

Les Offres du mois

AOUT 2025

Les offres du mois : Offres promotionnelles spéciales AOUT *
valables dans la limite des stocks disponibles du 01.08.2025 au 31.08.2025
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.



libler

• MARQUE ADAM-BOISSONS •

AOC Alsace Crémant Ice Papillon Wolfberger

Ref : 32847

Les
Crémants d'Alsace

PRIX AVANT LA PROMO : ~~10.21€~~

Crémant d'Alsace ICE PAPILLON (crémé-sec)* :

PRIX PROMO* : 9.70€



■ Dégustation

9.70€

Nos œnologues ont imaginé un crémant fruité et élégant, spécialement élaboré pour être dégusté frais avec des glaçons.

Avec sa robe jaune or brillante, ce Crémant d'Alsace laisse apparaître au nez des notes de petits fruits croquants (poire, mirabelle) et de fleurs. La bouche soyeuse est relevée par une belle fraîcheur ice qui donne à la dégustation une sensation de gourmandise et de croquant.

Pour un service parfait qui va révéler tous les arômes fruités du Crémant ICE PAPILLON, une encre thermique confirme le moment idéal de dégustation.

Quand les bois du cerf changent de couleur et deviennent bleus, le Crémant ICE PAPILLON a atteint sa température idéale avant d'y ajouter les glaçons !

■ Accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, avec des toasts ou avec les desserts.

Il ouvre également un éventail très large de déclinaisons de cocktails

■ Paramètres Analytiques

Alcool : 11,5 % vol.

Sucre résiduel : 28 g/l

Acidité totale H₂SO₄ : 3,24 g/l

AOC Blaye Côtes de Bordeaux Classique blanc Château des Tourtes

- Ref : 32891

PRIX AVANT LA PROMO : ~~6.49€~~

PRIX PROMO * :

6.10€



Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Couleur : Blanc

Superficie : 7 hectares

Sol : Silico-argileux, sous-sol graveleux

Âge de la vigne : 15 ans et plus

Cépages : 80% Sauvignon 20 % Sémillon

Rendement : 55 hl/ha

Production: 55 000 bouteilles

Élaboration : Pressurage vendange entière. Stabulation à 8° C pendant 4 jours. Fermentation de 12 jours en cuves inox. Température contrôlée à 18° C. Élevage sur lie de 6 mois en cuves inox.

Dégustation : Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez plaisant, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bonne structure au palais : nerveuse et grasse à la fois.

Accord mets / vins : À l'apéritif et sur des entrées crues : carpaccio de saumon ou de St Jacques, des fruits de mer, des huîtres. Excellent également sur tous les poissons grillés, cuits au four ou à la vapeur.

I&P Côtes de Gascogne "Harmonie" Domaine de Pellehaut - Ref : 32664

PRIX AVANT LA PROMO: ~~6.70€~~

PRIX PROMO* :

6.37€



Labellisation Haute Valeur Environnementale
L'agroécologie est au centre de notre travail



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah



Saignée à la réception de la vendange
Vinification à partir de levures indigènes
Élevage allant de quelques semaines à plusieurs mois,
avec remise des lies en suspension régulière.
Potentiel de garde de 12 à 18 mois.



Teinte rose pâle aux reflets argentés
Des notes de framboise, de cranberry, de coquelicot
et de violette
Des arômes de bergamote, de framboise, et
de pêche blanche dominant en bouche.
Le vin est souple avec une belle vivacité



A servir à l'apéritif sur des tapas, des grillades de porc mariné
et autres salades de tomates mozzarellas estivales.



AOP Côtes du Rhône rosé "Ronrhône" Cellier des Chartreux - Ref : 32882

PRIX AVANT LA PROMO : ~~6.31€~~

PRIX PROMO * :

5.99€

RonRhône / *le Rosé Chamailleur*

AOP CÔTES-DU-RHÔNE

CEPAGES Grenache, Cinsault.

VINIFICATION Pressurage direct pneumatique.

Fermentation à froid.

TERROIRS Sols argilo-calcaires à galets roulés.

NOTE DE DÉGUSTATION Vin de couleur rose pâle, aux reflets saumon. Nez riche aux arômes de pâtisserie et de fruits rouges : cerise, cassis, mûre fraise ainsi que des notes de caramel. Bouche très fraîche et fruitée, une minéralité intense et des notes de raisin croquant.

A servir autour de 10-12°C.

ACCORDS METS & VINS Agrémente parfaitement la cuisine aux aromates, les viandes blanches grillées et la charcuterie.



CHARTREUX
DEPUIS 1929

IGP Gard Cabernet Sauvignon Cellier des Chartreux

- Ref : 32735

PRIX AVANT LA PROMO : ~~4.68€~~

PRIX PROMO* :

4.45€

Cabernet-Sauvignon
"Le Grand Prébos"

IGP GARD / Rouge

CEPAGE Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION Vinification et macération préfermentaire
à chaud puis vinification traditionnelle.

TERROIRS Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION Vin rouge grenat.

Un nez aux arômes de cassis, de cerise et d'épices.

Vin avec une belle structure en bouche qui reste rond
et charnu à la dégustation. A servir autour de 16-18°C.

ACCORDS METS & VINS Parfait avec les hors d'œuvres,
grillades, gibiers et fromages.



CHARTREUX
DEPUIS 1929

CELLIER DES CHARTREUX
DEPUIS 1929

IGP Oc Cuvée d'Eve Syrah rouge - Ref : 32625

PRIX AVANT LA PROMO : ~~6.45€~~

PRIX PROMO * :

6.13€

Eve

Maison Ventenac
(Stéphanie et Olivier Ramé)



Du peps et de la fraîcheur. Amateurs de Syrah denses, boisées et sur-mûres, passez votre chemin. Ici, tout n'est que fraîches épices, tension et droiture. Tout comme Eve, fraîche, vive et pêchue. Cette cuvée correspond en tout point à ses qualités. A boire plutôt dans sa jeunesse, pour son jus et son fruit.

Millésime : 2022

Appellation : IGP OC

Cépages : 100% Syrah.

Degré : 13°

Terroir : Sol argilo-calcaire blanc caillouteux

Parcelles & viticulture : Partie haute de « Cantoaoussel » et de « la Grande Garenne ».

Rendements : 55 hl/ha. Densité de plantation : 6500 pieds/ha. Taille Guyot simple 7 yeux.

Vinification : Vendange triée et foulée entièrement. 5 jours de macération pré-fermentaire à froid à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox de 300 hl pendant 30 jours. Remontages quotidiens.

Vinifié sans sulfite et en levures indigènes.

Fermentation malolactique.

Elevage : 3 mois en cuves inox sous micro-oxygénation.

Dégustation : Une robe rouge profond aux reflets violines. Des arômes de violette intense, puis des notes fraîches de groseille gourmande rappelant le climat du Cabardès. Une bouche fraîche et poivrée avec une finale iodée.

L'EAU DU MOIS

: LISBETH

Pour l'achat de

2 caisses de la même

"couleur", bénéficiez

d'une remise sur la

1^L verre consigné



Lisbeth

L'Alsace au Cœur

Le consigné, et pourquoi pas vous? La démarche en 5 étapes :

C'est local!

Dégustez votre Lisbeth
chez vous....



1



2



.... Ramenez les bouteilles
vides chez votre dépositaire
ou en magasin....

.... Récupérez la consigne
vous ne payez que le
produit!



C'est économique!

4



3

.... Les bouteilles sont
lavées à l'usine

5

... Puis remplies à nouveau
par nos produits!
C'est écologique!



L'eau du mois :

Lisbeth

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

- LISBETH ROUGE
(GAZEUSE) - REF
3001
- LISBETH VERTE
(LÉGÈRE) - REF
3011

**PRIX AVANT
LA
PROMOTION
:
~~0.67€~~
OFFRE DU
MOIS* :
0.56€**

- LISBETH BLEUE
(NATURE) - REF
3004

**PRIX AVANT
LA
PROMOTION
:
~~0.66€~~
OFFRE DU
MOIS* :
0.55€**