

Nos blancs secs

N°1
7,80 €

AOP Gaillac
« L'Ombre fraîche »
Domaine d'Escausses 2024



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

Vin surprenant. Se boit dans les 4 ans.

N°2
7,90 €

IGP Côtes du Lot Conté
Tolosan
« Domaine Dolls »
Le sémenole 2024



Cépage : 100% Colombard
Nez : Expressif sur des notes minérales et florales.
Bouche : Agrumes, fraîcheur, les fruits de la passion, une gourmandise. 11.5°
Accords : les fruits de mer, les crustacés, la cuisine exotique, les fromages de chèvre.

A servir à 6 à 10°. Se boit dans les 3 ans.

Nos blancs doux

N°3
8,90 €

IGP Côtes du Lot «
Cauquelle » 2024



Cépage : 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, fromage de chèvre, brebis.

Se boit dans les 6 ans.

N°4
8,40 €

IGP Terrasses de Montauban
Domaine de Montels 2024/25



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

Se boit dans les 6 ans.

N°5
8,80 €

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



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

Se boit dans les 6 ans.

Notre cuvée !

Le pétillant de raisin

N°6
5,95 €

Benjamin Frayez
Effervescence naturelle ET
sans sulfites ajoutées.
2024



Cépage : Mauzac
Accords : galette, crêpes, pâtisseries, apéritif.
Boisson rafraîchissante appréciée à tout moment.
Le Pétillant de raisin, fruit de fermentation partielle du moût de Mauzac, Nous offre une friandise ni trop brute ni trop sucrée.

Unique au sud-ouest, sans alcool.

A servir très frais. Se boit dans les 3 à 4 ans.
Existe aussi en 33cl. Pack de 12 bouteilles à 36€



Aveline Blanchard

Sommelière indépendante
pour vous conseiller une sélection
des vins du Lot et du Sud-Ouest.

23 producteurs récoltants
Réunis en Relais de producteur aux
consommateurs
À prix propriétés !

Possibilité de panacher les références pour
composer vos cartons.

Livraison prévue à votre domicile et sans
frais de port.

Nos rosés

N°7
7,60 €

IGP Côtes du Lot
« Invitation »
Château les Grauzils 2024

Médaille d'Or Rosé du Lot.



Cépage : 100% Malbec

Nez : Souple, agréable

Bouche : Equilibre parfait, vin rosé sec mais très fruité

Accords : Apéritif, repas légers

Se boit dans les 3 ans.

N°8
6,95 €

AOP Macillac
« Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon
2024/25



Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Gourmand, fruits rouges,

Bouche : Fruit, souple, acidité maîtrisée, sec fruité

Accords : Apéritif, entrée, salade, tout au long d'un repas.

A servir entre 8° et 10°. Se boit dans les 3 ans.

100 % Fer servadou ou Mansois, c'est un cépage méconnu qui nous exprime sa légèreté à travers un terroir de coteaux pour une saveur unique.

Le Marcillac rouge n°20 est peu tannique avec une note épicée.

Certains millésimes peuvent être en rupture de stock, la responsabilité de Mr.FRAYEZ ne peut être engagée.

Nos effervescents

N°9
12,60 €

AOP Gaillac blanc brut
« Méthode Ancestrale »
Domaine de Larroque
2024



Vin BIO

Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes

Bouche : Fines bulles, très fruité, léger

Accords : Apéritif, dessert

A servir frais. Se boit dans les 3 ans.

Méthode Ancestrale : Les sucres résiduels présents dans le vin continuent à fermenter en bouteille et produisent une effervescence naturelle. Cela permet d'obtenir un degré d'alcool faible 11°.

N°10
12,90 €

AOP Gaillac blanc demi-sec
« Méthode Ancestrale »
Château l'enclos des roses
2024



Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes un peu plus mures

Bouche : Vin sucré

Accords : Apéritif, foie gras mi-cuit, dessert aux fruits

A servir à 6°. Se boit dans les 3 ans.

Le demi-sec est plus fondu que le brut, les arômes sont plus évolués et plus présents que dans le brut. Légèrement sucré.

Nos rouges du Lot

N°11
7,50 €

AOP Cahors
« Les Amandiers »
Domaine Rességuier 2023
Vin BIO



Cépage : 100% Malbec

Nez : de Violettes, réglisse, fruits rouges

Bouche : Très fruité, **tanin souple**

Accords : Cuisine épicée, viandes rouges, volailles fermières.

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

Vin qui s'embellit mois après mois.

Des cahors légers, ça existe !!!

Nouveau AOP Cahors « Château Quatre »
Cuvée Réserve 2009
Une étoile guide Hachette ou Or
Paris 2022

N°12
12,75 €



Cépage : 85% Malbec, 10% Merlot et 5% Tannât

Nez : Fruité rappelant la confiture de cassis.

Bouche : tanins souple, Rond car 15 ans d'âge, Très fruité et un fut de chêne très bien équilibré, maîtrisé.

Accords : Plats légers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

A ouvrir 2h avant service. Se boit dans les 3 à 20 ans.

N°13
7,80 €

AOP Cahors Château
Hauterive Cuvée « H » 2022

Coups de cœur au 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.

Nos rouges du Lot

N°14
8,90 €

AOP Cahors
« Chemin de Compostelle »
Château Hauterive 2022



Cépage : 85% Malbec et 15 % Merlot.

Nez : Fruits rouges, nuances florales (violette)

Bouche : Fruité, souple, charnus, fruit mûres dut aux vieilles vignes.

Accords : Canard, viandes rouges, cassoulet, fromages

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

Nouveau

N°14A
12,50 €

AOP Cahors « Guapo »
Château Hauterive
Vin Nature, sans sulfites. 2024



Cépage : 100% Malbec

Nez : Fruits noirs

Bouche : Souple, légers, fruité.

Vendange manuelle, seulement 8000 bouteilles, Vin léger

Accords : Apéritifs, tapas, cuisine régionale...

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

Nouveau

N°15
11,60 €

AOP Cahors
« Domaine Soulleilan »
Cuvée Phenix 2018.
2 étoile guides Hachette 2021



Cépage : 85% Malbec, 15% Merlot, 12,5°

Nez : Fruits noirs

Bouche : Cerise griotte, équilibre de bois, tanins fondus veloutés. Passage en fut de 12 mois. Très fruité. à la fois aromatique, puissant et fin car 7 ans d'âge, très fruité, une fraîcheur remarquable pour cette cuvée mûre à souhait

Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

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

N°16
13,90 €

AOP Cahors
« l'Essentiel » Château
les Grauzils 2020



Cépage : 100% Malbec

Nez : Arômes de cerises griottes, de kirsch, se mêlent à ceux de petits fruits noirs.

Bouche : Le bois est bien fondu et enrichit les arômes de fruits noirs et rouges très présents, riche car très vieilles vignes ; petite production et passage de 12 à 18 mois en fût de chênes. Très belle longueur en fin de bouche.

Accords : gibiers, viande rouge, viande blanche, fromage.

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

L'Essentiel est une production de moins de 1,5 hectare. 7000 bouteilles qui peuvent vieillir une quinzaine d'année ou qui s'apprécient déjà si jeune.

Nouveau

N°16A
13,75 €

AOP Cahors
« Alexandre » Serre de Boliva
2022



Cépage : 100% Malbec

Nez : Fruits rouge, épice

Bouche : Souple, fruité, épicé. Faible rendement, Vin tannin souple mais du caractère.

Accords : Agneau du Quercy, omelette aux cèpes, cuisine régionale

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

N°17
12,90 €

AOP Côteaux du Quercy
« La Suite »
2020



Cépage : 50% Cabernet Franc, 20% Malbec, 18% Merlot, 12% Tannât.

Nez : Fruits rouges, cassis, épices

Bouche : Typé, sec et fruité, minéral, frais, gourmand

Accords : Viande rouges, fromages

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

N°18
13,80 €

AOP Côteaux du Quercy
Domaine de Guillau
"Plénitude" 2022
2 étoiles guides Hachette



Cépage : Cabernet franc, Tannat et Merlot

Nez : Cassis, épices

Bouche : Typé mais souple car très fruité

Accords : Il peut se déguster sur des viandes mitonnées, pièces de bœuf, fromages persillés et pourquoi pas sur des desserts chocolatés.

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

N°19
7,45 €

AOP Coteaux du Quercy
« Domaine de Guillau » 2022
Médaille d'or Paris.



Cépage : Cabernet France, Merlot, Tannât,

Nez : Cassis, réglisse, poivre, prune

Bouche : Typé complexe et fruité

Accords : Plats régionaux, viandes grillées, fromages

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



A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos rouges du Sud-Ouest.

N°20
6,75 €

AOP Marcillac
« Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon
2022/23

1 étoile guides Hachette



Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Fruits rouges, épices,

Bouche : Fruité, souple, Très légers mais long en bouche, arômes de fruits rouges et d'épices harmonieux et très présent. Accords : Grillades, volailles, plats épicés, paëlla

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

N°21
11,90 €

AOP Cahors Domaine
Ichard Vin BIO 2020



Cépage : 70% Malbec, 30% Merlot

Nez : Fruits rouges intense (cerise noire)

Bouche : Terroir atypique, vin puissant et très fruité Accords : Plats quercynois, gibiers, viandes rouges

A ouvrir 1h avant. Se boit entre 1 et 8 ans.

**2021 et 2022 sont une très belle année*

**2018 et 2020 sont une année exceptionnelle.*

**2023 et 2024 sont une très belle année mais les quantités sont faibles*

N°23
9,90 €

AOP Gaillac
« Cuvée Victorine »
Domaine de la Belle 2023

Médaille d'Or à Paris



Cépage : Braucol, Syrah.

Nez : Fruité

Bouche : Tanins souples, fruités. Tout ce que l'on attend d'un Gaillac.

Accords : Viandes rôties, fromages

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

N°24
12,90€

AOP Gaillac
« Les Seigneurines »
Domaine de Larroque
Vin BIO 2020/22



Médaille d'Argent Gaillac et guides Hachette

Cépage : Fer Servadou 60 %, Syrah 30 %, Prunelart 10%. Nez : Fruits noirs

Bouche : Tanins fins, charpenté avec notes grillées, vanillées Arômes complexes où se mêlent les fruits noirs. Elevage d'un an en barrique. Bonne longueur en bouche.

Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages

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

N°25
8,90 €

AOP Madiran
« Cuvée Tradition » 2020

Médaille d'or Paris



Cépage : 70% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Nez : Fruits noirs

Bouche : Le fruit est savoureux en bouche avec de la sucrosité, tanins fins, fruits frais et gourmand.

Accords : Grillades, charcuterie, plats gascons

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

N°26
9,40 €

AOP Bergerac
Château Lauerie 2023

Médaille d'or Paris



Cépage : 100% Merlot

Nez : Fruits rouges, épices

Bouche : Tanins souples et veloutés, exprime des arômes confiturés. L'ensemble conduit à 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

N°27
19,90 €
50 cl.

Vins de la Corrèze
Christian Barriere

Vin paillé 2018



Cépage : Chardonnay, Sauvignon

Accords : Apéritif, foie gras, fromage, dessert

Se boit entre 4 et 20 ans.

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



N° 28

**Bière Artisanale
RATZ Blonde 75 CL
(LOT 46)**

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.

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

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 29

**Bière Artisanale
RATZ Blanche 75 CL
(LOT 46)**

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.

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

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 30

**Bière Artisanale
RATZ Ambrée 75 CL
(LOT 46)**

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.

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

**Prix : 5.95 €
Alcool : 5°**



N° 31

**Bière Artisanale
RATZ Blonde Triple 75 CL
(LOT 46)**

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.

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

**Prix : 6.50 €
Alcool : 7.2°**

Bon de commande

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

Les Alix, 46500 Rocamadour

Site internet : www.lacavedaveline.com

Mail : benjamin.frayez@gmail.com

06.75.70.21.21 - 06.60.85.67.99

La cave d'Aveline



Aveline et Benjamin FRAYEZ

Référence	Nb de bts	Prix unitaire

A..... Le

Signature

