

La Cave d'Aveline

Aveline et Benjamin FRAYEZ



La Cave d'Aveline

Lieu-dit Les Alix
1 route de Mayrinhac
46500 Rocamadour

Commandes sur le site @ :
www.lacavedaveline.com

contact@lacavedaveline.com
benjamin.frayez@gmail.com

06.75.70.21.21 - 06.60.85.67.99

Commandes voie postale :
voir en fin de Catalogue



Vins et Pétillants CATALOGUE



Aveline Blanchard

Sommelière indépendante, vous conseille une sélection des vins du Lot et du Sud-Ouest.

Benjamin Frayez

Producteur de pétillant de raisin,
gérant du **Relais de Producteurs** à Autoire.

Retrouvez les Références de **23 producteurs récoltants**
À prix propriétés !

Livraison à votre domicile par nos soins, sans frais de port*

Vins, Pétillants et Produits du Terroir

**Un minimum de 120€ de commande est le bienvenu*

Panachez les références pour vos cartons « Découverte »
(Le CATALOGUE des Produits du TERROIR fait l'objet d'un autre document)

Nos blancs secs

N°1
8,30 €

Vigneron Indépendant
AOP Gaillac
« L'Ombre fraîche »
Domaine d'Escausses 2024/2025



Cépage : 60% Muscadelle, loin de l'œil, Mauzac
Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries.
Bouche : Attaque vive, équilibré en acidité et alcool.
Dynamique, frais, perlant, le palais est équilibré par des rondeurs et par un final acidulé.
Accords : Apéritif, poisson

Se conserve 3/4 ans

N°2
7,95 €

Vigneron Indépendant
IGP Côtes du Lot
« Les Semenoles »
Domaine Dols 2025



Cépage : 50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc
Nez : Expressif sur des notes minérales et florales.
Bouche : Agrumes, fraîcheur, une gourmandise.
Vin léger, 12.5°
Accords : Fruits de mer, cuisine exotique, chèvre

A servir à 6 à 10°C. Se conserve 3 ans.

Dégustez à Autoire

Nos blancs doux

N°3
9,30 €

Vigneron Indépendant
IGP Côtes du Lot
Domaine de Cauquelle
2024/25



Cépage : 100% Chardonnay. Récolte sur des côteaux calcaires en plein Sud/Sud-Ouest.
Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries.
Bouche : Le juste équilibre entre douceur et fraîcheur, vin pas trop sucré mais fruité.
Accords : Apéritif, foie gras, chèvre, brebis

Se conserve 5 ans.

N°4
8,80 €

Eleveur, Familial
IGP
Côteaux Terrasses de Montauban
Domaine de Montels 2025



Cépage : 100% Sauvignon. L'arrière-saison riche en soleil procure du sucre pour offrir un blanc doux surprenant : très fruité et peu sucré. Léger en alcool, seulement 11°
Nez : Fruité
Bouche : Equilibre entre sucre et acidité.
Accords : Apéritif, foie gras, roquefort, desserts

Se conserve 5 ans.
Dégustez à Autoire

N°5
9,30 €

Vigneron Indépendant
IGP Côtes du Tarn
« Sous un ciel étoilé »
Anciennement « La vigne galante »
Domaine d'Escausses 2024



Cépage : Mauzac, Petit Manseng, Sauvignon
Nez : Fruits exotiques, miel
Bouche : Suave et aérienne, sucré.
Accords : Apéritif, foie gras, desserts

Se conserve 6 ans.

75cl
N°6
6,45€

12x33cl
N°6A
37,20€

Producteur, Perpétuateur de tradition
« **Le Pétillant d'Aveline** »
Aveline et Benjamin Frayez
Sans Alcool et sans Sulfites - 2025

Le Pétillant d'Aveline

Notre cuvée sans alcool !



Cépage : Cépages Sud-Ouest, Mauzac, Muscadelle...

Nez : Très aromatique, très fruité.

Bouche : Fines bulles, équilibre entre sucre et acidité.

Accords : Apéritif, desserts, cocktails, pour la joie d'une belle bulle !

Histoire « Le Pétillant d'Aveline » :

Ce trésor du Sud-Ouest allait disparaître. En 2008, notre famille a choisi de le faire revivre, par fidélité à nos racines et à un savoir-faire d'autrefois. Sans sucre ajouté, ni conservateur, notre pétillant réveille le raisin dans sa forme la plus pure. Ni trop brut, ni trop sucré : juste le plaisir à tout moment.

Bouteille 75cl (6,45€)

Pack 12x33cl (37,20€)

Boisson rafraîchissante

A servir très frais.

Se conserve 3/4 ans.

Dégustez à Autoire



75cl
N°6
6,45€



12x33cl
N°6A
37,20€

Nos rosés

N°7
8,50 €

Vigneronne Indépendante
IGP Côtes du Lot – Malbec Rosé
« Rosé d'un été »
Domaine Clos du Chêne 2025



Cépage : 100% Malbec
Nez : Fruité, fruits à chair blanche
Bouche : Légèrement acidulé, élégant.
Accords : Apéritif, cuisine d'été, *barbecue*

A servir entre 6°C et 8°C.
Se conserve 3 ans.

Conseillé par **Philippe Pontié**, le producteur de **L'Invitation**, pour lui succéder. On n'est pas déçu.

Dégustez à Autoire

N°8
6,95 €

Récoltant, petite cave coopérative
AOP Marcillac
Rosé « Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon 2025



Cépage : 100% Fer Servadou ou Mansois
Nez : Gourmand, fruits rouges, note poivrée
Bouche : Fruité, souple, acidité maîtrisée
Accords : Apéritif, cuisine d'été, *barbecue*

A servir entre 6°C et 8°C.
Se conserve 3 ans.

Les vins AOP Marcillac :

Rouge ou rosé, ils sont issus d'un cépage méconnu cultivé sur un terroir de côtesaux ferrugineux, 100% Fer Servadou, aussi appelé Mansois. Ce sont des vins légers, à la saveur unique. Le Marcillac Rouge n° 20 est peu tannique et délicatement épicé.

Nos effervescents



BIO

N°9
12,60 €

Vigneron Indépendant
AOP Gaillac, blanc brut
« Méthode Ancestrale »
Domaine de Larroque 2025
vin BIO



Cépage : 100% Mauzac
Nez : Frais, notes de pommes
Bouche : Fines bulles, très fruité, léger en alcool, seulement 10°.
Accords : Apéritif, desserts

A servir à 6°C.
Se conserve 3 ans.

« Méthode Ancestrale » :

Les sucres résiduels présents dans le vin continuent à fermenter en bouteille et produisent une effervescence naturelle.

Le demi-sec AOP Gaillac est plus fondu que le brut, les arômes y sont plus évolués et plus présents.

N°10
12,90 €

Vigneron Indépendant
AOP Gaillac, blanc demi-sec
« Méthode Ancestrale »
Domaine l'Enclos des Roses 2025



Cépage : 100% Mauzac
Nez : Frais, notes de pommes un peu plus mures
Bouche : Vin légèrement sucré
Accords : Apéritif, *foie gras mi-cuit*, desserts aux fruits

A servir à 6°C.
Se conserve 3 ans.

Nos rouges du Lot

BIO

N°11
7,90 €

Vigneron Indépendant
AOP Cahors
« Les Amandiers »
Domaine Rességuier 2023
vin BIO



Cépage : 100% Malbec
Nez : Fruits rouges, réglisse, Violettes
Bouche : Très fruité, tanin souple
Accords : Cuisine épicée, viandes rouges, volailles fermières.

Vin qui s'embellit mois après mois

« Un Cahors léger, ça existe !! »

A ouvrir 2h avant service.
Se boit dans les 2 à 7 ans.
Dégustez à Autoire

N°12
13,35 €

Récoltant
Nouveau AOP Cahors
« Cuvée Réserve 2009 »
Château Quatre
Deux étoiles au Guide Hachette



Cépage : 85% Malbec, 10% Merlot et 5% Tannât
Nez : Arômes de cerises et de fruits rouges mûrs
Bouche : Souple et fondu par les années, bien équilibré. Rond car plus de 15 ans d'âge.
Accords : Cuisine du terroir

A ouvrir 2h avant service.
A déguster maintenant.



Une cuvée 2009, pour fêter l'anniversaire de
18 ans de livraisons de la Cave d'Aveline !

N°13
7,90 €

Vigneron Indépendant
AOP Cahors
Cuvée « H »
Château Hauterive 2022/2023
Coup de cœur guide Hachette



Cépage : 75% Malbec, 25% Merlot
Nez : Cerise et cassis
Bouche : Fruité, rondeur, léger
Accords : Tout type de plats

A ouvrir 2h avant service.
Se boit dans les 2 à 8 ans.
Dégustez à Autoire

N°14
9,40 €

Vigneron Indépendant
AOP Cahors
« Chemin de Compostelle »
Château Hauterive 2022/2023



Cépage : 85% Malbec et 15 % Merlot.
Nez : Fruits rouges, mures et violettes
Bouche : Fruité, souple, fruits mûrs dues aux vieilles vignes. Entre finesse et tanin.
Accords : Canard, viandes rouges, cassoulet, fromages

A décanter ou ouvrir 3h avant.
Se boit entre 3 et 10 ans.

Nature

N°14A
12,50 €

Vigneron Indépendant
Nouveau AOP Cahors
« Guapo »
Château Hauterive 2024



Cépage : 100% Malbec
Nez : Fruits noirs, cassis et poivre noir
Bouche : Souple, léger, fruité.
Vendange manuelle, seulement 8000 bouteilles
Accords : Apéritifs, tapas, cuisine régionale...

A ouvrir 5h avant.
Se boit entre 2 et 10 ans.

Vin Nature, sans sulfites ajoutés

N°15
11,80 €

Vigneron Indépendant
Nouveau AOP Cahors
« Cuvée Phenix »
Succède au Cahors Château Carrigou
Domaine Souleillan 2020
2 étoiles Guide Hachette 2021



Cépage : 85% Malbec, 15% Merlot
Nez : Fruits noirs, cerise griotte
Bouche : Passage en fut de 12 mois, tanins fondus veloutés. Léger en alcool, seulement 12,5°. Cuvée avec une belle maturité
Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles fermières, fromages

A ouvrir 3h avant.
Se boit entre 3 et 12 ans.
Dégustez à Autoire

Nos rouges du Lot (suite)

N°16
14,90 €

Vigneron Indépendant
AOP Cahors
« l'Essentiel »
Château les Grauzils 2020



Cépage : 100% Malbec
Nez : Arômes de petits fruits noirs et rouges, cerises griottes, kirsch
Bouche : Fruité et boisé, vieilles vignes, tanins fondus, passage de 12 à 18 mois en fût de chêne. Très belle longueur en fin de bouche.
Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages

A ouvrir 3h avant. Se boit dans les 15 ans.
Dégustez à Autoire

« L'Essentiel » est une production de moins de 1,5 hectare. 7000 bouteilles qui peuvent vieillir une quinzaine d'années ou qui s'apprécient jeunes.

N°16A
13,75 €

Eleveur, Familial
Nouveau AOP Cahors
« Alexandre »
Domaine Serre de Bovila 2022



Cépage : 100% Malbec
Nez : Fruits rouge, épices
Bouche : Souple, fruité, épicé.
Tanin souple mais du caractère.
Accords : Agneau du Quercy, omelette aux cèpes, cuisine régionale...

A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 5 et 10 ans.

BIO

N°17
12,90 €

Vigneron Indépendant
AOP Côteaux du Quercy
« La Suite »
Domaine de Lafage 2020
Vin BIO



Cépage : 50% Cabernet Franc, 20% Malbec, 18% Merlot, 12% Tannât
Nez : Fruits rouges, cassis, épices
Bouche : Typé, sec et fruité, frais, gourmand
Accords : Magret grillé, viandes rouges, fromages

A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 2 et 10 ans.

N°18
13,80 €

Vigneron Indépendant
AOP Côteaux du Quercy
"Plénitude"
Domaine de Guillau 2023
3 étoiles Guide Hachette 2025



Cépage : Cabernet franc, Tannat et Merlot
Nez : Cassis, épices et boisé
Bouche : Typé mais souple car très fruité
Accords : Viandes mitonnées, pièces de bœuf, fromages persillés et desserts chocolatés.

A ouvrir 3h avant.
Se boit dans les 12 ans.

N°19
7,65 €

Vigneron Indépendant
AOP Coteaux du Quercy
« Tradition »
Domaine de Guillau 2022/2023
Médaille d'or
Concours Agricole Paris 2025



Cépage : Cabernet Franc, Merlot, Tannât, Malbec
Nez : Prune, cassis, réglisse, poivre.
Bouche : Typé, complexe et fruité.
Accords : Plats régionaux, viandes grillées, fromages

A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 2 et 8 ans.

N°20
6,95 €

Récoltant, petite cave coopérative
AOP Marcillac
« Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon 2023



Cépage : 100% Fer Servadou ou Mansois
Nez : Fruits rouges, épices, poivré
Bouche : Souple, belle longueur en bouche, harmonieux.
Accords : Grillades, volailles, plats épicés, paëlla

A ouvrir 30min avant.
Se boit entre 1 et 7 ans.
Dégustez à Autoire

Retrouvez le **AOP Marcillac Rosé** au N°8

Nos rouges du Sud-Ouest

N°21 & 22

Arrêt de l'activité après 4 générations, pas de repreneurs.

Tendances des Millésimes du Sud-Ouest

Années exceptionnelles
2020 et 2025

Très belles années
2021 et 2022

Très belles années
mais avec de faibles quantités
2023 et 2024

N°23
10,40 €

Vigneronne Indépendante
« Cuvée Victorine »
Domaine de Borie-Vieille 2023
Médaille d'or
Concours Agricole Paris 2025



Cépage : 70% Braucol, 30% Syrah
Nez : Fruité, cassis.
Bouche : Tanin souple, fruité. Vieille vigne de plus de 50 ans. Tout ce que l'on attend d'un Gaillac.
Accords : Cuisine régionale, viandes rôties, fromages

A ouvrir 1h avant.
Se boit entre 1 et 6 ans

BIO

N°24
13,90€

Vigneron Indépendant
AOP Gaillac Vin BIO
« Les Seigneurines »
Domaine de Larroque 2022
Médaille d'or Gaillac
2 étoiles Guide Hachette 2025



Cépage : 60 % Fer Servadou, 30 % Syrah, 10% Prunelart
Nez : Fruits noirs et boisé.
Bouche : Arômes complexes, tanin fin, charpenté avec notes grillées, vanillées et fruits noirs. Elevage d'un an fût de chêne. Belle longueur en bouche.
Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages
A ouvrir ou décanter 2h avant.
Se boit entre 2 et 10 ans.



N°25
9,40 €

Vigneronne Indépendante
AOP Madiran
« Cuvée Tradition »
Domaine Sergent 2020
Médaille d'or
Concours Agricole Paris 2022



Cépage : 80% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Nez : Fruits noirs mûrs, crème de cassis et épices
Bouche : Ronde, souple, tanin enrobé, frais et gourmand.
Accords : Grillades, Charcuterie, plats Gascons

A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 3 et 10 ans

N°26
9,50 €

Récoltant
AOP Bergerac
Château Lauerie 2023/2024
Médaille d'or
Concours Agricole Paris



Cépage : 100% Merlot
Nez : Fruits rouges, épices
Bouche : Tanin souple et velouté, arômes confiturés. Un vin tout en rondeur, gouleyant, à l'équilibre très plaisant.
Accords : Viandes rouges, volailles fermières

A ouvrir 2h avant.
Se boit entre 2 et 6 ans

Blanc Moelleux Sud-Ouest : « Vin de Paille » 50cl

N°27
21,90 €
50 cl.



Récoltant
AOP Corrèze
« Vin de Paille »
Christian Barriere 2018

Cépage : Chardonnay, Sauvignon
Accords : Apéritif, foie gras, fromage, dessert

Se boit entre 4 et 20 ans.

Méthode « Vin de Paille » :

Récolte des meilleures grappes à la main, déposées sur des claies puis séchées dans des locaux aérés. Lors du passerillage, le raisin perd son eau, se concentre en sucre et en arômes. Raisins pressés à l'approche de Noël puis élevé pendant 2 ans minimum avant d'être mis en bouteille.

Depuis 2001, Christophe Ratz a fondé l'une des premières Brasseries Artisanales du Lot, à Arcambal près de Cahors. Ses bières ont reçu les médailles au Concours Agricole Paris 2016 et 2024.

Bière Artisanale
75 CL
RATZ Blonde
(LOT 46)

N°28
5,95€



Légère et rafraîchissante, cette bière blonde artisanale vous étonnera par sa large gamme d'arômes en harmonie avec cette douce amertume.

À travers son élégante robe dorée, elle révèle des notes de céréales et de houblons aromatiques.

Brassage : Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

Alcool : 5°

Bière Artisanale
75 CL
RATZ Blanche
(LOT 46)

N°29
5,95€



Fraîche et désaltérante, cette bière blanche artisanale vous fera découvrir une vaste gamme d'arômes épicés aux accents fruités et d'agrumes.

Sous sa robe jaune pâle et naturellement trouble, elle dévoile un savant mélange de malts.

Brassage : Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

Alcool : 5°

Bière Artisanale
75 CL
RATZ Ambrée
(LOT 46)

N°30
5,95€



Savoureuse et goûteuse, cette bière artisanale ambrée met en avant des malts torréfiés qui lui confèrent des arômes.

Avec sa robe ambrée et ses reflets cuivrés, elle vous fera découvrir une autre définition de la bière.

Brassage : Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

Alcool : 5°

Bière Artisanale
75 CL
RATZ Blonde Triple
(LOT 46)

N°31
6,50€



Cette Ratz triple est une bière artisanale blonde de caractère aux arômes puissants et intenses.

Sa richesse se dévoile par un brassage spécifique associant un généreux mélange de malts et de houblons aromatiques, ainsi qu'une sélection rigoureuse de levures.

Brassage : Bière artisanale de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

Alcool : 5°

Bon de commande (voie postale)

Nom
Prénom
Adresse.....
Ville /Code Postal.....
Mail
Tel



La Cave d'Aveline
Aveline et Benjamin FRAYEZ



@lacavedaveline



Référence	Nb de bouteilles	Prix unitaire

Commandes par voie postale :

Envoyez le bon de commande à :

La Cave d'Aveline
Lieu-dit Les Alix
1 route de Mayrinhac
46500 Rocamadour

Commandes sur le site @ :

www.lacavedaveline.com
contact@lacavedaveline.com
benjamin.frayez@gmail.com

06 75 70 21 21
06 60 85 67 99

A Le
Signature



Dégustations Vins et Pétillants au point de vente à AUTOIRE (46) :

