



Foire aux Vins

CHEZ VOTRE CAVISTE

OFFRE VALABLE DU 15 AU 30 SEPTEMBRE 2023

En cette période annuelle de Foire aux Vins où les conseils de votre caviste préféré semble délaissés au profit du seul prix depuis de nombreuses années ; nous avons fait le choix d'une approche à contre-pied en vous proposant une sélection éclectique et riche en contenu afin que vous puissiez conserver le lien avec votre caviste et la passion commune que vous partagez avec lui : le vin !

I.	Offre Accords Mets et Vins	2-7
II.	Offre Vigneronne	8-13
III.	Récapitulatif des vins des 2 thématiques	14



ULYSSE
CAZABONNE

ACCORDS METS ET VINS

Nous avons le plaisir de vous proposer une sélection de vins de Bordeaux et d'ailleurs.

Nous nous sommes amusés à imaginer pour vous une sélection de 10 vins coups de cœur, accompagnés de leurs recettes respectives.

POULET À LA PORTUGAISE - BROCHETTES DE BŒUF MARINÉ - PULLED PORK - CÔTE DE BŒUF - RIBS - FILET MIGNON DE PORC À L'ORANGE - BURGER BASQUE AU FROMAGE DE BREBIS, CHORIZO ET GUINDILLAS - MAGRET DE CANARD - GIGOT D'AGNEAU AU BARBECUE - TOURNEDOS ROSSINI



QUADRUS 2016

Appellation : Portugal DOG Douro

Région : Douro – Portugal

55% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Sousao

Ce rouge sec de la vallée du Douro exprime des nuances de fruits noirs bien mûrs, de prune, de girofle et de réglisse. Vin très bien équilibré, charnu aux tanins souples.

ACCORD PARFAIT AVEC UN POULET A LA PORTUGAISE

Tarif : 11.10 € TTC

au lieu de ~~15.30 €~~ TTC



CONCERTO 2019

Appellation : Toscana IGT

Région : Toscane – Italie

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vif et fruité, notes de sous-bois et de fruits rouges. Vin d'une grande puissance et concentration. Surprenant, grande énergie, à boire dès à présent !

ACCORD PARFAIT AVEC DES BROCHETTES DE BŒUF MARINE

Tarif : 38.90 € TTC

au lieu de ~~54.00 €~~ TTC



BALASTO 2017

Région : Garzón, Uruguay

50% Tannat, 40% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Marselan

Ce vin uruguayen présente des notes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, les tannins sont soyeux. Grande densité, concentration et longueur en bouche. Grande expression du terroir.

ACCORD PARFAIT AVEC UN PULLED PORK

Tarif : 62.20 € TTC

au lieu de ~~86.40 € TTC~~



ACAIBO 2014

Région : Sonoma County, Californie

85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot

Notes de fruits noirs (cerise, prune, mûre), délicates feuilles de tabac. Tendu et pêchu. Tanins enrobés. Très bel équilibre en bouche.

ACCORD PARFAIT AVEC UNE COTE DE BŒUF

Tarif : 51.90 € TTC

au lieu de ~~72.00 € TTC~~



LA CAPITELLE DE BARONARQUES 2018

AOC LIMOUX

Vignobles Baron Philippe de Rothschild

53% Merlot, 28% Syrah, 18% Malbec, 1% Cabernet Franc

Notes d'épices, fruits noirs, garrigue. Ample en bouche avec des arômes de cerise.

Vif, finale puissante et longueur en bouche agréable.

ACCORD PARFAIT AVEC DES RIBS

Tarif : 15.70 € TTC

au lieu de ~~21.80 €~~ TTC



DOMAINE DE FONTBONAU 2018

Exclusivité Ulysse Cazabonne

AOC COTES DU RHONE

95% Grenache, 5% Syrah

Vin délicat, fruité. Magnifique puissance aromatique. Finale ronde et sur les épices douces. Les notes de fruits légèrement confits se mêlent aux arômes de garrigue (thym, olive). Un vrai coup de cœur !

ACCORD PARFAIT AVEC UN FILET MIGNON A L'ORANGE

Tarif : 19.20 € TTC

au lieu de ~~26.70 €~~ TTC



DOMPTER LA BÊTE 2020 AOC Bordeaux Rouge

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Un nez fruité et généreux sur la fraise, cassis et framboise. Une bouche charnue. Très bonne buvabilité, un vin de copain comme on les aime !

**ACCORD PARFAIT AVEC UN BURGER BASQUE
AU FROMAGE DE BREBIS, CHORIZO ET GUINDILLAS**

Tarif : 8.00 € TTC

au lieu de ~~10.80 €~~ TTC



CHÂTEAU L'EDEN 2018

Exclusivité Ulysse Cazabonne

AOC MEDOC

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Nez délicat avec des notes de fruits noirs (cerise noire, myrtille), légèrement épicé.

Structure élégante. Texture en bouche agréable, bien équilibré.

ACCORD PARFAIT AVEC UN MAGRET DE CANARD

La rondeur et les tanins souples de l'Eden en font le vin idéal pour accompagner un magret de canard au barbecue !

Tarif : 8.50 € TTC

au lieu de ~~11.70 €~~ TTC



CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN 2013

Exclusivité Ulysse Cazabonne

AOC PAUILLAC

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Joli fruit frais avec une légère évolution et note d'eucalyptus. Bouche fondue, ronde avec une belle allonge.

Rassurez-vous ce 2013 a été testé et approuvé par toute l'équipe d'Ulysse Cazabonne !

ACCORD PARFAIT AVEC UN GIGOT D'AGNEAU

Tarif : 20.90 € TTC

au lieu de ~~28.50 €~~ TTC



MAGNUM

FIEF DE LA HAYE 2018 MAGNUM

Exclusivité Ulysse Cazabonne

AOC SAINT ESTEPHE

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Malbec

Notes de groseille, petites baies de fruits noirs.

Frais, tranchant, gourmand.

Souple et digeste. Un Saint-Estèphe éclatant et dont le rapport qualité/prix n'est plus à prouver.

ACCORD PARFAIT AVEC UN TOURNEDOS ROSSINI

Tarif : 21.20€ TTC

au lieu de ~~32.30 €~~ TTC

LES VIGNERONNES À L'HONNEUR



Nous vous partageons une sélection de vins de vigneronnes. Dans un univers jusqu'ici très masculin, nous nous réjouissons de vous faire découvrir ces talents féminins qui insufflent leur vision sur le vignoble. Nous voulons mettre à l'honneur ces vins de vigneronnes passionnées, engagées, fières de leur travail et qui ont su se forger une identité à Bordeaux.

Découvrez de belles cuvées conjuguées au féminin.





Camille de Labrie Blanc 2022

AOC VIN DE FRANCE

Vigneronne : Axelle Courdurié

Cette Cuvée porte le prénom de sa fille, Camille, qui a dessiné elle-même l'étiquette lorsqu'elle avait 6 ans.

100% Chardonnay

Arômes d'agrumes, notes mielleuses, de pomme et poire cuite. Un chardonnay minéral, frais à la texture crémeuse.

On en redemande !

Tarif : 6.10 € TTC

au lieu de ~~8.30 €~~ TTC



Domaine du Chastelet 2017

IGP Vin de Pays de l'Atlantique

Vigneronne : Valérie Coquereau

69% Merlot

28% Cabernet Franc

3% Malbec

18 mois d'élevage (60% en barriques, 40% en cuves inox).

Gourmand et fruité.

Le nez est expressif, sur les fruits rouges, pointe de réglisse. La bouche est souple aux grains de tannins fins et arômes éclatants.

Tarif : 10.50 € TTC

au lieu de ~~14.50 €~~ TTC



Château La Dauphine 2017

AOC Fronsac

Vigneronne : Stéphanie Barousse

90% Merlot

10% Cabernet Franc

Notes de fruits noirs et rouges (cerise, myrtille, framboise), arômes floraux, sous-bois, notes mentholées. Sensation suave en bouche. Une fraîcheur remarquable et une belle longueur. On ressent là tout le caractère du terroir calcaire de Fronsac.

Tarif : 15.90 € TTC

au lieu de ~~22.00 €~~ TTC



Château Montlandrie 2014

AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Vigneronne : Noémie Durantou

90% Merlot

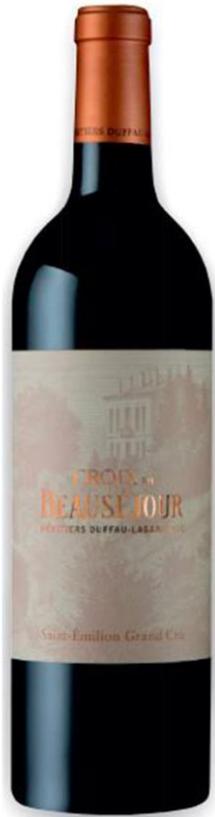
10% Cabernet Franc

Vin au bouquet généreux qui révèle des notes de fruits noirs. En bouche, le vin est corsé, charnu et savoureux.

Superbe minéralité !

Tarif : 15.60 € TTC

au lieu de ~~21.60 €~~ TTC



Croix de Beauséjour 2017

AOC Montagne Saint Emilion

Vigneronne : Joséphine Duffau-Lagarosse

75% Merlot

15% Malbec

10% Cabernet Franc

Belle structure, tannins ronds et souples, notes de fruits noirs et rouges, épices. Richesse aromatique, fruitée, texture tendre et charnue, tanins soyeux au caractère crayeux, notes délicates de torréfaction.

Tarif : 24.80 € TTC

au lieu de ~~34.20 €-TTC~~



Cérès de Haut-Bages Libéral 2020

AOC Haut-Médoc - Cuvée sans sulfites ajoutés

Vigneronne : Claire Lurton

CERES 2020 est le premier vin naturel bio sans soufre ajouté élaboré par un Grand Cru Classé en 1855 à Pauillac.

100% Merlot

Belle palette aromatique, un nez croquant aux parfums de fruits rouges, de gelée de groseille et d'épices. En bouche, on retrouve ce joli fruit ainsi qu'une sensation mentholée très agréable. Les tanins sont tendres et veloutés.

Tarif : 15.60 € TTC

au lieu de ~~21.60 €-TTC~~





Château Larrivaux 2017

AOC Haut-Médoc

Vigneronne : Bérangère Tesseron

54 % Merlot

29% Cabernet Sauvignon

9% Petit Verdot

8 % Cabernet Franc

Fraîcheur et pureté du fruit marquent l'expression de ce vin. Au palais, l'attaque est franche et juteuse. La bouche est structurée par un bel équilibre tanins/acidité. Une superbe cuvée de l'AOC Haut-Médoc, fruitée et gourmande.

Tarif : 10.90 € TTC

au lieu de ~~15.20 €~~ TTC



Château Monbrison 2020

AOC Margaux

Vigneronne : Alix Vonderheyden

74% Cabernet Sauvignon

17% Merlot

9% Cabernet Franc

Vin élégant, complexe. Notes de fruits noirs. Pétales de roses, pivoine, iris, notes chocolatées. La bouche est musclée et ronde à la fois, beaucoup de fraîcheur, des tanins soyeux, des notes légèrement épicées s'entremêlent avec harmonie. La finale est dense et persistante.

Tarif : 28.60 € TTC

au lieu de ~~39.60 €~~ TTC



Château Teynac 2017

Exclusivité d'Ulysse Cazabonne
AOC SAINT JULIEN

Vigneronne : Eleonore Pairault

68% cabernet sauvignon

28% merlot

3% petit verdot

1% cabernet franc

Au nez, le fruit noir s'entremêle aux notes boisées et épicées. En bouche, ce Saint-Julien nous gratifie d'une belle puissance, les tanins sont présents, d'une grande délicatesse. Bon équilibre entre fruits et épices. La finale est convaincante avec une belle longueur en bouche. On retrouve toute la fraîcheur propre à Saint-Julien.

Tarif : 21.50 € TTC

au lieu de ~~29.70 € TTC~~



Frank Phélan 2018

AOC SAINT-ESTEPHE

Vigneronne : Véronique Dausse

57% Cabernet Sauvignon

34% Merlot

6% Cabernet Franc

3% Petit Verdot

Attaque souple, tanins fins, belle longueur en bouche. Gourmand et élégant. Frank Phélan procure un plaisir immédiat. Parfaite expression de son millésime !

Tarif : 18.00 € TTC

au lieu de ~~24.90 € TTC~~

