

# L'ÉCHO DES CAVES



La lettre d'information des Caves Notre Dame - N°2

3<sup>ème</sup> édition



## Rencontres vignerones

**Les 7 & 8 octobre 2011**

Venez rencontrer, sur 2 jours, les nombreux vignerons locaux participant à l'opération. A cette occasion, vous bénéficierez de réductions exceptionnelles sur de nombreux vins de 12 à 50% (sans oublier 10% sur l'ensemble des produits non remisés). **Vous trouverez au verso la répartition des différents domaines et les vignerons présents les 7 & 8 octobre.**

**Nous vous accueillerons autour d'un buffet :**  
**le 7 octobre de 17h à 22h**  
**le 8 octobre de 10h30 à 20h**

Les remises pratiquées sur les tarifs par les vignerons les 7 & 8 octobre seront valables **jusqu'au 31 octobre** (stock limité).

Dégustation  
gratuite

**1348, avenue de la Mer (Route de Carnon) - 34000 Montpellier**  
**Tél. 04 67 64 48 00**

Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30  
et le lundi de 14h30 à 19h30

**278, avenue du Maréchal Juin - 34200 Sète - Tél. 04 67 80 32 20**

Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h,  
samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30

[www.cavesnotredame.com](http://www.cavesnotredame.com)

**Des cadeaux à partir de 10€ d'achat**

Pendant ces 2 jours, **de nombreux cadeaux** par tirage au sort vous seront offerts dès 10€ d'achat, dont **2 caves à vin de 15 bouteilles**.

Le tirage au sort se fera en fin de journée du 7 et du 8 octobre.



Gratuite et nominative

**Demandez dès maintenant  
votre nouvelle carte de fidélité  
et profitez des nombreux avantages :**

- 5% d'économies de remise
- Cumul des économies sur votre compte
- Emission de votre chèque fidélité dès 20€ d'économies
- Valable toute l'année même sur les promotions

Prix TTC indiqué dont TVA 19,6% déjà incluse (stock limité).

#### Vignerons présents le vendredi 7 octobre

	Tarif Normal	Remise	Tarif Printemps
Domaine Gallières "Mons Pestelaram" 2010 IGP blanc	<del>7,00€</del>	20%	5,60€
Mas Peyrolle "Gourmandise" 2010 Terroir Pic St Loup rouge	<del>7,00€</del>	20%	5,60€
Château de Mus 2010 Languedoc rouge	<del>8,50€</del>	20%	6,80€
Domaine de l'Arjolle "Cabernet" 2009 IGP Thongue rouge	<del>11,00€</del>	30%	7,70€
Mas des Chimères 2010 IGP C. Salagou blanc	<del>9,30€</del>	12%	8,18€
Mas des Chimères 2009 "Nuit Grave" Terrasses Larzac rouge	<del>11,50€</del>	12%	9,24€
Clos d'Isidore "Sentiers Pourpres" 2008 St Georges d'Orques rouge	<del>12,00€</del>	20%	9,60€
Château de La Liquière "Cistus" 2009 Faugères rouge	<del>14,50€</del>	30%	10,15€
Clos Sorian 2007 Grès de Montpellier rouge	<del>15,00€</del>	30%	10,50€
Domaine de la Préceptorie "Coume Marie" 2008 C. Roussillon rouge	<del>12,10€</del>	15%	10,29€
Domaine de la Préceptorie "Coume Marie" 2010 C. Roussillon blanc	<del>12,50€</del>	15%	10,63€
Domaine du Silène "Grande Cuvée" 2004 Grès de Montpellier rouge	<del>16,00€</del>	30%	11,20€
Domaine La Tour Penedesses "Volcans" 2009 Pézenas rouge	<del>14,50€</del>	20%	11,60€
Château de Lascaux "Nobles Pierres" 2006 Pic St Loup rouge	<del>15,00€</del>	18%	12,30€
Château La Roque "Cupa Numismae" 2008 Pic St Loup rouge	<del>15,90€</del>	20%	12,72€
Domaine de la Préceptorie "Aurélié" 2008 Maury rouge	<del>15,00€</del>	15%	12,75€
Château Bouscassé 2007 Madiran rouge	<del>19,90€</del>	20%	13,52€
Domaine Borie de Maurel "Belle de Nuit" 2009 Minervois rouge	<del>18,40€</del>	20%	14,72€
Château Montus 2006 Madiran rouge	<del>24,90€</del>	25%	18,68€
Maison Bouachon 2006 Côte Rotie rouge	<del>29,90€</del>	30%	20,93€
Maison Bouachon 2005 Hermitage rouge	<del>29,90€</del>	30%	20,93€
Champagne Billecart Salmon Brut SA blanc	<del>32,50€</del>	15%	27,63€
Champagne Ruinart Brut SA blanc	<del>37,20€</del>	15%	31,62€
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut blanc	<del>39,50€</del>	15%	33,58€

#### Vignerons présents le samedi 8 octobre

Domaine Grange Philippe 2010 "Vermentino" IGP blanc	<del>5,95€</del>	30%	4,17€
Domaine Calage Resseguier "Etoile" 2010 Languedoc rouge	<del>6,00€</del>	25%	4,50€
Domaine de Foltodon "Sancti Cosmae" 2008, IGP Oc rouge	<del>8,40€</del>	30%	5,88€
Domaine de Foltodon "Féréoles" 2009, IGP Oc blanc	<del>8,80€</del>	30%	6,16€
Domaine de la Coste "Sélectionnée" 2008 St Christol rouge	<del>7,60€</del>	15%	6,46€
Domaine Les Anges de Bacchus "Angélique" 2009 C. Languedoc rouge	<del>8,40€</del>	20%	6,72€
Château Grès St Paul "Antonin" 2008 C. Languedoc rouge	<del>11,00€</del>	30%	7,70€
Domaine des Conquêtes "Les Convoitises" 2009 Terrasses Larzac rouge	<del>9,70€</del>	18%	7,95€
Clos Gabriel VDT 2006 Terroir Pézenas rouge	<del>12,00€</del>	30%	8,40€
Domaine de la Coste "Lou Camp de la Qualitat" 2009 IGP Oc blanc	<del>11,00€</del>	15%	9,35€
Château Fabre Gaspares 2007 Corbières Boutenac rouge	<del>12,00€</del>	20%	9,60€
Cave de Cascastel "Optimus" 2006 Fitou rouge	<del>18,90€</del>	50%	9,45€
Domaine Bizeuil "Les Sorcières" 2010 C. Roussillon rouge	<del>11,90€</del>	15%	10,12€
Domaine du Silène "Grande Cuvée" 2004 Grès de Montpellier rouge	<del>16,00€</del>	30%	11,20€
Clos du Lucquier 2009 "Le Lou Stic" Montpeyroux rouge	<del>16,00€</del>	30%	11,20€
Château Puech Haut "Prestige" 2010 St Drézéry blanc	<del>15,20€</del>	25%	11,40€
Domaine Maury "l'Insoupçonné" La Clape rouge	<del>14,50€</del>	20%	11,60€
Domaine Calage Resseguier "Rosmarinus" 2008 Grès de Montpellier rouge	<del>17,00€</del>	30%	11,90€
Cave de Cascastel "F" 2008 Fitou rouge	<del>14,90€</del>	20%	11,92€
Château Puech Haut "Tête de Bélier" 2010 St Drézéry blanc	<del>25,00€</del>	25%	18,75€
Maison Bouachon 2006 Côte Rotie rouge	<del>29,90€</del>	30%	20,93€
Maison Bouachon 2005 Hermitage rouge	<del>29,90€</del>	30%	20,93€
Domaine Bizeuil "Vieilles Vignes" 2008 C. Roussillon rouge	<del>26,90€</del>	15%	22,87€
Champagne Besserat de Bellefon "Tradition" Brut SA blanc	<del>19,95€</del>	15%	16,96€
Champagne Laurent Perrier Brut SA blanc	<del>30,80€</del>	15%	26,18€
Champagne Besserat de Bellefon "Millésimé" Brut SA	<del>43,00€</del>	15%	36,55€
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé	<del>72,00€</del>	15%	61,20€