

LE COMPTOIR DES CAVES

LA BROCHURE CHR PROMOTIONNELLE EN HAUTE-SAVOIE

P.3

NOS PRODUITS
EN JUILLET

P.8

NOS PRODUITS
EN AOÛT

P.10

NOS BIÈRES
CET ÉTÉ



N°04 | JUILLET | AOÛT | 2022 | GRATUIT



PORTRAIT



Château du Rouët

Le Château du Rouët est situé au pied des roches rouges sur les premiers contreforts de l'Estérel dans l'Est du département du Var, près de la ville de Fréjus. Depuis son origine le vignoble du Château du Rouët, établi en tranchées pare-feu, a contribué à la protection de la forêt environnante et vit dans un site exceptionnel.

Les vignes, serties entre les Gorges de Pennafort et celles du Blavet, s'étendent sur plus de 90 hectares dans une zone préservée, classée Natura 2000. Entourées d'un patrimoine forestier remarquable, elles sont plantées sur de vastes restanques érigées en pare feu.

Ce vignoble est situé sur un substrat permien, gréseux. Celui-ci est recouvert par des éboulis de rhyolites permiennees ou par des alluvions d'origine généralement locale. Les vignes orientées plein sud, bénéficient tantôt du Mistral, tantôt des brises maritimes en provenance de l'estuaire de l'Argens. Plusieurs hectares de cépages nobles sont en cours de plantation. Les sols, grès rouge de l'époque permienne, volcanique acide (rhyolite) sont l'archétype du Terroir de Fréjus.



Sur ce terroir méditerranéen, l'alliance de la tradition et des techniques modernes offre aux vins du Château du Rouët arôme et caractères. La sélection des meilleurs cépages sur des sols acides et forestiers, permet d'élaborer et d'élever plus de 600 000 bouteilles des vins rouges, rosés, blanc de blancs, « A.O.P Côtes de Provence » dans l'aire de production du « Terroir de Fréjus ».

VINS

LES BONNES AFFAIRES DU MOIS



4+2

10175
Côtes de Provence
Château St Maur
Cru Classé
75cl



4+2

10194
Côtes de Provence
Château St Maur
Excellence
75cl



4+2

556
Côtes du Rhône
Les Murières
Rouge
75cl



5+1

740626
Oc Argali
Puech Haut
Rouge
75cl



5+1

8457
Lussac Roc
Giraudon
75cl



5+1

741858
Prosecco Riondo
Veneto
Blanc
75cl



5+1

876
Chili Carmenere
El Grano Rouge
75cl

EN JUILLET

EN JUILLET

BIÈRE




3+1

2976
Gallia Follamour
5,5 % BIO
33cl x 12



3+1
PANACHAGE POSSIBLE

2975
Gallia Nouveau
Western West IPA 6 %
33cl x 24



3+1

2974
Gallia Session IPA 4,3 %
33cl x 24




3+1

2020
1664 Diva 5,5 %
25cl x 24 VC



3+1

2564
1664 Diva 5,5 %
33cl x 24 VC




3+1
PANACHAGE POSSIBLE

747029
Brooklyn Defender
IPA 5,5 %
33cl x 24



3+1

1979
Brooklyn East IPA
6,9 %
33cl x 24



3+1

2868
St Austell
Proper Job 5,5 %
33cl x 12 VP

SOFT




3+1
PANACHAGE POSSIBLE

6115
Pepsi Cola
33cl x 24 VC



3+1

6116
Pepsi Max
33cl x 24 VC

EAU




4+1
PANACHAGE POSSIBLE

1242
Perrier
Fines Bulles
50cl x 12 VC



4+1

1241
Perrier
Fines Bulles
100cl x 12 VC

FOOD




PRIX CHOC

11,50€HT
LE CARTON
soit 0,072 €HT
la pièce

748106
Madeleines St
Michel
5gr x 160

EN JUILLET

EN JUILLET

SPIRITUEUX

SPIRITUEUX



5+1

9220
Campari
25°
100cl



5+1

9490
Pastis 51
45°
100cl



3+1

9375
Malibu Coco
18°
70cl



3+1

9615
Vodka Wyborowa
37,5°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



9517
Rhum 3 Rivières
Ambré
40°
70cl



9568
Rhum 3 Rivières
Blanc
50°
100cl



3+1

9560
Rhum Sailor Jerry
40°
70cl



5+1

9610
Vodka Smirnoff
Red 37,5°
70cl



21+3

9803
Smirnoff Ice
4°
27,5cl x24



3+1

9173
Gin Larios
37,5°
70cl



3+1

9617
Gin Bombay
Sapphire 40°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1



9025
Rhum Bacardi
Carta Blanca
37,5°
70cl



702888
Rhum Bacardi
Spiced
40°
70cl



9746
Rhum Bacardi
Carta Oro
37,5°
70cl



9842
Ron Bacardi
Anejo Cuatro
40°
70cl



5+1

9321
Gin Gordon's
37,5°
70cl



3+1

9711
Bourbon Bulleit
45°
70cl



5+1

9628
Whisky
Jack Daniel's
Old N°7
40°
70cl



9551
Rhum St James
Impérial Blanc
40°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1

741522
Rhum St James
Paille
40°
70cl



11+1



702659
Chandon Spritz
11,5°
70cl

VENTE À EMPORTER



3+1

9650
Whisky
Clan Campbell
40°
70cl



3+1

747827
Whisky
Cutty Sark
40°
70cl



9372
Whisky Sexton
40°
70cl

REMISE SUR FACTURE
3,00€ HT



3+1

9633
Whisky Grant's
Triple Wood
40°
70cl



3+1

1232
PET Badoit Rouge
100cl x 6

4+1



6237
PET Lipton Ice Tea
Pêche
150cl x 6



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

740655
BTE Slim Tropic
Exotique Original
33cl x 24

EN AOÛT

EN AOÛT

VINS

LES BONNES AFFAIRES DU MOIS



4+2

10175
Côtes de Provence
Château St Maur
Cru Classé
75cl



4+2

10194
Côtes de Provence
Château St Maur
Excellence
75cl



4+2

556
Côtes du Rhône
Les Murières
Rouge
75cl



5+1

740626
Oc Argali
Puech Haut
Rouge
75cl



11+1

741579
St Nicolas De Bourgueil
Laurent Mabileau
75cl

SPIRITUEUX



REMISE SUR FACTURE
1,50€ HT

9422
Rhum Angostura
Bitter
44,7°
20cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€ HT

9525
Rhum Don Papa
Baroko
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€ HT

10076
Whisky
Glenmorangie 10A
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
1,00€ HT

741505
Rhum La Mauny
Blanc
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€ HT

9643
Whisky Cardhu
12A
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€ HT

9575
Ricard
45°
150cl



REMISE SUR FACTURE
1,30€ HT

9592
Suze
15°
100cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€ HT

9816
Vodka Ciroc
40°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
5+1

9547
Rhum
Pampero
Blanco
37,5°
70cl



9716
Rhum
Pampero
Especial
40°
70cl



3+1

10169
Whisky Haig Club
Clubman
40°
70cl



5+1

9540
Picon Bière
18°
100cl



5+1

9043
Limoncello
Scogliera
24,5°
70cl

FOOD



PRIX CHOC

17,50€ HT
LE CARTON
soit 0,063 € HT
la pièce



8040
Petits Cookies
Bonne Maman
5g x 280

EAUX



2+1



6384
San Pellegrino
75cl x 12 VP

THÉ



PRIX CHOC

3,80€ HT
LA BOÎTE
soit 0,152 € HT
le sachet



741925
Thé Baronny's Earl
Grey 25 sachets
Diamant

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



9370
Anisette
Marie Brizard 25%
70cl



9600
Liqueur Triple Sec
Marie Brizard 39%
70cl



9390
Liqueur
Curacao Bleu
Marie Brizard 23%
70cl



9038
Liqueur Amaretto
Marie Brizard 23%
70cl



9231
Liqueur
Crème Cacao Brun
Marie Brizard 20%
70cl



9115
Liqueur
Framboise
Marie Brizard 15%
70cl



9034
Liqueur
Crème Pêche Verger
Marie Brizard 15%
70cl

NOS BIÈRES CET ÉTÉ

BRASSERIE ARTISANALE DE SABAUDIA (BAS)



Depuis quand êtes-vous un partenaire de (Hybord/Caves du Mont) ?

Depuis 18 mois.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise ?

C'est au début du printemps 2005 qu'est née la Brasserie Artisanale de Sabaudia (B.A.S.), renouant ainsi avec la tradition brassicole de Chambéry.

D'une brasserie pouvant produire 800 L par brassin au commencement, nous avons aujourd'hui des fermenteurs de 60 HL et de 120 HL. Cela nous donne la capacité d'être présent sur les 2 Savoie et départements limitrophes.

Quels sont vos projets pour les mois et années à venir ?

nous souhaitons étendre notre gamme en élaborant de nouvelles recettes (notamment une bière au gingembre prochainement) ainsi que de la limonade.

En un mot comment définiriez-vous votre gamme de produits ?

Nos bières sont issues d'une fermentation haute, chacune ayant son caractère propre, mais toutes répondent à notre volonté de respecter les procédés traditionnels de brassage. Notre dernière bière, la bière aux fruits rouges, ne déroge pas à la règle : 0 sucre ajouté, 0 arôme ajouté, seule la purée de fruits lui donne son goût unique et sa couleur.

NOTRE HISTOIRE

La Brasserie Artisanale de Sabaudia, surnommée Brasserie BAS, a été fondée en 2005 par un passionné brassicole. A l'occasion de son anniversaire, Tony De Oliveira reçoit comme cadeau un kit de brassage de 20 litres. L'histoire commence ainsi, d'un kit de brassage à une brasserie artisanale qui produit aujourd'hui 3000 litres par brassins.

Très attaché aux pays de Savoie et à ses traditions, il décide de nommer la brasserie par l'ancien terme Sabaudia désignant le pays des sapins, la Savoie à l'époque du Moyen-âge. Les bières BAS sont conçues en respectant les procédés traditionnels de fabrication : Du concassage à la mise en bouteille. Au cœur de la Savoie, entre lac et montagne, la brasserie BAS est installée dans un bâtiment chargé d'histoire, une ancienne fabrique de lignite.

ARTISANS

Artisans dans l'âme, nos coffrets et nos meubles en bois sont fabriqués au sein même de la brasserie.

CIRCUITS COURTS

La Brasserie Artisanale de Sabaudia, savoyarde jusque dans le nom, veut privilégier les circuits courts. Une collaboration avec deux agriculteurs de Sonnaz a été mise en place récemment pour produire des matières premières telles que l'orge. Le champ d'orge est situé à moins de 5km de la Brasserie.

L'ENVIRONNEMENT

Nous avons travaillé en recherche et développement pour réduire le plus possible notre consommation en eau et en énergie.

Être brasseur c'est aussi être responsable des ressources qui nous entourent. Nous pouvons, chacun à notre échelle, prendre part aux changements et avoir une sensibilité écologique pour préserver l'environnement. Et oui on l'aime notre Savoie donc on fait attention !

ANTI GASPILLAGE

La Brasserie se bat chaque jour contre le gaspillage. C'est pour cette raison que nous avons mis en place plusieurs opérations et partenariats afin de donner une seconde vie à nos produits et nos matières premières.

Chaque jour de brassage, nos amis éleveurs situés à moins de 4km de la brasserie viennent récupérer 1 tonne de drêche. Ces céréales sont alors incorporées dans l'alimentation des animaux. Attention les vaches en raffolent !

On partage aussi nos drêches avec notre partenaire Beerscuit, spécialisé dans la confection artisanale de biscuits apéritifs. Comme le dit si bien Beerscuit, la bière se croque aussi !

Tous les sacs contenant nos matières premières sont réutilisés au sein même de la brasserie, nous disposons d'un atelier couture qui nous permet de transformer ces sacs en sac cabas réutilisables.



2978
BAS Fruits rouges
4,8°
SABAUDIA
33cl VP



2977
BAS Fruits rouges
4,8°
SABAUDIA
Fût de 20L



2943
BAS APA Summer Ale
4,8°

SABAUDIA

Fût de 20L
Bière de type American Pale Ale aux notes d'agrumes, tout en finesse. Une bière à boire en terrasse entre 3 et 5°. Elle se déguste également très bien avec les volailles et le poisson.



742041
Grimbergen pale ale
5,5°

HOUSE OF BEER

Fût de 20L
À l'oeil, une robe dorée aux reflets jaunes à la mousse onctueuse couleur crème. Au nez, Grimbergen Pale Ale dévoile une dominance d'agrumes, de citron vert et de fruits tropicaux avec des notes de fruits mûrs et d'épices alliées à celles de houblons floraux. En bouche, un bel équilibre entre douceur et fine amertume, une dominance d'agrumes, de citrons verts et de fruits tropicaux, enveloppé par des notes florales.



2919
Duvel
6,66°

DUVEL

Fût de 20L
666 une combinaison diabolique. Laissez-vous entraîner par la danse des Diables du houblon, inspirée des arômes fruités des houblons et d'un zeste d'orange. Profitez du goût frais de cette Duvel blonde refermentée naturellement, et au trouble léger et envoûtant.



2928
Lagunitas Daytime
4°

BEER FACTORY

Fût de 20L
Cette Session IPA à la robe claire est épicée. Au nez, des arômes houblonnés persistants. En bouche, cette bière est d'une légèreté remarquable avec un côté fruit gorgé d'eau, un corps léger et une faible carbonatation. Une belle longueur en bouche qui tapisse le palais. L'amertume est légère mais persistante avec des notes de fruits tropicaux, litchi et agrumes.



2599
Corona Extra
4,5°

AB INBEV

35,5CL x 24 VP

Très rafraîchissante, elle se savoure couronnée d'un quartier de citron vert pour relever naturellement ses arômes ! Elle offre au nez des arômes de malts et de citron et des saveurs assez similaires. Une légère amertume se développe sur la fin de bouche.



2933
Lagunitas Daytime
4°

BEER FACTORY

35,5CL x 24 VP

Cette Session IPA à la robe claire est épicée. Au nez, des arômes houblonnés persistants. En bouche, cette bière est d'une légèreté remarquable avec un côté fruit gorgé d'eau, un corps léger et une faible carbonatation. Une belle longueur en bouche qui tapisse le palais. L'amertume est légère mais persistante avec des notes de fruits tropicaux, litchi et agrumes.

PRÉPAREZ LA RENTRÉE

Offre Oktoberfest Bier 2022



1 KIT OFFERT
pour 6 fûts
achetés

740041
Paulaner
6°
FUT 30 L
À recommander auprès du commercial avant fin juillet pour une livraison chez le client à partir de mi-septembre.



Chapeau



Chevalet de table



Autocollant cavalier de pompe (Epoxy)



Sous-bocks



Gourlande

INSCRIVEZ-VOUS SUR LE PORTAIL CLIENT

**UNE SEULE
PLATEFORME
POUR TOUT
CONTRÔLER
EN UN CLIC**



Le portail client, c'est :

- > UN CATALOGUE DE TOUS NOS PRODUITS
- > TOUTES NOS OFFRES PROMOTIONNELLES
- > UN OUTIL POUR PRÉPARER ET PASSER VOS COMMANDES


**RAPPROCHEZ-VOUS
DE VOTRE COMMERCIAL
ET CRÉEZ AVEC LUI
VOTRE COMPTE
CLIENT**

CLIENT.CAVES-DU-MONT.FR



Adresse
ZA Les Iles
241 Rte des Méandres
74230 LA BALME DE THUY

Téléphone
04 50 02 00 95

Mail
infocontact@cavesdumont.com



Adresse
220 Avenue de Savoie
74130 BONNEVILLE

Téléphone
04 50 97 22 93

Mail
cdmarve@cavesdumont.com

www.caves-du-mont.fr



IMPRIMEUR :
Clôître Imprimeurs
ZA Croas-ar-Nezic
CS 50934
29419 LANDERNEAU CEDEX

LE COMPTOIR DES CAVES - N°04/JUILLET/AOÛT 2022 | RESPONSABLE DE PUBLICATION : Service & Co - Le Lannec, 22200 Plouisy 02 96 43 71 81 - contact@cozigou.com | DROITS IMAGES : DR - Services & Co - Adobe Stock | GRATUIT - PHOTOS NON-CONTRACTUELLES - DOCUMENT PROFESSIONNEL, NE PEUT ÊTRE REMIS AU PUBLIC. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES ET SOUS RÉSERVE D'ERREURS OU OMISSIONS. DROITS FACTURÉS SUR LA GRATUITÉ. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.