

LE CELLIER DES GOURMETS



Le Cellier des Gourmets est un négoce spécialisé dans l'élevage et la vente de Vin de France. Ces vins ont une typicité particulière, une grande régularité qualitative et une étonnante aptitude au vieillissement pour les rouges. Ils sont sélectionnés par dégustation, élaborés avec des vins de plusieurs millésimes, élevés suivant une méthode spécifique.

VINS DE FRANCE

| | Cuvée 105-12,5% 2,10 le litre nu TTC | Cuvée 115-13% 2,30 le litre nu TTC | Cuvée 120-14% 4,15 le litre nu TTC | Blanc Sec -13% 2,80 le litre nu TTC | Rosé -13% 2,60 le litre nu TTC |
|----------------------------------|--|--|--|---|--------------------------------------|
| BIB Robinet Inclus | 5 L 13,00 | 14,00 | 23,25 | 16,50 | 15,50 |
| | 10 L 24,30 | 26,30 | 44,80 | 31,30 | 29,30 |
| | 20 L 46,30 | 50,30 | 87,30 | 60,30 | 56,30 |
| FLEX Robinet en sus | 11 L 28,60 | 30,80 | 51,15 | 36,30 | 34,10 |
| | 22 L 52,70 | 57,10 | 97,80 | 68,10 | 63,70 |
| | 33 L 77,10 | 83,70 | 144,75 | 100,20 | 93,60 |
| BOUTELLE (75 cl) | 3,75 | 5,25 | 4,75 | 4,75 | 4,75 |

Cuvée 105

Le "pasique", fruité et agréable, plaisir simple.



Cuvée 115

Vin de plaisir, parfait pour tous les jours. Potentiel de garde 2 à 5 ans en bouteille.



Cuvée 120

Le "haut de gamme" structuré, complexe. Idéal pour les repas simples entre amis. Potentiel de garde 5 ans et plus.



Rosé

Vin fruité, parfumé, plein de gourmandises.



À consommer frais.

Blanc Sec

Vin bien équilibré avec une belle fraîcheur. Idéal sur les fruits de mer, à l'apéritif.



À consommer frais.

Ouvert tous les jours, sauf dimanches et jours fériés de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

VINS D'APPELLATION CONTRÔLÉE



BLANC SEC
Château la Freynelle
Bordeaux Blanc
Sauvignon
Sémillon-Muscadelle
8.00€



CRÉMANT de Bordeaux
Tour du Roy
"Cuvée Prestige"
Blanc Brut
11.00€



BLANC Liqueureux
Domaine de Peyroupin
Loupiac
2020
12.00€



BLANC Liqueureux
Château des Graves
du Tich
Sainte-Croix-du-Mont
2018
12.00€



BLANC Liqueureux
Domaine de Peyroupin
Loupiac
2020
12.00€

FOURNITURES

| BIB (robinet inclus) | | Flexopack | |
|---|------|-----------------------------------|------|
| 5 litres : | 2,50 | 11 litres : | 5,50 |
| 10 litres : | 3,30 | 22 litres : | 6,50 |
| 20 litres : | 4,30 | 33 litres : | 7,80 |
| Bouchons cylindriques (pour bouchage à la machine) | | Robinet pour flexopack (en sus) | |
| Liège naturel colmaté | | Boucheuse à triple compression | |
| Aggloméré + 2 bous liège naturel | | Étiquette pour vin n°115 ou n°120 | |
| Bouchon à tête (pour bouchage à la main) | | L'unité | |
| | | Plaque de 45 | |
| | | 0,37 | |
| | | 0,25 | |
| | | 10,00 | |
| | | 0,40 | |
| | | 1,50 | |
| | | 47,00 | |
| | | 0,09 | |

NOUVEAU

SERVICE D'IMPRESSION D'ÉTIQUETTES SUR MESURE

Pour les occasions particulières (mariages, naissances, anniversaires,...)

Nous contacter pour plus de renseignements



B.P. 32 • 1037 route du Castelot 33330 Saint-Émilion

Téléphone : 05 57 74 46 92

e-mail : lecellierdesgourmets@wanadoo.fr

commercial@lecellierdesgourmets.fr

site : www.lecellierdesgourmets.fr



CLOS CASTELOTT⁽²⁾

APPELLATION SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

Second vin du Château Guillemin La Gaffelière, il vous séduira par son côté charmeur et fruité.

C'est un vin de plaisir qui a un bon potentiel de garde.



| | 2021 | 2022 |
|-------------------------------|-------|-------|
| La bout. 75 cl 1 à 12 | 13,50 | 14,00 |
| par 24 | 13,30 | 13,80 |
| par 48 | 13,10 | 13,60 |
| par 108 | 12,90 | 13,40 |
| par 300 | 12,70 | 13,20 |
| 1/2 bouteille 37,5cl | 2022 | 7,00 |
| Le magnum 150 cl | 2016 | 30,00 |
| | 2022 | 30,00 |
| Salière et Poivrière en liège | | 9,90 |
| Tablier | | 25,00 |

APPELLATION SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

VRAC

Château GUILLEMIN LA GAFFELIERE 2021

Prêt à la mise en bouteille, étiquettes comprises

Le litre nu : **9,95€ TTC**

Bouchons cylindriques, étiampés (liège naturel supérieur, non colmaté) : La pièce 0,50€ TTC

Saint-Émilion en Bib de 5L et de 10L disponible d'avance dans nos chais



Les Vignobles Fompérieur, propriété familiale depuis 1956, d'une superficie de 17 hectares, produisent le Château Guillemin La Gaffelière et le Clos Castelot. L'encépagement en majorité Merlot est complété par du Cabernet Franc, du Cabernet Sauvignon et du Malbec.

CHÂTEAU GUILLEMIN LA GAFFELIÈRE⁽²⁾

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

Digne représentant d'une appellation prestigieuse le Guillemin La Gaffelière est un vin de caractère, complexe, équilibré. Il est travaillé dans la plus pure tradition. C'est un grand vin de garde qui vous accompagnera sur vos plus belles tables.



| | 2020 | 2021 | 2022 |
|-----------------------|-------|----------|-------|
| La bout. 75 cl 1 à 12 | 20,00 | 19,50 | 20,00 |
| par 24 | 19,80 | 19,30 | 19,80 |
| par 48 | 19,60 | 19,10 | 19,60 |
| par 108 | 19,40 | 18,90 | 19,40 |
| par 300 | 19,20 | 18,70 | 19,20 |
| 1/2 bouteille 37,5cl | 2022 | 10,00 | |
| Le magnum 150 cl | 2012 | 42,00(1) | |
| | 2016 | 42,00 | |
| | 2022 | 42,00 | |

Ideé de Cadeau : Vieux Millésime !

N'hésitez pas à demander le millésime de votre choix

Ouvert tous les jours, sauf dimanches et jours fériés de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

