

## LE GAMAY



### GAMAY ROUGE

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

*À essayer sur une bonne terrine.*



### GAMAY ROSÉ

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

*Accompagnera très bien une quiche aux lardons ou des grillades.*



## LA JACQUÈRE



### APREMONT

Frais, léger et perlant, notes florales et persistantes.

*À marier avec des fruits de mer.*

### 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.*



## MÉTHODE TRADITIONNELLE



### MÉTHODE TRADITIONNELLE

Deuxième fermentation en bouteille. Cépage Jacquère.

*Parfait en apéritif ou sur un dessert.*



### MOUSSEUX ROSÉS

Une rencontre pétillante de baies de pinot et gamay.

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



# Domaine Cartier

Vins de Savoie

Depuis 1907



Tarifs 2022 /2023

	<b>1 btlle</b>	<b>6 btlles</b>	<b>12 btlles</b>
<b>Apremont (guide Hachette 2023)</b>	<b>7.30 €</b>	<b>43 €</b>	<b>85 €</b>
<b>Apremont « Grande Réserve »</b>	<b>8.20 €</b>	<b>49 €</b>	<b>97 €</b>
<b>Abymes</b>	<b>7.30 €</b>	<b>43 €</b>	<b>85 €</b>
<b>Abymes « Prestige »</b>	<b>12.30 €</b>	<b>73 €</b>	<b>145 €</b>
<b>Savoie Rouge « Croix-Verpy »</b>	<b>7.30 €</b>	<b>43 €</b>	<b>85 €</b>
<b>L'Arrosée du Soir</b>	<b>7.30 €</b>	<b>43 €</b>	<b>85 €</b>
<b>Méthode Traditionnelle</b>	<b>10.70 €</b>	<b>63 €</b>	<b>125 €</b>
<b>Mousseux Rosé</b>	<b>8.95 €</b>	<b>53 €</b>	<b>105 €</b>
<b>Roussette</b>	<b>9.70 €</b>	<b>58 €</b>	<b>114 €</b>
<b>Mondeuse</b>	<b>11.30 €</b>	<b>67 €</b>	<b>133 €</b>
<b>Chignin Bergeron</b>	<b>17 €</b>	<b>101 €</b>	<b>200 €</b>

**EARL du Château Producteurs Récoltants**  
164, rue du Puits 38530 Chapareillan  
earl-du-chateau@wanadoo.fr 04.76.45.21.26