

Les Offres du mois **SEPTEMBRE**

Les offres du mois : Offres promotionnelles spéciales SEPTEMBRE *
valables dans la limite des stocks disponibles du 01.09.2025 au 30.09.2025
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.



★ DISTRIBUTEUR ★
Litzler
• MARQUE ADAM-BOISSONS •



AOC Alsace Crémant

Brut Jux - Ref : 32819

PRIX AVANT LA PROMO : ~~7.26€~~

PRIX PROMO* :

6.90€



Crémant d'Alsace BRUT



Une belle robe d'un jaune paille brillant avec des reflets verts caractéristiques du cépage Chardonnay, un cordon de mousse fin et élégant. Le nez se révèle expressif avec des notes légères de brioche et de beurré. Après une attaque franche, la bouche fait preuve de vivacité grâce à un bon équilibre sucre-acide. La sensation de plénitude est soutenue par des saveurs d'amande et de vanille. Sa structure charme longuement le palais par sa longue persistance et conforte le sentiment d'un crémant de belle évolution.



Elégant à l'apéritif et agréable sur les desserts sucrés, ce crémant séduira les amateurs de vins à haute expression.



A déguster dès aujourd'hui.
Température de dégustation : 7 - 8 °C



Paramètres analytiques : Alcool : 12 %
- sucres résiduels : 8 g - acidité totale : 4 g



I&P Gard Belle Emilie rouge Cellier des Chartreux - Ref : 32843

PRIX AVANT LA PROMO: ~~4.43€~~

PRIX PROMO* :

4.21€



Belle Émilie Rouge

VIN DE PAYS DU GARD

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



CEPAGES Grenache, Carignan, Syrah.

VINIFICATION Flash détente puis vinification traditionnelle,
7 à 10 jours de macération.

TERROIRS Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION Vin rouge avec de beaux reflets
cerise. Nez agréable, avec des notes de fruits rouges.

Bon équilibre en bouche avec une note épicée en finale.

A servir autour de 16-18°C.

ACCORDS METS & VINS Parfait pour la charcuterie,
la cuisine aux aromates et les viandes rouges.



I&P Gard Tavel - Domaine des Hautes Roches - Cellier des Chartreux - Ref : 32639

Domaine les Hautes-Roches
CRU TAVEL / Rosé

CEPAGES Grenache, Syrah, Carignan

VINIFICATION Macération de 24 à 48h au froid.

Fermentation contrôlée à froid.

TERROIRS Sols argilo-sableux

NOTE DE DÉGUSTATION Vin de couleur rose plutôt prononcé, mais claire pour l'appellation. Nez riche aux arômes de fruits rouges : cerise, cassis, mûre, fraise ainsi que des notes caramel. Bouche harmonieuse très ample et fruitée, une jolie minéralité et des notes de raisin croquant. A servir autour de 12-14°C

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

~~PRIX AVANT LA
PROMO : 7.54€~~

PRIX PROMO *

 **CHARTREUX**
DEPUIS 1929

7.16€



IGP Gard Maestral rosé Laudun Chusclan

Ref : 32820



Merlot
Grenache noir et Syrah majoritaires



Le vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône, aux alentours des villages de Laudun et de Chusclan, en plaine alluviale du Rhône. Sols sablo-limoneux. Particulièrement exposé au Mistral.



Assemblage de vins issus de pressurage direct et de saignée. Vinification traditionnelle à basses températures (13 à 16°C).



Une cuvée à la robe rosé corail brillante, délicate, avec ses notes de fruits rouges (framboise, fraise) et tout aussi savoureuse et gourmande en bouche.



Un rosé savoureux et désaltérant qui constitue un bon vin d'apéritif mais qui accompagnera tout un repas, de grillades ou viandes grillées par exemple. Servir à 10-12°C.



PRIX AVANT LA

PROMO : ~~6.85€~~

PRIX PROMO * :

6.51€



AOP Côtes du Vivarais Grand Aven blanc

Ref : 001237



Produits dans le sud de l'Ardèche, sur un terroir rustique où la vigne côtoie les oliviers et les chênes verts, les vins des Côtes du Vivarais sont à l'image de leur pays : minéraux et chaleureux ... Le vignoble puise sa sève dans le plateau des gras, scindé par les spectaculaires gorges de l'Ardèche au cœur du paysage vallonné des grands Causses.

Cette cuvée fait honneur à l'Aven d'Ornac, découverte en 1935 par Robert de Joly, située sur le terroir des Côtes du Vivarais et classée Grand Site de France.

CEPAGE :

Grenache Blanc et Marsanne.

TERROIR :

Le vignoble qui domine les gorges de l'Ardèche est implanté sur des sols argilo-calcaire de la commune d'Ornac l'Aven, avec l'influence du mistral et d'un climat méditerranéen.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle. La fermentation est bloquée afin de conserver toute la fraîcheur du raisin.

DESCRIPTION DU VIN :

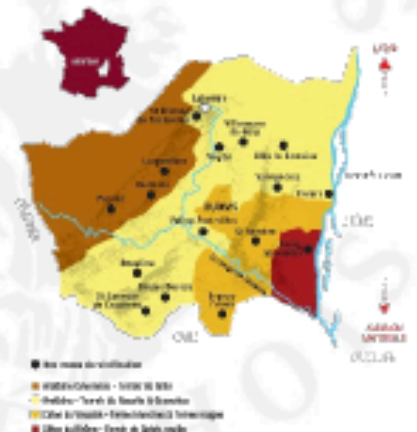
Une robe or pâle.
Son nez très aromatique exprime des arômes de fruits secs et de noisette.
C'est un vin plein de fraîcheur et de croquant, avec une très belle palette aromatique.

DEGUSTATION :

Il conviendra parfaitement avec les plats de poissons, et les volailles. Il idéaliser les apéritifs.
À servir à 14°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.



PRIX AVANT LA
PROMO : ~~7.75€~~

PRIX PROMO* :
7.36€

L'EAU DU MOIS : CELTIC

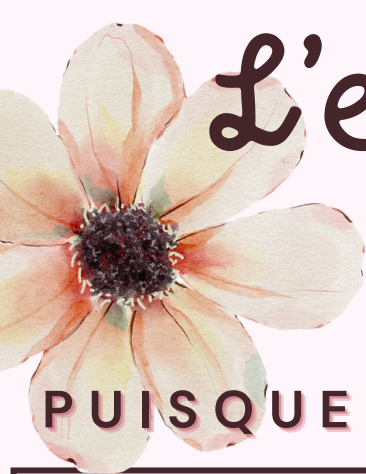
Dès 2 caisses de la
même "couleur"
achetées, bénéficiez
d'une remise sur la
1^{re} verre consigné



ZÉRO DÉCHET

**CONSIGNE
FOR
EVER**





L'eau du mois :

Celtic

PUISQUE CONSOMMER LOCAL EST IDÉAL!



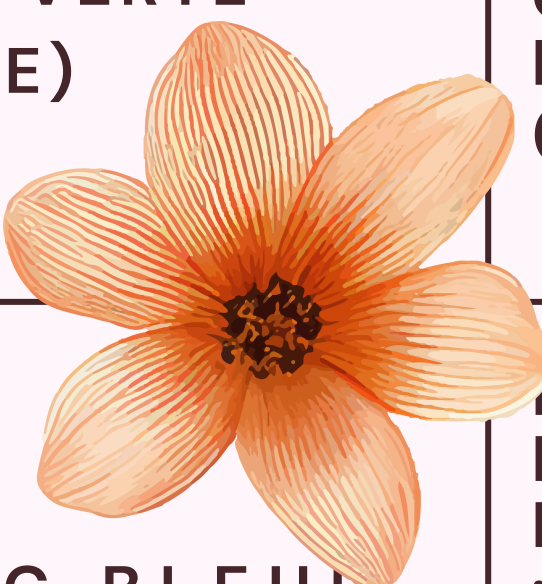
**PRIX NET PROMOTIONNEL* LA BOUTEILLE DE
1LITRE
EN VERRE CONSIGNÉ (HORS CONSIGNE) :**

*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 FORTE
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* :
0.57€**