

OFFRE

# Les aromatisés

BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VINS

## 3 BAG-IN-BOX ACHETÉS

# = LE 4<sup>ème</sup> OFFERT

16€00  
BIB 5L  
Soit 48€ le lot de 4 bibs  
Soit 2,40€ le litre



8€70  
75 CL

6 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= 1 BOUTEILLE  
OFFERTE

### IGP OC GRENACHE ROSÉ "CUVÉE SIGNATURE"

ROSÉ - 2022/2023

Maison Charousset

Cépage : Grenache

Commentaires : Un vin subtil, floral  
au premier nez, puis très délicat au palais  
sur des notes de bonbons.

Accords Mets & Vins : Apéritif, tartare  
de tomates.

Potentiel de garde : 2026



1,80€  
6€90  
75 CL

### IGP OC ROSÉ "ROSE PRÉCIEUSE"

ROSÉ - 2022/2023

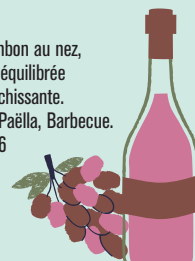
Maison Charousset

Cépage : Assemblage

Commentaires : Très bonbon au nez,  
une bouche superbement équilibrée  
avec une finale très rafraîchissante.

Accords Mets & Vins : Paëlla, Barbecue.

Potentiel de garde : 2026



## Tireuse à Bière

<b>SILVER</b> 4.1°	<b>GOTHIC METEOR</b> 5°	<b>BIÈRE DES DUCS</b> 5°
89,00€ <b>79€00</b> 30 L Soit 2,63€ le litre	97,50€ <b>87€00</b> 30 L Soit 2,90€ le litre	107,00€ <b>98€00</b> 30 L Soit 3,27€ le litre

D'AUTRES OFFRES À RETROUVER EN MAGASIN

**BÉNÉFICIEZ DE LA MISE À DISPOSITION GRATUITE D'UNE TIREUSE  
POUR TOUT ACHAT D'UN FÛT DE BIÈRE DANS NOTRE CAVE**

# Cave Duclos Maillard

19 rue de Chenôve - 21000 DIJON - 03 80 56 29 77

Ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00

info@lacaveduclosmaillard.fr

## www.lacaveduclosmaillard.fr

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 88  
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

74,50€  
69€00  
BIB 5L  
Soit 13,80€ le litre



### AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Cépages : Pinot Noir

Commentaires : Des nuances fruitées,  
fraîches et croquantes.

Accords Mets & Vins : Œuf en meurette,  
choux farcis.



9,70€  
8€20  
75 CL

### AOP COTEAUX- BOURGUIGNONS ROSÉ - 2022

Joly Père & Fils

Cépages : Pinot Noir / Gamay

Commentaires : Fruité avec du caractère,  
belle rondeur en bouche.

Accords Mets & Vins : Perdrix à la broche,  
magrets de canard grillés.

Potentiel de garde : 2026



P R O M O T I O N S

# Cave de Duclos Maillard

DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 8 JUILLET 2024



6 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= 1 BOUTEILLE  
OFFERTE



9€90  
75 CL

### AOP MÂCON 2022

Cave de Martailly

Cépage : Chardonnay

Commentaires : Fruité et suave sur des notes végétales et florales.

Accords Mets & Vins : Escalopes de poulet à la crème.

Potentiel de garde : 2027



©Adobe Stock - Création Studio L'graphik : 06 74 68 41 21



9,40€  
**8€70**  
75 CL

## AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ BLANC - 2022/2023

Paul Dubettier  
**Cépage** : Aligoté  
**Commentaires** : Une belle tension et d'élégantes notes florales.  
**Accords Mets & Vins** : En apéritif accompagné de crème de cassis, huîtres, poissons aux agrumes.  
**Potentiel de garde** : 2027



15,90€  
**14€00**  
75 CL

## AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC - 2021/2022

Cave de Nolay  
**Cépage** : Chardonnay  
**Commentaires** : Un vin fruité, sur des notes d'aubépine et d'agrumes, avec beaucoup de vivacité.  
**Accords Mets & Vins** : Poissons à l'oseille, soupe à l'oignon gratinée, ris de veau.  
**Potentiel de garde** : 2028



11,50€  
**10€20**  
75 CL

## AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE "CUVÉÉ OR"

Charles Guyot  
**Commentaires** : Le nez s'exprime par des notes briochées et de fruits jaunes mûrs.  
**Accords Mets & Vins** : A déguster frais en apéritif dînatoire.



**8€40**  
75 CL  
Soit 9,60€ le litre

## VIN DE FRANCE PINOT NOIR ROUGE - 2021

Maison Charoussot  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Doté d'une jolie robe, ce Pinot Noir vous enchantera par ses arômes de petits fruits rouges.  
**Accords Mets & Vins** : Terrines, jambon persillé.  
**Potentiel de garde** : 2027

6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE



22,50€  
**20€50**  
75 CL

## AOP SAINT-ROMAIN ROUGE - 2022

Louis de Maizières  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Un nez explosif sur le fruit mûr. Une bouche dense et croquante.  
**Accords Mets & Vins** : Confit de canard aux agrumes, œufs pochés à la bourguignonne.  
**Potentiel de garde** : 2030



23,70€  
**19€90**  
75 CL

## AOP MERCUREY ROUGE - 2022

Joly Père & Fils  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Vin élégant et structuré, avec une belle rondeur en bouche.  
**Accords Mets & Vins** : Civet de lapin, bœuf aux oignons à l'asiatique.  
**Potentiel de garde** : 2033



17,80€  
**15€70**  
75 CL

## AOP CHABLIS BLANC - 2022

Paul Dubettier  
**Cépage** : Chardonnay  
**Commentaires** : Un juste équilibre entre vivacité et rondeur, une belle force aromatique.  
**Accords Mets & Vins** : Cuisses de grenouilles à la crème d'ail, tartare de poisson.  
**Potentiel de garde** : 2029



25,00€  
**19€90**  
75 CL



## AOP BOURGOGNE CHARDONNAY "SUR LE PONT DE CHEILLY" BLANC - 2022

Domaine Clos Saint Jean  
**Cépage** : Chardonnay  
**Commentaires** : Un chardonnay aux notes iodées et citronnées. En bouche, un vin droit, long et minéral.  
**Accords Mets & Vins** : Brochettes de langoustines, boudin blanc grillé avec ses pommes de terre sautées.  
**Potentiel de garde** : 2030



8,40€  
**7€90**  
75 CL

## AOP COTEAUX-BOURGUIGNONS "L'OR DE NOS TERRES" ROUGE - 2020/2022

Joly Père & Fils  
**Cépage** : Pinot Noir / Gamay  
**Commentaires** : Délicat et soyeux. De belles notes de fruits rouges.  
**Accords Mets & Vins** : Salade niçoise, piémontaise.  
**Potentiel de garde** : 2028



8,90€  
**8€40**  
75 CL

## AOP CHÉNAS ROUGE - 2018

Hubert Descours  
**Cépage** : Gamay  
**Commentaires** : Très gourmand, sur des notes de cassis et de groseille, idéal à déguster dès maintenant.  
**Accords Mets & Vins** : Filet mignon à la moutarde, volaille rôtie.  
**Potentiel de garde** : 2028



22,50€  
**20€90**  
75 CL

## AOP AUXEY-DURESSSES ROUGE - 2022

Louis de Maizières  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Un vin tout en finesse, d'une robe rouge sombre, avec un nez aux arômes de mûres sauvages et de fruits noirs.  
**Accords Mets & Vins** : Filet mignon de veau, Brillat-Savarin.  
**Potentiel de garde** : 2033



25,90€  
**23€50**  
75 CL

## AOP MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU "LE CLOS DES LOYÈRES" ROUGE - 2022

Charles Guyot  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Une belle trame de fruits rouges, légèrement marquée par des notes boisées et une finale réglissée.  
**Accords Mets & Vins** : Yakitori de bœuf, rôti de dindonneau à l'orange.  
**Potentiel de garde** : 2034



22,50€  
**19€50**  
75 CL

## AOP MARANGES BLANC - 2020

Cave de Nolay  
**Cépage** : Chardonnay  
**Commentaires** : Un nez subtil et délicat, des arômes floraux et fruités complètent merveilleusement bien l'élevage en fûts.  
**Accords Mets & Vins** : Poissons, coquillages et crustacés.  
**Potentiel de garde** : 2030



28,90€  
**23€50**  
150 CL

## AOP BOURGOGNE CÔTE-D'OR BLANC - 2019

Magnum - Robert Monnot  
**Cépage** : Chardonnay  
**Commentaires** : Des notes de fleurs blanches, de fruits frais avec une touche toastée légèrement vanillée. Vin tout en élégance.  
**Accords Mets & Vins** : Beignets de gambas, fondue chinoise.  
**Potentiel de garde** : 2030



11,40€  
**9€90**  
75 CL



## AOP BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS ROUGE - 2022

Cave de Nolay  
**Cépage** : Pinot Noir / Gamay  
**Commentaires** : Frais et léger, sur des notes de framboises.  
**Accords Mets & Vins** : Saucisses au barbecue.  
**Potentiel de garde** : 2029



16,90€  
**15€70**  
75 CL

## AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE - 2022

Jean Dubuisson  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Ferme et structuré aux arômes de petits fruits rouges.  
**Accords Mets & Vins** : Tourmedos de bœuf, cochon de lait à la broche.  
**Potentiel de garde** : 2031



23,50€  
**20€90**  
75 CL

## AOP SAINT-AUBIN ROUGE - 2022

Charles Guyot  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Beaucoup de finesse pour ce vin fruité et élégant, vraiment tout en dentelle.  
**Accords Mets & Vins** : Blanquette de veau, rôti de dinde aux pruneaux.  
**Potentiel de garde** : 2031



23,70€  
**21€50**  
75 CL

## AOP SANTENAY ROUGE - 2022

Charles Guyot  
**Cépage** : Pinot Noir  
**Commentaires** : Un bouquet floral et fruité, agrémenté de notes de réglisse.  
**Accords Mets & Vins** : Bœuf braisé, poulet à la thaïlandaise, Brie de Meaux  
**Potentiel de garde** : 2033