

# Les Offres du mois

## JUILLET 2025



**Les offres du mois :**

**Offres promotionnelles spéciales juillet \***

**valables dans la limite des stocks disponibles du 01.07.2025 au 31.07.2025 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

## Rosé Wolfberger

### Signature - Ref : 32623

PRIX AVANT LA PROMO : ~~8.95€~~

PRIX

PROMOTIONNEL \* : 8.50€

#### ■ Dégustation

Méthode traditionnelle  
Repos sur lattes: 12 mois

Issu du Pinot Noir, ce Crémant d'Alsace Rosé se révèle par sa fine effervescence et sa jolie robe rose qui évoquent la fraîcheur et la vivacité des fruits rouges. La bouche, fine et d'une belle amplitude, s'affirme sur les arômes fruités.

- Température de dégustation : 7 - 8°C
- A déguster dès maintenant ou à conserver 2 ans

#### ■ Accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, il brille également sur les desserts aux fruits rouges, clafoutis aux cerises, soupe de fruits rouges, tarte aux framboises. Ses arômes de fruits rouges colorent les apéritifs et accompagnent les desserts aux fruits rouges tels un bavarois aux framboises ou une bûche aux fruits des bois.

#### ■ Paramètres Analytiques

Alcool : 11,88 % vol.  
Sucres résiduels : 7,6 g/l  
Acidité totale H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,91 g/l



# AOP Côtes du Rhône Chevalier d'Anthelme

rosé - Ref : 32775

PRIX AVANT LA PROMO : ~~5.11€~~

PRIX PROMOTIONNEL \*

: 4.85€

## Chevalier d'Anthelme

CÔTES DU RHÔNE / Rosé

**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

# I&P Gard "La nuit tous les chats sont gris" rosé Cellier des Chartreux

Ref : 32859

PRIX AVANT LA PROMO  
: ~~5.69€~~

PRIX PROMOTIONNEL\*  
: 5.41€

## la Nuit tous les Chats sont Gris

**CEPAGE** Grenache

**VINIFICATION** Stabulation à froid.

Fermentation contrôlée à froid.

**TERROIR** Sols limoneux argilo-calcaires.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.

Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées. A servir autour de 10-12°C

**ACCORDS METS & VINS** La Nuit tous les Chats sont Gris se suffit à lui-même, mais vous ravira tout autant en apéritif ou sur des plats méditerranéens



**CHARTREUX**  
DEPUIS 1929

# AOC Blaye Côtes de Bordeaux Classique blanc Château des Tourtes

- Ref : 32891

PRIX AVANT LA PROMO

~~: 7.90€~~

PRIX PROMOTIONNEL \*

: 7.51€

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.



# AOC Côtes du Rhône Cellier des Chartreux Chevalier d'Anthelme - Ref : 32537

PRIX  
AVANT  
LA PROMO :  
~~5.26€~~  
PRIX  
PROMO -  
TIONNEL\* :  
5.00€



## Côtes du Rhône Rouge

### CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan,  
Mourvèdre, Cinsault.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle  
et 7 jours de macération.

### TERROIR

Sols "argilo-calcaires"  
à galets roulés.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge grenat.  
Au nez, ce vin révèle  
des notes de fruits noirs  
confiturés, de cerise,  
de réglisse et d'épices.  
Bouche ronde avec une  
finale dominée par des  
notes confites, épicées  
et surtout poivrée.  
Tanins bien fondus.

### ACCORDS METS / VIN

Agrémente parfaitement  
la charcuterie, les viandes  
grillées, le gibier,  
la volaille ainsi que les  
fromages.

L'EAU DU MOIS  
: CAROLA  
Pour l'achat de  
2 caisses de la même  
"couleur", bénéficiez  
d'une remise sur la  
1<sup>er</sup> verre consigné



# L'eau du mois :

## Carola

**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

- CAROLA ROUGE  
(GAZEUSE) - REF  
3101
- CAROLA VERTE  
(LÉGÈRE) - REF  
3106

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

- CAROLABLEUE  
(NATURE) - REF  
3104

**PRIX AVANT  
LA  
PROMOTION  
:  
~~0.69€~~  
OFFRE DU  
MOIS\* :  
0.58€**