

La Cave des Carmes
et La Barrique
vous présentent

LA BONDE ET LA PIOCHE

Flash Info



Nouveaux sommeliers!

Une nouvelle équipe se prépare pour vous conseiller les meilleurs vins en accords avec les incontournables tapas de la barrique!
Bienvenue à Kenza et Alexandre!



Foire au vins à la cave!

Septembre

Venez découvrir une ribambelle de promotion pendant ce mois de d'octobre! C'est le bon moment pour remplir vos caves à vins!

Coupe du monde de Rugby

Du 08/09 au 21/10

Pendant un mois et demi, La Barrique diffusera les matchs de la France ainsi que les phases finales.

Ambiance rugbystique assurée, un événement international à ne pas manquer!!
Sélection des vins à thème, en fonction des matchs
Aller le XV de France !!



-10% sur les vins du monde lors des matchs de l'équipe de France!

Où manger en Gironde ?

"La terrasse de Lafaurie"



La terrasse de Lafaurie, est située en plein coeur du Château Lafaurie Peyraguey, à Bommes.

Le Chef Jérôme Schilling a souhaité présenter une carte différente du restaurant doublement étoilé, en proposant un concept éphémère estival sur sa terrasse.

Cet été la cuisine autour du braser à été mise à l'honneur pour régaler les papilles des fins gourmets.

Des produits d'exceptions sont cuisinés sous les yeux des clients.

Après votre repas, vous pouvez vous balader dans le joli parc, ou bien boire un digestif dans le petit jardinet devant le château.

Une adresse incontournable dans le Sauternais ou il fait bon manger!

Qu'est-ce qui commence la nuit et termine le matin ?

-5% de réduction sur l'achat d'une des références "Coups de Coeur" si vous trouvez la réponse du rébus!

Nous Sommes en AOC Saint-Emilion Grand Cru

Les vins d'AOC Saint-Emilion Grand Cru comptent parmi les vins les plus reconnus au monde. Ils se trouvent dans la région du Libournais et font partie du vignoble Bordelais. Elle produit des vins rouges de grande qualité sur plus de 5000 hectares de vignes.

La Juridiction de Saint-Émilion a été classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 1999, symbole de la beauté de cette région viticole.

En effet, les centaines d'années de production de vin ont apporté un paysage riche en vignes et en architecture retraçant l'histoire de ce vignoble bordelais.

L'encépagement de l'appellation est dominée par le Merlot. Le Cabernet Franc et Sauvignon se rajoutent à l'assemblage.



A retrouver en cave :

Château Quinault Lenclos

Quinault Lenclos, c'est 18 hectares sur des sols argilo-limoneux en bordure de la Dordogne, à l'entrée de Libourne. Le Château est racheté en 2008, par le Baron Albert Frère et Bernard Arnault. Avec ce projet ambitieux, ils visaient à re-dynamiser le domaine de Quinault Lenclos en se rapprochant un maximum des méthodes de viticulture et de vinification du Château Cheval Blanc.

Ce vin offre un nez d'une belle ampleur aromatique sur les fruits rouges frais, les notes florales, les nuances de chêne épicé. En bouche, un fruité superbe, de l'élégance, de la douceur, de la persistance. Un très beau vin !

Quel cépage ? Le Merlot

Il viendrait du vignoble de Libourne dans le Bordelais et son nom a peut-être pour référence le merle dont la couleur noire est celle du cépage.

Le Merlot se plaît sur des sols frais et humide, avec une préférence pour les sols argilo-calcaires.

Il est le cépage roi sur la rive droite du vignoble Bordelais, où les sols sont en partie argileux. On y trouve des vins plus souples, équilibrés et accessibles dans leur jeunesse.

Ce cépage est quasiment exclusif dans l'élaboration des vins de Saint-Emilion accompagné souvent de Cabernet Franc et Sauvignon. Ce sont des vins de gardes, qui sont plus souvent prêt à boire que leur voisin de la rive gauche. A l'étranger, on le croise très souvent en Italie (Vénétie) et aux Etats Unis (Californie).

Les différents sols du Bordelais

Le vignoble Bordelais est doté de plusieurs sols différents, sur lesquels les raisins produiront des vins bien spécifiques.

La rive droite (Blayais, Libournais et l'Entre de mers) sont dans le prolongement du Périgord avec des sols argilo-calcaires, plutôt réputés pour le merlot. Sur la rive gauche de la Garonne, le Cabernet Sauvignon s'épanouit sur des sols graveleux plutôt acides.

Le type de sols est très importants pour la plantation du cépage et la confection des meilleurs vins.

La Cave des Carmes
et La Barrique
vous présentent

La Bonde et la Pioche



Nos coups de coeur

Domaine de la Piffaudière - Bio

AOC Touraine 13,5€

Olivier Bellanger s'est installé en Touraine depuis 2008 où il cultive 10 hectares de vigne. Il produit des vins naturels très bien équilibrés! Notamment une cuvée 100% Pinot d'Aunis, à déguster sans modération!

Piff, est un vin 100% Sauvignon, aromatique et équilibré. Arômes prononcés de bourgeons de cassis, et d'agrumes. On ressent une agréable minéralité en fin de bouche.



Château Grand boisé Rosé - Biodynamie

AOC Côtes de Provence 16€

Le Château Grand Boisé, est un domaine viticole Provençal, qui offre une vue unique et sublime sur la Montagne Sainte-Victoire. Les origines de ce domaine remontent aux années 1600. Le château possède 45 hectares de vignes dans un domaine de 500 hectares de bois et de forêts.

Un rosé frais, aux arômes de pêches blanches, floraux et poivrés.



Clos de la Barthassade "H" - Bio

AOC Terrasse du Larzac 14€

Duo tout terrain, le couple formé par Hélène et Guillaume a produit son premier millésime en 2014 dans ce projet personnel qui s'étend désormais sur 13,25 hectares. Après des expériences en Bourgogne et en Provence, ils ont pu trouver quelques parcelles, et surtout une adéquation entre le terroir et les cépages plantés. Leur beau patrimoine de vieilles vignes se situe dans les Terrasses du Larzac.

Cette cuvée offre un nez sur la tapenade d'olive noire, les fruits noirs et les épices, trame fine, bouche satinée, finale sur la salinité.



Whisky Eddu

Bretagne 59€

La Distillerie des Menhirs, en 1999 est la première au monde à utiliser du blé noir pour ses whisky. Elle lance en 2002 la cuvée Eddu Sylver, 100% Blé noir, vieillit 5ans en fût de chêne français ayant contenu du cognac. On trouve des notes florales et de noix grillées au nez. En bouche, on se rapproche des fruits confits tel que l'abricot, des écorces d'oranges une finale fraîche et fruité.



Région du monde

AOC Valais - Suisse

Le Canton du Valais possède le plus grand vignoble de Suisse. C'est un vignoble en altitude entre 400 et 1000m où l'on cultive plus de 50 variétés de cépages. Le climat valaisan est de type continental avec une forte influence des Alpes. Les sols sont pauvres en calcaires dans le bas-valais. En remontant la plaine du Rhône depuis Saillon, on retrouve du calcaire ainsi que des sols de schistes. Les vendanges sont effectuées à la main au vu du dénivelé des parcelles.

Les vins Suisses ont une très grande notoriété, ce sont des produits incontournables, pour les amateurs de vins frais et équilibrés.

"Les vins du Valais ont un caractère alpins tout comme les habitants, ils sont pas forcément faciles d'approche mais une fois qu'on les connaît, on ne veut plus s'en séparer"

A retrouver à la cave:

Domaine Marie-Thérèse Chappaz 90€ "Grain Ermitage"

Marie-Thérèse Chappaz, vigneronne installée dans la maison de son oncle en 1987. Elle a produit ses premières cuvées en 1989 avec seulement 1 hectare et demi de vignes. Aujourd'hui le domaine compte 10 hectares dans la région du Valais à l'est de Genève.

Marie-Thérèse a le désir d'élever de grands vins. Elle choisit de soigner et d'aimer ses terres, de les nourrir et de respecter chaque terroir, chaque cépage. Que le vin soit, pour l'amoureux du vin et pour l'homme qui le boit, le messager de son sol, de ses racines, de son climat, du millésime, de l'ambiance et de son vigneron. Marie-Thérèse estime juste être l'artisane qui met en valeur un terroir, un coin de pays.

Le domaine est cultivé en biodynamie et certifié demeter depuis 2003.

La cuvée *Grain Ermitage* offre un nez vif avec le mariage subtil de la vanille et d'un savant mélange d'épices indiennes, le tout soutenu par de légères touches de bois noble. La bouche est ample, équilibrée avec une pointe d'acidité.

Mots d'esprit

"Qui sait déguster, ne bois plus jamais de vin mais goûte des secrets"

Salvador Dali



CAVE DES CARMES, cave à vins
11 Cours des Carmes 33210 LANGON

05 56 63 06 89

cavedescarmes@gmail.com
f Instagram Cavedescarmes

LA BARRIQUE

LA BARRIQUE, bar à vins
32 Rue Maubec 33210 LANGON

05 57 36 78 13

labarrique.langon@gmail.com
f Instagram labarrique