



par **Alain Dutournier**

membre de l'Académie du Vin de France et chef propriétaire des restaurants : Carré des Feuillants ** - Au Trou Gascon * - Mangetout

PROMOTION EXCEPTIONNELLE DU SAMEDI 22 AVRIL DÉGUSTATION DE " PERLES RARES " DE LA LOIRE

uniquement pendant cette journée le prix le plus bas du tarif dégressif appliqué dès l'achat de 6 btes panachables dans la sélection proposée à la promotion du jour (tarif en ligne www.cavesdemarly.fr)

COTEAUX DU GIENNOIS BLANC "la Gaupière" 2014 J.Mellot - 7,80 ~~8,80~~

Sauvignon caractéristique, pamplemousse et fleurs blanches, fraîcheur et persistance aromatique

COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE "Champs de chaumes" 2014 J.Mellot - 7,80 ~~8,80~~

80% de Pinot noir et 20% de Gamay : griotte et mûre, tanins soyeux, superbe équilibre, vin épanoui

POUILLY SUR LOIRE "Les Brémailles" 2012 J.Mellot - 9,00 ~~10,00~~

expression qualitative du cépage Chasselas : floral, tranchant avec touche de zeste d'agrumes

VALENCAY Claux Delorme BLANC 2014 - 9,00 ~~10,00~~ / 2015 - 9,80 ~~11,00~~

le cépage Sauvignon sur son lieu de naissance : maturité, tension et fraîcheur

VALENCAY Claux Delorme ROUGE 2015 - 8,80 ~~9,80~~

le cépage Côt finement épicé : séduisant, gourmand, rafraîchissant, d'une grande précision

ANJOU Château de Passavant "cuvée Origine" (bio) 2014 - 8,50 ~~9,50~~

le cabernet franc sur terroir de schiste : structuré, complexe et velouté, apte au vieillissement

TOURAINES CHENONCEAUX Dom. Michaud BLANC "éclat de silex" 2014 - 11,00 ~~12,00~~ / 2015 - 11,80 ~~12,80~~

vieilles vignes de Sauvignon : fruits mûrs, poire, abricot, brioche, vin riche et généreux

TOURAINES CHENONCEAUX Dom. Michaud ROUGE "Ad Vitam" V.V. 2013 - 9,30 ~~10,50~~ / 2014 - 9,90 ~~11,50~~

ici les cépages Côt et Cabernet franc ont des tanins souples et soyeux : fruits noirs, griotte et violette

SAUMUR BLANC Pierre et Bertrand Couly 2015 - 8,80 ~~9,80~~

expression gourmande du Chenin de Loire sur un grand millésime

CHINON BLANC Pierre et Bertrand Couly "les Blancs Closeaux" 2013 - 14,50 ~~15,80~~ / 2015 - 15,80 ~~17,00~~

délicatesse du cépage Chenin : intensité, minéralité, superbe structure – arômes de fleurs blanches miellées

CHINON ROUGE Pierre et Bertrand Couly le "V" 2011 - 11,00 ~~12,00~~

cuvée clin d'œil à Vincent. La race ligérienne du Cabernet franc et du calcaire. Très beau volume en bouche, des tanins bien maîtrisés, fraîcheur et arôme floral

CHINON ROUGE Pierre et Bertrand Couly "la Haute Olive" 2015 - 15,80 ~~17,00~~

le fleuron de l'appellation : bouche souple, beaucoup de finesse, délicatesse alliant des arômes fruités avec notes de pivoine et violette.

BOURGUEIL Dom. Yannick Amirault "la Coudraye" 2014 - 9,90 ~~11,00~~

vignes de Cabernet franc (moyenne 35 ans) : vin gourmand et frais, notes d'épices élégantes et grenade.

BOURGUEIL Dom. Yannick Amirault "la Petite Cave" V.V. 2010 - 21,80 ~~23,00~~ (vin rare)

le premier de la classe avec son charme, sa profondeur, son potentiel de vieillissement – cerise noire, cacao

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Dom. Yannick Amirault "les Malgagnes"

2013 - 21,90 ~~24,30~~ / 2012 - 22,30 ~~24,80~~ / 2011 - 22,80 ~~25,00~~ / 2010 - 23,80 ~~26,00~~

petite vigne (50 ans d'âge) à faible rendement, sur la terre ocre et argileuse de la côte de Saint Nicolas, d'une générosité sans pareil : le cru mythique de Saint Nicolas de Bourgueil. Ici les vins suaves sont construits pour la garde avec d'élégants tanins plus puissants qu'ailleurs – explosion de fruits rouges avec la pertinente note de havane.

SAUMUR CHAMPIGNY Clos Cristal 2014 - 13,80 ~~15,00~~ / 2013 - 13,20 ~~14,50~~

Suite à un legs d'Antoine Cristal, ce petit domaine appartient aux Hospices de Saumur avec un avenir incertain et pourtant chargé d'histoire... Compte tenu notamment d'un rare procédé de culture avec des pieds de vignes historiques, traversant un mur pour optimiser les maturités, il faut goûter ce vin très rare et protéger ce micro-vignoble !

Les cavistes Morgan, Philippe et Moran seront à votre écoute pour cette dégustation gracieuse.

Compte tenu de vos attentes, n'hésitez pas à nous emailer votre éventuelle sélection.

Vos cavistes seront opérationnels sous réserve de l'épuisement de certains stocks.

29 bis, Route de Versailles 78560 Le Port-Marly ☎: 01.39.17.04.00 Du Mardi au Samedi 10h à 19h

Parking privé

Site : www.cavesdemarly.fr e-mail : cavesmarly@wanadoo.fr