

 **PRÊT GRATUIT**  
d'une  
**Tireuse à Bière**  
à partir d'un fût acheté

 <b>SILVER</b> 4°1 - 30 LITRES 89,00€ <b>82€00</b> Soit 2,74€ le litre	 <b>LA BLONDE DE COURTRAI</b> 6°5 - 20 LITRES 78,00€ <b>67€00</b> Soit 3,35€ le litre	 <b>CARLSBERG</b> 0° ALCOOL 20 LITRES 125,00€ <b>117€00</b> Soit 5,85€ le litre
 <b>BIÈRE DES DUCS</b> 5° - 30 LITRES 107,00€ <b>95€00</b> Soit 3,17€ le litre	 <b>LA BLANCHE DE COURTRAI</b> 5° - 20 LITRES 78,00€ <b>67€00</b> Soit 3,35€ le litre	 <b>L'AMBRÉE DE COURTRAI</b> 6°5 - 20 LITRES 78,00€ <b>67€00</b> 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 4<sup>ème</sup> OFFERT**  
BOISSONS AROMATISÉES À BASE DE VINS

*Framboise* ROSÉ  
*Cerise* ROSÉ  
*Pamplemousse* ROSÉ  
*Mirabelle* BLANC

Offre valable uniquement en magasin



13,80€  
**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



8,30€  
**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 : Paëlla, 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 - Création 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 1<sup>ER</sup> AVRIL 2025 AU 15 JUILLET 2025



 <b>18€50</b> 75 CL 6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFRTE <b>AOP CHABLIS</b> 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	 <b>18€50</b> 75 CL 6 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 BOUTEILLE OFFRTE <b>AOP IRANCY 2023</b> 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
---	--

**P R O M O T I O N S**





10€60  
75 CL

6 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



14,20€  
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.



22,90€  
20€90  
75 CL



## AOP CHOREY-LÈS-BEAUNE

ROUGE - 2023

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, bœuf bourguignon.

Potentiel de garde : 2035



24,50€  
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



15,50€  
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



21,90€  
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

6 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= 1 BOUTEILLE  
OFFERTE

## AOP COTEAUX BOURGUIGNONS « LA COZANNE »

ROUGE - 2023

Louis de Maizières

Cépage : Pinot Noir / Gamay

Commentaires : Intense avec du caractère et des tanins bien présents.

Accords Mets & Vins : Côte de Bœuf, viandes grillées

Potentiel de garde : 2035



15,90€  
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



19,80€  
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



23,50€  
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, bœuf bourguignon.

Potentiel de garde : 2035



79,00€  
49€50  
75 CL

## AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> 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



33,50€  
29€50  
75 CL

## AOP POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU « POUILLY »

BLANC - 2021

Cave de Martailly

Cépage : Chardonnay

Commentaires : Élégant et gourmand, ce Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru exprime des notes de fruits à chair blanche souligné par des arômes d'amandes grillées.

Accords Mets & Vins : Viandes blanches en sauce crémée, crustacés.

Potentiel de garde : 2030



11€50  
75 CL

6 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= 1 BOUTEILLE  
OFFERTE

## 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

6 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
= 1 BOUTEILLE  
OFFERTE

## 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



29,90€  
27€20  
75 CL

## AOP SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> 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



42,50€  
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