

porte ouverte Samedi 20 Novembre et Bulles en Fête! du 20 Novembre au 4 Décembre



Le plaisir la découverte, de la dégustation,
du partage et de la convivialité.

Maison Louis de Grenelle,
depuis 1956

un basique
Méthode Traditionnelle
Jules Bertier,
5.50€ /75cl au lieu de 6.50€

les intemporels,



Chenin,
Chardonnay, Grolleau, 70/20/10
AOP Saumur brut **Cuvée Ivoire,**
7.00€ /75cl au lieu de 8.20€

apéritif, dessert,
les textures feuilletées,
le caramel...



Cabernet, Grolleau, 60/40
AOP Saumur brut **Cuvée Corail,**
7.10€ /75cl au lieu de 8.30€

accompagne à ravir les recettes
à base de fruits rouges,
les mousselines de crevettes...



collection raffinement
Chenin, Chardonnay, 90/10
AOP Saumur brut **Grande Cuvée,**
8.90€ /75cl au lieu de 10.30€

apéritif, foie gras, lotte, bar, dessert...



Vers la fin du XIXème siècle,
Armand Vézien
plante ses premiers pieds de vigne.
Son arrière petit-fils, Marcel,
fonde la Maison de Champagne en 1956

Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot Meunier, 95/3/2
AOP Champagne brut, **l'Illustre,**
Domaine Marcel Vézien,
14.95€ jusqu'au 4 décembre
/75cl au lieu de 18.95€

et 16.75€ jusqu'au 31 décembre 2021



En accords ton sur ton, La Maison Vézien propose :
poissons grillés, volailles, sautés de veau et petits oignons
confits. Elle suggère en accords contrastés de la fine charcuterie
italienne, un carpaccio de boeuf avec un filet d'huile d'olive,
des pommes caramélisées au four.

Et vous, quel est votre meilleur accord ?

En présence du vigneron le samedi
20 Novembre, venez découvrir
une appellation bordelaise
à Sainte-Foy Côtes de Bordeaux :
Le Château Carbonneau !

Rouges
Classique 2019 9.50€ /75cl
Séquoia 2019 13.00€ /75cl
Franc Touch 2020 20.50€ /75cl

Blanc

Margot 2019 9.50€ /75cl

5 achetées + 1 offerte sur toute la
gamme Carbonneau

Hummm...,
venez découvrir les vins qui se cachent
derrière ces noms de cuvées!



à l'unisson l'équipe
est bien heureuse d'avoir sélectionné
ces élixirs d'exception !

Où fleurit le citron...
le "feminello zagara bianca",
cultivé sur les terres appartenant
à la famille Russo dans
la région de Conca d'Oro près de
Palerme en Sicile, célèbre pour
l'excellence de ses citrons.
Un limoncello artisanal, pure infusion
de citrons biologiques.

Limoncello Limonio 35° 35€ / 70cl

BM Signature (Bruno Mangin),
depuis 1994, une collection de bières et
de spiritueux qui révèle l'esprit libre,
moderne et inventif de son créateur
et le caractère unique
du terroir Jurassien.



Instagram



La Cave Jules Verne

78 Boulevard Jules Verne

44300 Nantes

02 51 89 97 52

cavejulesverne@gmail.com

nantes-caviste.fr



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