

Les Offres du mois

JUIN 2025



**Les offres du mois : Offres promotionnelles spéciales JUIN *
valables dans la limite des stocks disponibles du 02.06. 2025 au
30.06.2025.**

**et valables uniquement « à emporter » dans la boutique de
Carspach.**

Photos non contractuelles. Pour les vins, prix TTC, la bouteille de 75cl.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.**

AOC Alsace Crémant Edouard Leiber Brut

PRIX AVANT LA PROMO

: ~~7.38 €~~

PRIX PROMOTIONNEL* : 7.01 €



Cépage

Pinot Blanc

Terroir

Sol argilo-calcaire de la région d'Husseren-Les-Châteaux

Récolte

Vendange manuelle exclusive

Vinification

Pressurage en raisins entiers

Elaboration selon la méthode traditionnelle ou champenoise

2ème fermentation en bouteille

Elevage sur lattes de 12 mois minimum

Commentaires

Couleur : lumineuse

Nez : belle fraîcheur

Bouche : vin délicat, léger, fruité et harmonieux

Mets et vin

Apéritif, desserts

Garde conseillée

1 à 3 ans

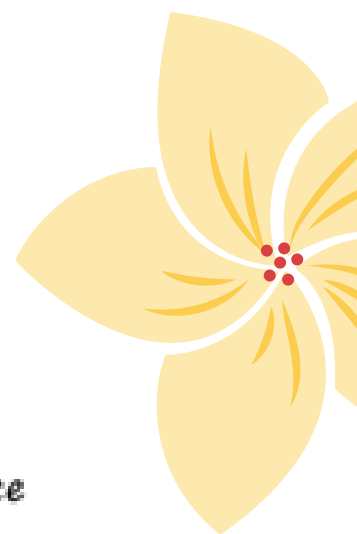
Données analytiques

Sucre résiduel : 6g/l

Alcool : 12 % vol

Température de service

Servir frappé entre 5 et 7°C



IGP Haute Vallée de l'Aude Chardonnay "Very" Anne de Joyeuse

PRIX AVANT LA PROMO

~~: 6.95 €~~

PRIX PROMOTIONNEL * : 6.60 €



Very

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE

Histoire

«Very Chardonnay» porte à lui seul la richesse de notre terroir.

Le terroir de la Haute Vallée de L'Aude permet une maturité lente du chardonnay et lui donne fraîcheur et finesse. Ces conditions remarquables, alliées à un travail de la vigne respectant notre charte «Protect Planet», permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin... Very Chardonnay.

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Cépages

Chardonnay

Vinification

Après pressurage, le moût est mis en fut de 220 litres pour y accomplir sa fermentation. Un bâtonnage quotidien pendant les deux premiers mois permet de «nourrir» le vin et d'en extraire plus d'arômes et de complexité. Le vin est élevé pendant 4 mois.

Dégustation

Il se dégustera à 12°C et s'exprimera pleinement carafé trente minutes avant.

Sa robe dorée et brillante, ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pêche blanche et des notes briochées s'expriment ensuite en bouche dans un bel équilibre et une finale tout en fraîcheur.

Accords mets vin

Impérial à l'apéritif entre amis, il accompagnera aussi avec classe et volupté une charlotte d'asperges, un sandre à la crème, une sole à l'arrête ou encore une brochette de fromages de chèvre.

I&P Gard "Belle Emilie" rosé Cellier des Chartreux

PRIX AVANT LA PROMO

: ~~4.53€~~

PRIX PROMOTIONNEL *

: 4.30€



Belle Émilie Rosé

VIN DE PAYS DU GARD

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CEPAGES Grenache, Cinsault, Syrah.

VINIFICATION Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation à froid.

TERROIRS Sols argilo-calcaires.

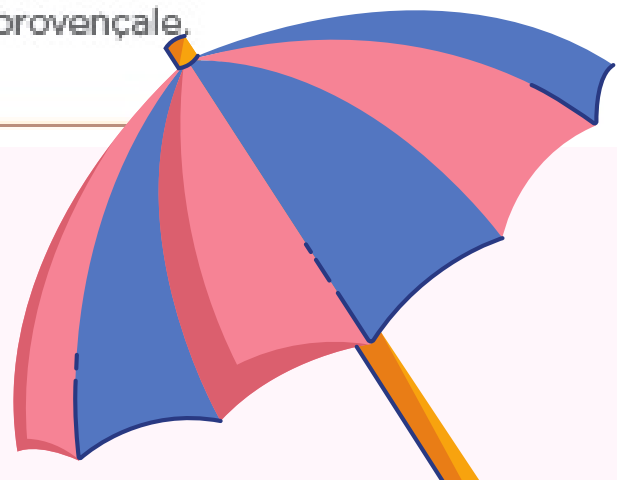
NOTE DE DÉGUSTATION Vin rosé, frais et fruité.

Au nez, des notes de cassis, framboises, fraises.

Bouche fruitée et friande marquée par les petits fruits rouges.

A servir autour de 10-13°C.

ACCORDS METS & VINS Agrémente parfaitement viandes blanches, pizzas et cuisine provençale.



IGP Pays d'Oc "Poisson rouge"

PRIX AVANT LA PROMO

~~:7.90€~~

PRIX PROMOTIONNEL* : 7.51€



SYRAH 100%

**PARCELLE VENDANGÉE À JUSTE
MATURITÉ POUR OBTENIR DES TANINS
SOYEUX ET UNE BELLE INTENSITÉ
EN FRUITS ROUGES
MIS EN VALEUR PAR UNE
VINIFICATION EN CUVE INOX.**

**ROBE GRENAT, NEZ INTENSE AUX
NOTES FRUITÉES ET FLORALES ET
UNE ATTAQUE GOURMANDE EN
BOUCHE.**

SERVICE : 15°C

**GARDE : À CONSOMMER SUR LE FRUIT
FRAIS, SUR LES 2-3 PROCHAINES
ANNÉES**

**ACCORDS : APERITIFS, STEAK DE
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE,
TIELLE SETOISE ET MOULES FARCIES,
CHARCUTERIE**



AOC Crozes Hermitage

"Les Jalets" Jaboulet

PRIX AVANT LA PROMO

: ~~13.55€~~

PRIX PROMOTIONNEL *

: 12.87€

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE ROUGE POURPRE INTENSE. AU NEZ, CE VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST INTENSE ET

FRUITÉS. IL S'EXPRIME SUR DES NOTES DE CERISES, MYRTILLES (FRUITS NOIRS FRAIS), ET DE DÉLICATES NOTES D'ÉLEVAGE.

LA BOUCHE LÉGÈREMENT PLUS TANNIQUE LAISSE PRÉSAGER UN JOLI POTENTIEL DE GARDE.

NOTES LÉGÈREMENT TORRÉFIÉES D'ÉLEVAGE EN FINALE.

HISTOIRE

LA CUVÉE CROZES HERMITAGE 'LES JALETS' TIRE SON NOM DU VIEUX FRANÇAIS QUI SIGNIFIE 'GALETS'. CES

GALETS RONDS ONT ÉTÉ GÉNÉRÉS PAR LES GLACIERS ALPINS ET TRANSPORTÉS JUSQU'AUX TERRASSES DE

CROZES HERMITAGE PAR LES FLEUVES PUISSANTS, IL Y A 30 000 ANS ENVIRON. AFIN D'EXPRIMER AU MIEUX LES QUALITÉS DE CE TERROIR HISTORIQUE, LE CHOIX D'UNE VITICULTURE BIO S'EST IMPOSÉ RÉVÉLANT

AINSI LE CARACTÈRE EXCEPTIONNEL DE CES VIGNES.

GÉOLOGIE DU SOL

LE SOL D'ALLUVIONS DU RHÔNE ET DE GALETS EST TYPIQUE DE L'APPELLATION CROZES HERMITAGE. CES

SOLS SONT PROFONDS, TRÈS PROPICES À UN BON ENRACINEMENT DU VIGNOBLE ET PERMETTENT AINSI

L'ÉLABORATION DE VINS PUISSANTS ET RONDS.

ENCÉPAGEMENT
100% SYRAH.

ÂGE DES VIGNES
25 ANS.

ACCORDS METS ET VIN

AUBERGINES AU PARMESAN, COURGETTES GRILLÉES, CHAMPIGNONS, FROMAGE AFFINÉ, VIANDES GRILLÉES



L'EAU DU MOIS : CELTIC



Pour l'achat de
2 caisses de la même
"couleur", bénéficiez
d'une remise sur Celtic
1L verre consigné

L'eau du mois :

Celtic

PUISQUE CONSOMMER LOCAL EST IDÉAL!

**PRIX NET PROMOTIONNEL* LA BOUTEILLE DE
1LITRE
EN VERRE CONSIGNÉ (HORS CONSIGNE) :**

*VALEUR CONSIGNE D'UNE CAISSE DE 12*1L D'EAU = 4.20€ >>>SOIT 1 CADRE (1.80€ le cadre) + 12 BOUTEILLES VIDES(0.20€ la bouteille) Légende : VC = VERRE CONSIGNE

- CELTIC ROUGE
(GAZEUSE)
- CELTIC VERTE
(LÉGÈRE)

**PRIX AVANT
LA
PROMOTION
:
~~0.74€~~
OFFRE DU
MOIS* :
0.62€**

- CELTIC BLEUE
(NATURE)

**PRIX AVANT
LA
PROMOTION
: ~~0.68€~~
OFFRE DU
MOIS* :
0.58€**