

Prix : **11.18€** ~~12.42€~~

Syrah, Grenache et Carignan :

Intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue. La  
bouche est dense, charnue, solaire avec une longue finale.



# Cahors

Vin de Lune blanc 2018 - Code : 18948

IGP Comté Tolosan - 50% Chardonnay 50% Viognier

Prix : **5.38€** ~~5.98€~~

Flours blanches et agrumes

Bouche vive, fruitée avec un côté minéral

10+2

## CLOS TRIGUEDINA



Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer (*me trigo de dina* signifie en occitan il me tarde de diner).

Depuis 7 générations le domaine produit de très grands vins reconnus dans le monde entier. L'exceptionnelle richesse des terroirs argilo-calcaire et argilo-siliceux, similaires à la composition du sol de Pomerol, est tout indiquée pour créer de

très grands millésimes.

La « patte » du vigneron, Jean-Luc Baldès est de produire des vins profonds tout en fraîcheur, à l'opposé de l'image que renvoie le « rouge lourd qui tache ». Eh non, grâce à un travail maîtrisé (maturité des raisins, vinifications...) vous aurez toujours de belles finales tout en finesse en fin de bouche. Si vous aviez des « à priori » sur Cahors, les vins du Clos Triguedina vous réconcilieront.



### Clos Triguedina rouge 2017

AOP Cahors - Code : 18924

Prix : **14.47€** ~~16.08€~~

85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannât  
Élevage en fûts pendant 12mois

Nez intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse. La structure est longue et complexe. Bel équilibre entre l'expression des tanins, la richesse aromatique et la souplesse.

### « Au Coin du Bois » 2014

AOP Cahors - Code : 18930

Prix : **20.45€** ~~22.72€~~

Sélection parcellaire 100% Malbec  
Élevage en fûts pendant 12mois

Terroir d'argiles rouges reposant sur une couche calcaire. Procure à ce vin finesse, équilibre et élégance.



Le coup de Cœur  
du Caviste

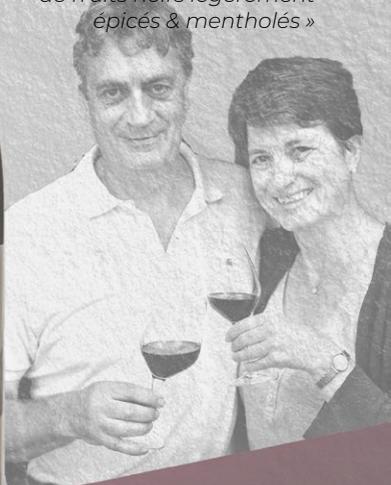


### « French Malbec » 2018

AOP Cahors - Code : 18926

Prix : **7.64€** ~~8.49€~~

«Arômes intenses & pimpants  
de fruits noirs légèrement  
épices & mentholés »



Idées d'accompagnements :  
Foies gras, les viandes rouges en sauce et  
les gibiers, viandes rôties, fromages...

# Bordeaux

Maison CHEVAL QUANCARD

« Clémence » 2020

AOP Entre Deux Mers - Code : 1723 Prix : **5.69€** ~~6.32€~~

70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle

L'élevage de 6 mois en fûts de chêne procure de jolies senteurs boisées et fleuries associées au pain grillé.

*Idées d'accompagnements :*

*Apéritif, Poisson fumé ou avec une sauce au beurre blanc et citron, Saint-Jacques et fruits de mer*

L'avis du Guide Hachette des Vins :

« Le nez déploie des arômes très fins de citron, de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche est un monument d'équilibre entre une franche vivacité, une texture soyeuse, tendre, presque suave, et une finale magistrale, pleine de tonus. »



## Bordeaux secs

Château La ROSE BELLEVUE

Rosé 2020 AOP Bordeaux - Code : 10241

Prix : **4.94€** ~~5.49€~~

Rosé de press. Léger, frais, fruité, gourmand



Château BRONDELLE

« Classic » 2020 AOP Graves - Code : 16495

Prix : **7.13€** ~~7.92€~~

40 % Sauvignon, 60 % Semillon

Notes de pêche et de citron. Frais et croquant

## Bordeaux doux

Château Les ARROUCATS



Château FONTAINE

2017 AOP Sauternes - Code : 18700

Prix : **14.52€** ~~16.13€~~

Miel et vanille se mêlent à la texture grasse, aux fruits confits et à l'abricot



Blanc 2020 AOP Blaye Côtes de Bordeaux

- Code : 10243

Prix : **5.49€** ~~6.10€~~

Frais, fruité, agrumes et notes de fruits exotiques



Château Les ARROUCATS

2019 AOP Sainte Croix du Mont - Code : 1740

Prix : **7.34€** ~~8.16€~~

Vin capiteux et miellé aux notes d'abricots, de poire et de beurre



# Bordeaux

Château La ROSE BELLEVUE

**Rouge** 2019 AOP *Blaye Côtes de Bordeaux*

Code : 10245

Prix : **5.49€** ~~6.70€~~

75% Merlot & 25% Cabernet Sauvignon  
Tanins légers, rond et fruité



Maison CHEVAL QUANCARD

«Chai de Bordes» 2016 puis 18 AOP *Bordeaux*

Code : 1704

Prix : **4.85€** ~~5.39€~~

80% Merlot, 20% Cabernet  
Notes de myrtilles et fruits secs. Bouche charnue

# Bordeaux légers

Vignerons de Puisseguin Lusac Saint-Emilion

**Cuvée des Druides** 2017

AOP *Lussac Saint-Emilion* Code : 1779

Prix : **7.68€** ~~8.53€~~

Merlot & Cabernet Sauvignon  
Bel équilibre entre la rondeur et les épices



Château La ROSE BELLEVUE

«**Grappe Diem**» rouge 2019

AOP *Blaye Côtes de Bordeaux* Code : 102481 Prix : **7.34€** ~~8.75€~~

75% Merlot & 25% Cabernet Sauvignon en sélection parcellaire  
Élevé 12 mois en fûts de chêne.

La dominante de Merlot se fait ressentir par son fruité intense.  
Les tanins sont peu présents et laissent la place à un bouquet de  
fruits mûrs et de pain grillé.

*Idées d'accompagnements :*  
*Plateau de charcuteries et fromages,*  
*viandes rouges en sauce, plats relevés*





## Ch. VIEUX CARDINAL LAFAURIE

2016 puis 2018 AOP *Lalande de Pomerol*

Code : 1708

Prix : **14.13€** ~~15.70€~~

65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon  
Notes grillées et chocolatées. Belle profondeur

## Ch. BEL AIR ORTET

2015 puis 2018 AOP *Saint Estèphe*

Code : 1398

Prix : **17.63€** ~~19.59€~~

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

12 mois en fûts de chêne

Notes vanillées et fumées. Bouche torréfiée et tanins denses



# Bordeaux puissants



## Château BRONDELLE

« **Classic** » 2018 AOP *Graves*

Code : 1868

Prix : **9.93€** ~~11.03€~~

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

12 mois en fûts de chêne

Fruits rouges et tanins souples. Vin fin et élégant



## Château BRONDELLE

« **Grand Vin** » 2018 AOP *Graves*

Code : 1876

Prix : **13.25€** ~~14.72€~~

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

18 mois d'élevage

Rond et suave, le palais dévoile une trame tannique souple et charnue qui débouche sur une finale élégante et persistante.

*Idées d'accompagnements :*

*Plats en sauce, belles pièces de viandes rouges, agneau...*

# Val de Loire



## Maison SAGET La PERRIÈRE

S'il est un fleuve et des paysages qui portent l'identité et l'art de vivre français, c'est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. La maison Saget La Perrière est avant tout l'histoire d'une famille, celle de Jean-Louis et Marie-Claire Saget et de leur deux fils Arnaud et Laurent. Issu d'une famille de vigneron installée depuis 9 générations à Pouilly-sur-Loire, Jean-Louis Saget, animé par sa vision contemporaine du monde du vin, a su faire grandir la petite structure initiale. Propriétaire de domaines viticoles acquis année après année, la famille parvient à illustrer la diversité et les

nuances des grands terroirs de Loire. Saget La Perrière est aujourd'hui un des grand ambassadeur du Val de Loire.

Partez à la découverte de l'une des plus belles régions viticoles de France au travers du **domaine de la Perrière** signature premium des cépages Sauvignon blanc et Pinot Noir ; du **domaine de Terres Blanches** contemporain et exigeant, du **domaine des Grandes Espérances** anticonformiste et insouciant et du **château de la Mulonnière** la finesse et l'élégance.



Terres Blanches  
« Alchimie » 2019

AOP Côteaux du Giennois

Code : 18913

Prix : **7.72€** ~~8.58€~~

70% Pinot Noir, 30% Gamay  
Fruité intense, touche de poivre  
Beaucoup de rondeur  
Tanins soyeux



Mulonnière  
« Paradis Blanc »

2015 AOP Anjou

Code : 18912

Prix : **12.60€** ~~14.00€~~

100% Chenin blanc (sec)  
Macération pelliculaire et élevage en barriques  
Fruits blancs frais  
Complexe, dense  
et concentré



Grandes Espérances  
« Ailes Pourpres »

2014 puis 2015 AOP Touraine

Code : 13866

Prix : **12.52€** ~~13.91€~~

100% Cabernet Franc  
Élevage 18mois en fûts  
Fruits noirs et épices  
Parfaitement équilibré



Mulonnière

« Rouge Baiser » 2014 puis 2015

AOP Anjou Villages

Code : 16160

Prix : **8.57€** ~~9.52€~~

Cabernet Franc et Sauvignon  
Élevage en barriques  
Fruits noirs mûrs, notes fumées  
Généreux, charnu, structure tannique



## Rock M Roll « Auguste » 2019

IGP Val de Loire - Code : 18717

Prix : **5.79€** 6.43€

100% Chenin blanc **SEC**

Auguste est vif, croquant et frais



## Rock M Roll « Anna » 2019

IGP Val de Loire - Code : 18720

Prix : **5.79€** 6.43€

100% Chenin blanc **DOUX**

Anna est tendre, riche et gourmande



Nouvelle gamme

## « Rock M Roll »

FESTIVE et EXTRAVERTE

Nouveauté

## Rock M Roll « Agathe » 2020

AOP Rosé d'Anjou - Code : 18719

Prix : **5.07€** 5.63€

Agathe est gourmande, fruitée,  
un vrai petit bonbon.

**DOUX**



## Rock M Roll « Alfred » 2019

IGP Val de Loire - Code : 18718

Prix : **5.79€** 6.43€

100% Cabernet Franc  
Profond, souple et flatteur





# Champagne



# Focus

## Maison Duval Leroy

160ans d'innovations à projeter dans un futur durable  
Maison indépendante et familiale

Créé en 1859 par l'union des familles Duval et Leroy à Vertus, la marque a fêté ses 160 ans en 2019.

Les vignes couvrent 200 hectares avec une part importante de Grands Crus de la Côte des Blancs. Duval-Leroy, est une des dernières grandes maisons indépendantes et familiales de Champagne. Sa philosophie est de prolonger les vieillissements sur lattes. Ainsi, vous retrouverez toujours la finesse des bulles et une grande sapidité.



### 1er Cru «Fleur de Champagne»

AOP Champagne 1er Cru

Code : 1897 Prix : **24.32€** ~~27.02€~~

Premier et Grand Cru de Chardonnay et de Pinot Noir.

Cuvée historique de 1911.

Bel équilibre gustatif persistant et un caractère racé et distingué

28

Aujourd'hui Carol Duval Leroy et ses trois fils produisent de magnifiques champagnes tout en finesse, légèreté et élégance, des champagnes qui parlent directement au cœur du public et des professionnels. Des champagnes qui respectent le terroir et le magnifient.

Éminent partenaire des sommeliers, cavistes et des grandes tables françaises, la maison associe avec brio tradition et innovation.

### 1er Cru «Rosé Prestige»

AOP Champagne 1er Cru

Code : 1899 Prix : **32.54€** ~~36.15€~~

Premier Cru de Pinot Noir et Chardonnay

Rosé de saignée

Vinosité profonde, gourmand, extrême finesse



*Panachage des Champagne Duval-Leroy possible.  
Gratuité sur la bouteille la moins chère*



## Grand Cru Blanc de Blancs

AOP Champagne Grand Cru

- Code : 18982    Prix : **35.06€** ~~38.96€~~



100% Chardonnay de la Côte de Blancs

Au nez se révèlent des arômes complexes de fleurs blanches, mandarine, amandes chaudes. En bouche, ce grand vin est soyeux d'une onctuosité et d'une souplesse qui lui confèrent un grand équilibre et richesse.



**Nouveauté**



DÉGUSTATION SECRÈTE

**Blanc de Blancs '96 | Extra-Brut '98 | Blanc de Blancs Brut Nature '02**  
**Clos des Bouveries '06 | Cumières '07 | Cuvée « MOF » 1er Cru '08**

*Déguster*

*Comprendre*

*Rêver*

### « Dégustation Secrète »

- Code : 18975    Prix : **35.10€** ~~39.00€~~

- 6 grands champagnes de la Maison Duval-Leroy\*
- 1 habillage unique et anonyme pour chaque bouteille
- Un code est dévoilé sous la coiffe de la bouteille
- Flashez le QR Code, renseignez le code et découvrez le vin dégusté...



\* Tous présents dans un carton de 6

# Vins du Monde



## DARK HORSE - Californie 2018

Code : 13738

Prix : **7.65€** ~~8.50€~~

100% Chardonnay

Riche arômes de pomme cuite, de pêche relevées par des notes beurrées et toastées. Acidité rafraîchissante et finale persistante.

*Idées d'accompagnements :*

*Feuilleté de riz de veau, Filet de poisson, dessert aux fruits*



## EL CHIVO - Chili 2019 puis 2020

Code : 13737

Prix : **6.87€** ~~7.63€~~

100% Merlot

Notes de petits de petits fruits rouges, de vanille et d'épices. La bouche présente des fruits mûrs et des tanins modérés.

*Idées d'accompagnements :*

*Plateau de charcuteries, viandes rouges et rôties, fromages*

## TERRE RARE - Sardaigne

Sella & Mosca « Riserva » 2015

DOC Carignano Del Sulcis

Code : 13746

Prix : **11.40€** ~~12.67€~~

100% Carignan

Bouquet intense. Arômes de mûres sauvages et d'herbes de aromatiques. Vin chaleureux et généreux. Belle finale rappelant les fruits mûrs et les épices.

*Idées d'accompagnements :*

*Plats italiens, charcuterie, viandes blanches en sauce, viandes rouges et fromages*



# Votre Coup de Cœur

« selon avis de nos clients »

## CÔTE DE BOEUF

Assemblage de Syrah et Marselan  
IGP Pays d'Oc



La robe est profonde avec des nuances violacées.



Le nez offre un bouquet d'arômes très intense et gourmands de fruits noirs confiturés tels que le cassis, la violette, la vanille.



La bouche est fruitée, ample, douce, suave, avec une belle finale riche et gourmande.



Compagnon idéal des viandes grillées ou en sauce, ce vin accompagnera aussi parfaitement l'ensemble de vos repas de l'apéritif au fromage.

Code : 13751

Prix : 5.07€ 5.63€



# Grands Vins

Les Cav'Adam par Adam-Boissons c'est aussi une sélection de « Grands Vins ». Souvent associée aux Grands Crus (par exemple le Classement des Grands Crus de Bordeaux de 1855) la notion de Grands Vins reste malgré tout subjective. Un grand vin c'est avant tout un vin qui vous donne de l'émotion, de la passion, des ressentis. Pour aller plus loin que les superbes vins présentés dans ce catalogue et parce qu'il faut bien « placer le curseur », nous vous proposons une sélection non exhaustive de vins de prestige et de renom.

Champagne - Dom Perignon 2008	157,44 €	<del>174,93 €</del>
Champagne - Dom Perignon 2010	157,44 €	<del>174,93 €</del>
Champagne - Cristal Roederer 2008	157,95 €	<del>175,50 €</del>
Chablis Grand Cru Grenouille 2016 - Louis Michel	46,80 €	<del>52,00 €</del>
Chablis Grand Cru Vaudésir 2016 - Louis Michel	41,30 €	<del>45,89 €</del>
Corton Grand Cru blanc 2017 - Maillard	63,59 €	<del>70,66 €</del>
Corton Grand Cru «Renardes» rouge 2014 - Maillard	61,34 €	<del>68,16 €</del>
Chassagnes Montrachet 1er Cru Morgeot blanc 2019 - Chapelle	42,39 €	<del>47,10 €</del>
Chassagnes Montrachet 1er Cru Morgeot rouge 2017 - Chapelle	28,85 €	<del>32,05 €</del>
Hermitage blanc « Les Diognières » 2017 - Fayolle	40,54 €	<del>45,04 €</del>
Hermitage blanc « Les Diognières » 2018 - Fayolle	40,21 €	<del>44,68 €</del>
Châteauneuf du Pape « Nonciature » 2017 - Présidente	27,95 €	<del>31,06 €</del>
Cahors Probus 2007 / 2011 / 2015 / 2016 - JL Baldès	30,47 €	<del>33,86 €</del>
Château Yquem - Sauternes 2009	621,00 €	<del>690,00 €</del>
Château Yquem - Sauternes 2010	535,32 €	<del>594,80 €</del>
Château Cos D'Estournel - Saint Estèphe 2011	139,32 €	<del>154,80 €</del>
Château Pontet Canet - Pauillac 2011	87,48 €	<del>97,20 €</del>
Château Lafite Rothschild - Pauillac 2011	534,60 €	<del>594,00 €</del>
Château Mouton Rothschild - Pauillac 2009	685,39 €	<del>761,54 €</del>
Château Mouton Rothschild - Pauillac 2010	855,36 €	<del>950,40 €</del>
Château Mouton Rothschild - Pauillac 2011	464,40 €	<del>516,00 €</del>
Château Ducru Beaucaillou - Saint Julien 2009	279,62 €	<del>310,69 €</del>
Château Ducru Beaucaillou - Saint Julien 2010	205,20 €	<del>228,00 €</del>
Château Léoville Las Cases - Saint Julien 2011	146,85 €	<del>163,17 €</del>
Château Marjallia - Margaux 1999	162,00 €	<del>180,00 €</del>
Château Margaux - Margaux 2011	464,40 €	<del>516,00 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2012	46,44 €	<del>51,60 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2013	37,80 €	<del>42,00 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2014	49,68 €	<del>55,20 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2015	56,16 €	<del>62,40 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2016	56,16 €	<del>62,40 €</del>
Domaine de Cambes - Mitjavile - Bordeaux 2017	42,12 €	<del>46,80 €</del>
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2009	112,32 €	<del>124,80 €</del>
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2010	93,96 €	<del>104,40 €</del>
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2011	61,56 €	<del>68,40 €</del>
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2012	61,56 €	<del>68,40 €</del>

Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2013	49,68 €	55,20 €
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2014	54,00 €	60,00 €
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2015	76,68 €	85,20 €
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2016	85,32 €	94,80 €
Roc de Cambes - Mitjavile - Côte de Bourg 2017	59,40 €	66,00 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2006	230,04 €	255,60 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2007	220,32 €	244,80 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2008	288,37 €	320,41 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2010	288,37 €	320,41 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2011	178,20 €	198,00 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2012	178,20 €	198,00 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2013	153,36 €	170,40 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2014	186,84 €	207,60 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2015	314,28 €	349,20 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2016	288,36 €	320,40 €
Tertre Roteboeuf - Mitjavile - Saint Emilion Grand Cru 2017	180,36 €	200,40 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2007	101,52 €	112,80 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2009	318,60 €	354,00 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2010	318,60 €	354,00 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2011	156,60 €	174,00 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2012	178,20 €	198,00 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2013	139,32 €	154,80 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2014	170,64 €	189,60 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2015	226,80 €	252,00 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2016	286,48 €	318,31 €
Château L'Eglise Clinet - Durantou - Pomerol 2017	214,92 €	238,80 €
La Petite Eglise - Durantou - Pomerol 2014	34,65 €	38,50 €
La Petite Eglise - Durantou - Pomerol 2015	35,55 €	39,50 €
La Petite Eglise - Durantou - Pomerol 2016	38,25 €	42,50 €
La Petite Eglise - Durantou - Pomerol 2017	43,17 €	47,97 €
Château Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2005	284,72 €	316,36 €
Château Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2006	200,75 €	223,06 €
Château Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2009	405,00 €	450,00 €
Château Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2010	405,00 €	450,00 €
Château Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2011	167,40 €	186,00 €
Virginie Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2009	59,40 €	66,00 €
Virginie Valandraud -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 2010	59,40 €	66,00 €
Château Quinault -Thunevin - Saint Emilion Grand Cru 1999	84,88 €	94,31 €
La Chapelle d'Ausone - Saint Emilion Grand Cru 2011	151,20 €	168,00 €
Château Cheval Blanc - Saint Emilion Grand Cru 2007	445,23 €	494,70 €
Château Haut Brion - Pessac Leognan 2004	312,84 €	347,60 €
Château Haut Brion - Pessac Leognan 2010	855,36 €	950,40 €
Château Haut Brion - Pessac Leognan 2011	464,40 €	516,00 €

*N'hésitez pas à nous consulter afin de connaître notre gamme complète de grands vins et les millésimes disponibles.*

# ADAM-BOISSONS

## PASSE AU MOBILE



“simple”

“flexible”

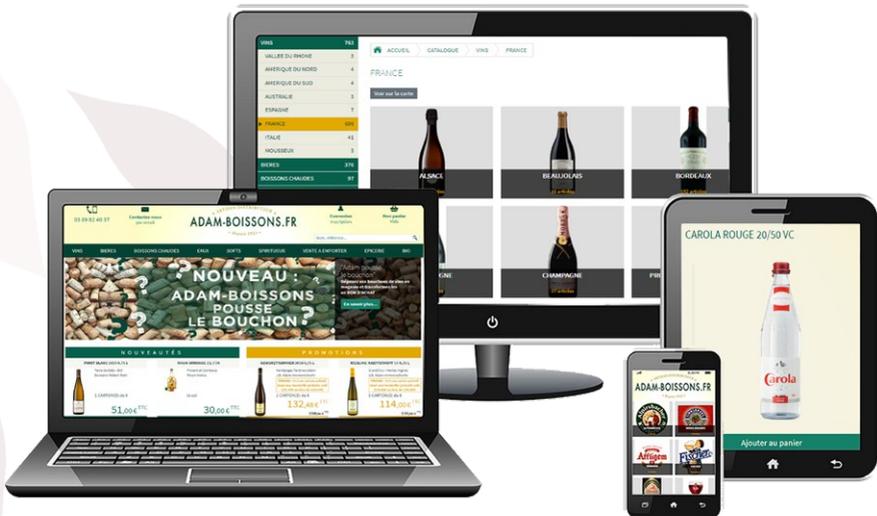
“intuitive”

“vos boissons dans  
votre smartphone”

**Demandez la en magasin ou  
au 03 89 82 40 37**



www.adam-boissons.fr



Retrouvez les descriptions des vins et toutes les informations sur notre site internet.

Une gamme complète de bières, spiritueux, eaux, sirops, jus de fruits, sodas, cafés et thés également disponible.

*Paiement sécurisé et livraison à domicile*



Rejoignez-nous !

Toutes les actualités sur nos pages facebook



@adamboissonsGuewenheim

@adamboissonsValff



# La Cav Adam



## Renseignements & Contacts

Pour toutes questions, renseignements, l'équipe Adam Boissons et son caviste sont à votre écoute :

 03 89 82 40 37

 [contact@adam-boissons.fr](mailto:contact@adam-boissons.fr)

 ZI de la Doller,  
7 rue de la Grosse Pierre  
6116 Guewenheim

 PA du Piémont,  
2 rue du Bruch  
67210 Valff

 Horaires magasin Guewenheim :  
**Lundi au Vendredi**  
*de 8h à 12h et de 14h à 18h*  
**Samedi**  
*de 8h à 12h*

 Horaires magasin Valff :  
**Lundi** *de 14h à 18h*  
**Mardi au Vendredi**  
*de 10h à 12h et de 14h à 18h*  
**Samedi** *de 9h à 13h*

*Les horaires du magasin de Valff peuvent être amenés à changer*

Dégustations Foire aux Vins : voir 1ère page

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix indiqués TTC. Toutes les bouteilles de ce catalogue sont de contenance 75cl sauf mention particulière.  
Offres promotionnelles valables du 27 octobre au 20 novembre 2021, sous réserve de disponibilité (stocks et millésimes).  
Ne pas jeter sur la voie publique.

**18 ans** LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS DES CONTRÔLES SONT RÉALISÉS EN CAISSE