

LE GAMAY



GAMAY ROUGE

Robe rubis intense, arômes de fruits rouges, léger mais charpenté.

À essayer sur une bonne terrine.

6,50 €

GAMAY ROSÉ

Tout en rondeur, très friand, arômes francs et persistants.

Accompagnera très bien une quiche aux lardons ou des grillades.



6,50 €

LA JACQUÈRE

APREMONT

Frais, léger et perlant, notes florales et persistantes.

À marier avec des fruits de mer.



6,50 €

APREMONT GRANDE RÉSERVE

Fermentation longue et lente, souple, légèrement acidulé, suave en bouche, alliant finesse et structure.

À savourer avec des coquilles St Jacques.



7,40 €

ABYMES

Souplesse et fraîcheur à la fois, arômes de chèvrefeuille et goût typique de pierre à fusil.

Idéal avec nos fromages de montagne.



ABYMES PRESTIGE

Nez intense et complexe (fleurs fraîches et musc), bien équilibré, riche, gras, tout en charpente, alliant vivacité et rondeur.

Prendra sa vraie valeur sur un poisson en sauce.



11,50 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Deuxième fermentation en bouteille. Cépage Jacquère.

Parfait en apéritif ou sur un dessert.



9,80 €

MOUSSEUX ROSÉS

Une rencontre pétillante de baies de pinot et gamay.

Des fines bulles de douceur très agréables pour vos apéritifs ou desserts.



8,15 €



VIN DE SAVOIE

EARL DU CHÂTEAU

Entreprise familiale au pied du Granier.
Notre mot d'ordre étant la qualité,
notre vin est le fruit de toute une année
de soins apportés à la terre, à la vigne
et à la cave.

Pour plus d'info :

04 76 45 21 26

06 84 03 03 28

earl-du-chateau@wanadoo.fr

Cet équilibre nous permet de vous
présenter des vins d'exception
à la robe transparente qui amènent
une fraîcheur délicieuse et désaltérante
et qui sublime le cépage Jacquère.



164 Rue du Puits
38530 Chapareillan

M & M CARTIER
PRODUCTEURS RÉCOLTANTS

LE GAMAY



GAMAY ROUGE

Robe rubis intense, arômes de fruits rouges, léger mais charpenté.

À essayer sur une bonne terrine.

6,50 €

GAMAY ROSÉ

Tout en rondeur, très friand, arômes francs et persistants.

Accompagnera très bien une quiche aux lardons ou des grillades.



6,50 €

LA JACQUÈRE

APREMONT

Frais, léger et perlant, notes florales et persistantes.

À marier avec des fruits de mer.



6,50 €

APREMONT GRANDE RÉSERVE

Fermentation longue et lente, souple, légèrement acidulé, suave en bouche, alliant finesse et structure.

À savourer avec des coquilles St Jacques.



ABYMES

Souplesse et fraîcheur à la fois, arômes de chèvrefeuille et goût typique de pierre à fusil.

Idéal avec nos fromages de montagne.

ABYMES PRESTIGE

Nez intense et complexe (fleurs fraîches et musc), bien équilibré, riche, gras, tout en charpente, alliant vivacité et rondeur.

Prendra sa vraie valeur sur un poisson en sauce.



11,50 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Deuxième fermentation en bouteille. Cépage Jacquère.

Parfait en apéritif ou sur un dessert.



9,80 €

MOUSSEUX ROSÉS

Une rencontre pétillante de baies de pinot et gamay.

Des fines bulles de douceur très agréables pour vos apéritifs ou desserts.



8,15 €