



Foire aux MAGNUMS

3 MAGNUMS ACHETÉS
= LE 4^{ème} OFFERT

Le magnum offert sera le moins cher des 4 magnums sélectionnés



OFFRE UNIQUEMENT DISPONIBLE EN MAGASIN



6€70
75 CL
Soit 7,66€ le litre

6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

MOUSSEUX BLANC "NUIT D'OR"

Jean Dubuisson
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Un Vin Mousseux de qualité, aux bulles fines et délicates, aux arômes fruités et légèrement miellés. Un ensemble rond et agréable dû à son unique cépage : le Chardonnay.
Accords Mets & Vins : Ce Mousseux sera parfait à l'apéritif, et pourra même faire partie de la composition de vos cocktails les plus originaux.



6€70
75 CL
Soit 7,66€ le litre

6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

MOUSSEUX ROSÉ "NUIT D'ARGENT"

Jean Dubuisson
Cépage : Muscat
Commentaires : Un Mousseux très fruité et bien équilibré, aux fines bulles élégantes. Le nez est puissant franc et floral. Une bouche légèrement sucrée, avec une fraîcheur très agréable.
Accords Mets & Vins : Bien frais en apéritif, il ravira vos convives. Il est légèrement sucré et pourra tout aussi bien accompagner vos desserts !



32,90€
29€20
70 CL
Soit 41,74€ le litre

LIQUEUR DE POIRE

Golden Eight - 25°
Commentaires : Une divine liqueur de Poire, sublimée par une Eau-de-Vie de Poire Massenez de plus de 8 ans d'âge, des notes de vanille et de caramel, c'est une véritable symphonie en bouche.



17,90€
16€30
75 CL
Soit 23,28€ le litre

CRÈMES/ LIQUEURS

BRIOTTET - 18° / 20° / 21° / 24°
Liqueurs : menthe verte, pamplemousse, pain d'épices, limoncello
Crèmes : framboise, fraise des bois, griotte, cerise, cassis, mûre, pêche de vignes
Commentaires : Idéales pour vos apéritifs, à mélanger à un vin blanc ou à un mousseux de style Champagne ou Crémant, ou bien à mettre sur vos desserts, comme par exemple une glace à la vanille !



30,90€
26€80
75 CL

AOP CHAMPAGNE "EPOQUÉE"

Bonvalet
Cépages : Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier
Commentaires : Sa robe est d'un doré profond synonyme de belle fraîcheur, étoffée par un long cordon de fines bulles. Une cuvée minérale à l'aromatique délicate de poire et de fleurs de sureau.
Accords Mets & Vins : Desserts aux fruits exotiques, Beurre de truffe.

10,50€
9€50
75 CL

CRÉMANT BLANC/ ROSE BRUT

Charles Guyot
Cépages : Pinot Noir / Chardonnay / Aligoté
Commentaires : Ces crémants de Bourgogne seront parfaits pour vos fêtes de fin d'année, pour vos apéritifs ou bien pour accompagner vos desserts !
Accords Mets & Vins : Crumble salé, Desserts aux fruits rouges.

PROMOTIONS



DU 1^{er} DÉCEMBRE 2023 AU 31 MARS 2024



6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

20€90
75 CL

AOP RULLY 2018

Joly Père & Fils
Cépage : Chardonnay
Commentaires : D'un doré soutenu, ce Rully a des arômes de miel, de coing et de fruits secs. En bouche, fruité, vif et rond, son gras et sa longueur vous raviront !
Accords mets Vins : Blanquette de poissons, Duo de saumon fumé & frais.
Potentiel de garde : 2028



6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

20€90
75 CL

AOP RULLY 2020

Joly Père & Fils
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Un Rully tout en finesse et en élégance aux tanins soutenus, sur des arômes d'épices, de fruits noirs tendant vers la réglisse.
Accords mets Vins : Suprême de volaille, Lapin aux giroles.
Potentiel de garde : 2030

Cave de Nolay

11 Avenue Eugène Spuller - 21340 NOLAY - 03 80 21 73 05

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30
et le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30

info@cavedenolay.com

www.cavedenolay.com

Frais de port offerts à partir de 36 unités achetées.

Prix unitaires TTC. Offre dans la limite des stocks disponibles. Siret : 386 420 038 000 54
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



10,70€
9€95
75 CL

AOP MÂCON-LUGNY

BLANC - 2022

Cave de Martailly
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Fruité et suave sur des notes florales. Un classique sans prétention !
Accords Mets & Vins : Beignets de gambas, Fondue chinoise.
Potentiel de garde : 2029



8,40€
5€90
75 CL
Soit 7,87€ le litre

VIN DE FRANCE CHARDONNAY

BLANC - 2021

Maison Charoussat
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Fruité et élégant, belle rondeur en bouche.
Accords Mets & Vins : Terrine de volaille, Apéritif.
Potentiel de garde : 2028



7,50€
6€90
75 CL

AOP COTEAUX-BOURGUIGNONS

ROUGE - 2018

Paul Dubettier
Cépage : Pinot Noir / Gamay
Commentaires : Vif et croquant, beaucoup de finesse en bouche.
Accords Mets & Vins : Filet mignon de porc fumé, Charcuteries fines.
Potentiel de garde : 2027



9,90€
8€50
75 CL

AOP MÂCON

ROUGE - 2021

Cave de Martailly
Cépage : Gamay
Commentaires : Belle robe foncée aux reflets violacés, avec des tanins subtils et agréables.
Accords Mets & Vins : Andouillettes, Ballotines de pintade
Potentiel de garde : 2030



24,50€
21€50
75 CL

AOP MONTHÉLIE

ROUGE - 2022

Louis de Maizières
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : D'un rouge profond, et aux arômes de petits fruits rouges, ce Monthélie repose sur des tanins fins, ce qui lui donne une belle élégance.
Accords Mets & Vins : Palette de porc aux lentilles, Poularde farcie aux marrons.
Potentiel de garde : 2032



23,80€
21€90
75 CL

AOP MARSANNAY

ROUGE - 2022

Claire Longeay
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Un nez sur des notes de myrtille et de groseille. Un vin finement boisé marqué par l'élégance.
Accords Mets & Vins : Canard à l'orange, Carbonnade de bœuf à la bière.
Potentiel de garde : 2033



17,60€
15€50
75 CL

AOP SAINT-VÉРАН "CUVÉE TRADITION"

BLANC - 2021

Domaine Luquet
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Doté d'une robe jaune pâle, ce Saint-Véran possède des notes d'acacia et de chèvrefeuille. Au palais, une trame minérale avec une structure harmonieuse et fraîche.
Accords Mets & Vins : Brochettes de langoustines, Boudin blanc grillé avec ses pommes de terres sautées.
Potentiel de garde : 2030



14,20€
12€70
75 CL

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY

BLANC - 2022

Charles Guyot
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Arômes de fruits blancs, généreux et croquants avec une jolie matière en bouche.
Accords Mets & Vins : Crevettes et moules à la plancha, Brie fondant.
Potentiel de garde : 2028



12€60
75 CL

6 BOUTEILLES
ACHETÉES
= 1 BOUTEILLE
OFFERTE

AOP CHÉNAS

ROUGE - 2022

Hubert Descours
Cépage : Gamay
Commentaires : Un nez flatteur, aux arômes de fruits mûrs (cerise, cassis) sur des notes boisées et épicées. Une bouche concentrée mais tendre, typique de son appellation, sur la finesse et la complexité aromatique.
Accords Mets & Vins : Filet mignon à la moutarde, Jambon persillé.
Potentiel de garde : 2030



14,90€
13€80
75 CL

AOP BOURGOGNE "COULANGES LA VINEUSE"

ROUGE - 2022

Paul Dubettier
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Une couleur rouge cerise, un nez s'exprimant sur des notes de cassis, et de pain grillé. La bouche est franche, avec des tanins croquants et une finale saline et persistante sur les fruits rouges.
Accords Mets & Vins : Poulet de Bresse rôti, Tapas salées
Potentiel de garde : 2028



27,50€
24€90
75 CL

AOP SANTENAY 1^{ER} CRU "CLOS ROUSSEAU"

ROUGE - 2020

Jean Dubuisson
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Robe grenat brillant, avec des arômes de pivoines et de fruits rouges mûrs.
Accords Mets & Vins : Entrecôte ou côte de bœuf, Carré de veau aux giroles
Potentiel de garde : 2028



29,90€
26€90
75 CL

AOP SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU "LE SENTIER DU CLOU"

ROUGE - 2022

Charles Guyot
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Ce premier cru séduit par l'élégance et la finesse de sa structure, avec des tanins délicats et une fin de bouche finement boisée.
Accords Mets & Vins : Tournedos de bœuf à la sauce béarnaise, vol au vent de volaille.
Potentiel de garde : 2034



24,90€
22€30
75 CL

AOP MERCUREY

BLANC - 2022

Joly Père et Fils
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Des notes de fleurs blanches, de fruits frais avec une touche toastée légèrement vanillée. Un vin tout en élégance.
Accords Mets & Vins : Poissons grillés, Aspics au saumon.
Potentiel de garde : 2030



18,90€
17€70
75 CL

AOP SANCERRE

BLANC - 2022

Reverdy Père & Fils
Cépage : Sauvignon
Commentaires : Une jolie robe or pâle aux reflets verts. Un nez aux notes de pamplemousse et d'acacia. Sa bouche est vive et structurée, avec une belle acidité.
Accords Mets & Vins : Asperges au saumon fumé, Fromage de chèvre cendré.
Potentiel de garde : 2030



13€50
75 CL
Soit 15,43€ le litre

6 BOUTEILLES
ACHETÉES
= 1 BOUTEILLE
OFFERTE

VIN DE FRANCE "DES LYRES DE PINOT NOIR"

ROUGE - 2021

Simonnet Febvre
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Une robe rubis aux reflets violes, un nez de petits fruits rouges. Un bouquet gourmand se mêlant à des tanins fondus rendant l'ensemble harmonieux. Une certaine puissance, adoucie par une note vanillée subtile en fin de bouche.
Accords Mets & Vins : Rillettes de poulet, Consommé de volaille.
Potentiel de garde : 2029



22,20€
19€95
75 CL

AOP CÔTE DE NUITS-VILLAGES

ROUGE - 2022

Jean Dubuisson
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Un nez puissant adouci par un joli fruité et une certaine rondeur au palais. Les tanins restent présents dans sa jeunesse.
Accords Mets & Vins : Agneau longuement rôti, Époisses.
Potentiel de garde : 2031



33,50€
30€90
75 CL

AOP VOLNAY

ROUGE - 2019

Robert Monnot
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Un pinot noir élégant, avec un beau volume en bouche et des notes de fruits rouges.
Accords Mets & Vins : Volaille en sauce, Cèpes poêlés.
Potentiel de garde : 2030



42,50€
39€70
75 CL

AOP POMMARD

ROUGE - 2022

Robert Monnot
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Une belle puissance en bouche, typique de l'appellation. Ce grand vin racé vous ravira dans quelques années.
Accords Mets & Vins : Bœuf Bourguignon, Civet de canard
Potentiel de garde : 2032