

PRÊT GRATUIT
d'une
Joueuse à Bière
à partir d'un fût acheté

SILVER 4°1 - 30 LITRES 89,00€ 82€00 Soit 2,74€ le litre	LA BLONDE DE COURTRAI 6°5 - 20 LITRES 78,00€ 67€00 Soit 3,35€ le litre	CARLSBERG 0° ALCOOL 20 LITRES 125,00€ 117€00 Soit 5,85€ le litre
BIÈRE DES DUCS 5° - 30 LITRES 107,00€ 95€00 Soit 3,17€ le litre	LA BLANCHE DE COURTRAI 5° - 20 LITRES 78,00€ 67€00 Soit 3,35€ le litre	L'AMBRÉE DE COURTRAI 6°5 - 20 LITRES 78,00€ 67€00 Soit 3,35€ le litre

Offre valable uniquement en magasin

16€50
BIB 5L
Soit 49,50€ le lot de 4 Bibs /
Soit 2,47€ le litre

Les aromatisés
3 BAG-IN-BOX ACHETÉS
= LE 4ème OFFERT

BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VINS

Offre valable uniquement en magasin

11€90
75 CL
AOP MARSANNAY ROSÉ - 2023
Claire Longeay
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Un rosé aux notes de pêche de vigne et de groseille. Une bouche pleine de fraîcheur et de gourmandise.
Accords Mets & Vins : Charcuterie, crabe ou poissons délicats comme le rouget.
Potentiel de garde : 2027

6€90
75 CL
IGP OC ROSE PRÉCIEUSE ROSÉ - 2023-2024
Maison Charousset
Cépage : Grenache
Commentaires : Très bonbon au nez, une bouche superbement équilibrée avec une finale très rafraîchissante.
Accords Mets & Vins : Paella, barbecue.
Potentiel de garde : 2028

Cave de Montbard

28 Quai Philippe Bouhey - 21500 MONTBARD - 03 80 92 18 25

Ouvert du mardi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
et le samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00

info@lacavedemontbard.fr

www.lacavedemontbard.fr

Frais de port offerts à partir de 36 unités achetées.



©Adobe Stock - Crédit Studio Lgraffik : 06 74 68 41 21

Prix unitaires TTC. Offre dans la limite des stocks disponibles. Siret : 386 420 038 000 70
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.


Cave de Montbard

DU 1ER AVRIL 2025 AU 15 JUILLET 2025



18€50
75 CL
6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

AOP CHABLIS
Château de Chemilly
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Une belle tension et d'élégantes notes florales.
Accord mets Vins : Cuisses de grenouilles à la crème d'ail, tartare de poisson.
Potentiel de garde : 2029

18€50
75 CL
6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFERTE

AOP IRANCY 2023
Paul Dubettier
Cépage : Pinot Noir / César
Commentaires : Fruité avec une belle structure, sur des notes de fruits rouges et de cassis.
Accord mets Vins : Jarret de porc, andouille grillée, foie de veau au bacon.
Potentiel de garde : 2032

PROMOTIONS

10€
60
75 CL6 BOUTEILLES
ACHETÉES
= 1 BOUTEILLE
OFFERTE**AOP MÂCON-
VILLAGES****BLANC - 2023**

Cave de Martailly
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Un juste équilibre entre vivacité et rondeur, une belle force aromatique.
Accords Mets & Vins : Côtes de veau, mousseline de saumon.
Potentiel de garde : 2029

12€
90
75 CL**AOP BOUZERON
BLANC - 2022**

Joly Père & Fils
Cépage : Aligoté
Commentaires : Acidulé et minéral sur des notes de citron et de silex.
Accords Mets & Vins : Saumon fumé, rillettes de thon.
Potentiel de garde : 2029

10,30€
9€
70
75 CL

**AOP CRÉMANT
DE BOURGOGNE
BLANC BRUT**

Jean Dubuisson
Cépage : Chardonnay / Pinot Noir / Aligoté
Commentaires : Un Crémant de Bourgogne parfait pour vos fêtes, pour vos apéritifs ou bien pour accompagner vos desserts !
Accords Mets & Vins : Desserts aux fruits exotiques, beurre de truffe.

34,50€
29€
90
75 CL

**AOP CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS**

L'hoste
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Récolté dans les meilleures parcelles de Chardonnay, ce blanc de blancs possède un nez fin et élégant avec une bouche souple et généreuse.
Accords Mets & Vins : Idéal en apéritif ou avec des fruits de mer.

20€
90
75 CL

NOUVEAU

**AOP CHOREY-
LÈS-BEAUNE**

Jean Dubuisson
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Robe rouge sombre, un nez aux arômes de mûres sauvages et de fruits noirs.
Accords Mets & Vins : Jambon persillé, boeuf bourguignon.
Potentiel de garde : 2035

21€
80
75 CL

**AOP MONTHÉLIE
ROUGE - 2022**

Louis de Maizières
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Des arômes de cassis, cerise, framboise. Un vin gourmand comme on les adore.
Accords Mets & Vins : Dinde farcie aux champignons, petit salé aux lentilles.
Potentiel de garde : 2032

13€
90
75 CL

**AOP
VIRÉ-CLESSÉ
« VIEILLES VIGNES »**

BLANC - 2023

Cave de Martailly
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Un bouquet floral riche, alliant fraîcheur et onctuosité.
Accords Mets & Vins : Blanquette de la mer, filets de maquereaux.
Potentiel de garde : 2033

19€
70
75 CL

**AOP RULLY
BLANC - 2023**

Joly Père & Fils
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Un vin blanc boisé, gourmand, aux arômes de fruits blancs.
Accords Mets & Vins : Apéritif, poissons en papillote.
Potentiel de garde : 2033

8€
30
75 CL

**AOP COTEAUX
BOURGUIGNONS
« LA COZANNE »**

Rouge de Maizières
Cépage : Pinot Noir / Gamay
Commentaires : Intense avec du caractère et des tanins bien présents.
Accords Mets & Vins : Côte de Boeuf, viandes grillées
Potentiel de garde : 2035

13€
90
75 CL

**AOP BOURGOGNE
HAUTES CôTES
DE BEAUNE**

ROUGE - 2022
Cave de Nolay
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Des nuances fruitées, frais et croquant avec un beau volume en bouche.
Accords Mets & Vins : Œufs en meurette, choux farcis, coq au vin.
Potentiel de garde : 2035

17€
40
75 CL

**AOP
SAINT-ROMAIN**

ROUGE - 2023
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 : 2035

19€
90
75 CL

**AOP SAVIGNY-
LÈS-BEAUNE**

ROUGE - 2023
Jean Dubuisson
Cépage : Pinot Noir
Commentaires : Robe rubis, nez très ouvert qui offre des arômes de fruits rouges sur de discrètes notes poivrées, bouche ronde et charpentée d'une belle longueur.
Accords Mets & Vins : Œufs cocotte, boeuf bourguignon.
Potentiel de garde : 2035

49€
50
75 CL

**AOP CHASSAGNE
MONTRACHET
1^{ER} CRU
« LES MACHERELLES »**

BLANC - 2018
Domaine Michel Coutoux
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Vin puissant en bouche, aux arômes vanillés et beurrés, typique des grands Chardonnay Bourguignons.
Accords Mets & Vins : Foie gras de canard, poissons gras.
Potentiel de garde : 2030

29€
50
75 CL

**AOP POUILLY-
FUISSE 1^{ER} CRU
« POUILLY »**

BLANC - 2021
Cave de Martailly
Cépage : Chardonnay
Commentaires : Élégant et gourmand, ce Pouilly-Fuisse 1^{er} Cru exprime des notes de fruits à chair blanche souligné par des arômes d'amandes grillées.
Accords Mets & Vins : Viandes blanches en sauce crémeuse, crustacés.
Potentiel de garde : 2030

11€
50
75 CL

**AOP RÉGNIÉ
ROUGE - 2022**

Hubert Descours
Cépage : Gamay
Commentaires : Velouté et fruité, sur de délicates notes florales et poivrées.
Accords Mets & Vins : Poulet à l'estragon, foie de veau à la lyonnaise.
Potentiel de garde : 2035

11€
50
75 CL

**AOP BOURGOGNE
GAMAY**

ROUGE - 2022
Paul Dubettier
Cépage : Gamay
Commentaires : Friand avec des tanins fondus, un joli fruité tout en gourmandise.
Accords Mets & Vins : Grillades de porc, côtes de veau.
Potentiel de garde : 2034

27€
20
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 boeuf à la sauce bérarnaise, vol-au-vent de volaille.
Potentiel de garde : 2034

39€
90
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 : 2035