

Coffrets cadeaux 2020

LA CAVE  GENÈVE
TERRE DE CULTURES

LE COFFRET TRUFFES



Retrouvez toute l'élégance et la finesse de la truffe dans ce coffret. Vous y découvrirez l'assortiment parfait pour des repas réussis, de la polenta et du risotto, du sel et des pépites de truffes. Pour relever vos accompagnements rien de mieux que de l'huile et du vinaigre à l'arôme de truffe. Pour compléter à merveille ce coffret, une bouteille de Merlot, médaille d'or lors du concours du Mondial du Merlot & Assemblage, fera sublimer vos papilles. Un coffret de qualité qui ravira les amateurs de gastronomie et de grand cru.

CHF 109.-

1 bouteille 75cl de Merlot Clémence ; risotto nostrano Tessinois à la truffe suisse 250g ; polenta à la truffe suisse 250g ; huile d'olive à l'arôme de truffe 10cl ; vinaigre balsamique à l'arôme de truffe 10cl ; sel des Alpes à la truffe suisse 80g ; pépites de truffes suisses 8g ; Au pavillon de la Truffe Suisse



INSTANT DOUCEUR

Une envie de légèreté ? La douceur du chocolat Princesse élaboré par Guillaume Bichet s'accorde à merveille aux bulles fines et persistantes du Baccarat Rosé. Les amandes sont torréfiées et caramélisées, pour leur donner un croustillant inimitable, avant d'être recouvertes d'une généreuse couche de chocolat.

CHF 29.-

1 bouteille 75cl de Baccarat Rosé ; sachet de chocolat Princesse de la Chocolaterie Guillaume Bichet 100g



LES PASSIONNÉS

Gourmand à souhait, surprenez vos amis ou vos clients grâce à ce cadeau idéal à offrir pour les fêtes de fin d'année. L'Intuition, un vin doux à déguster à l'apéritif ou au dessert; l'Infini, issu d'un assemblage de cépages rouges élevés en fûts de chêne, qui a remporté la plus haute distinction du canton de Genève par la remise du Sanglier 2020. Le tout accompagné de deux tablettes de chocolat Guillaume Bichet provenant d'une sélection rigoureuse des meilleurs crus de cacaos et des matières premières de qualité supérieure.

CHF 69.-

1 bouteille 50cl d'Intuition et 1 bouteille 75cl d'Infini ; 2 tablettes de chocolat grand cru 100g ; Chocolaterie Guillaume Bichet à Versoix, Coppet et Plainpalais.

Sanglier de Bronze

INFINI 1^{er} prix lors de la
Sélection des Vins de Genève 2020





LES DÉLICATESSES DE PHILIPPE CHEVRIER

Découvrez toute la délicatesse des douceurs raffinées de Philippe Chevrier concoctées au domaine de Châteauevieux. À l'intérieur de ce coffret en bois, vous apprécierez des tablettes de chocolat noir aux poivres roses et de chocolat au lait et noisettes, des biscuits piémontais ainsi que des écorces d'orange au chocolat. Pour sublimer ces douceurs, une bouteille d'assemblage rouge de Philippe Chevrier, médaille d'or à la Sélection des vins de Genève, viendra compléter ce coffret.

CHF 75.-

1 bouteille 75cl d'assemblage Merlot-Cabernet Sauvignon de Philippe Chevrier ; tablette de chocolat noir aux poivres roses 100g ; tablette de chocolat au lait aux noisettes 100g ; biscuits piémontais 50g ; écorces d'orange enrobées de chocolat noir 45g ; épicerie de Châteauevieux.

LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER

Ce trio de vins gastronomiques élaborés pour le chef étoilé, Philippe Chevrier, saura combler les amateurs de grands crus. Dans ce coffret en bois, vous dégusterez un Sauvignon Blanc d'une belle élégance, un Gamaret de caractère, et un subtil assemblage de Merlot-Cabernet Sauvignon, médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2020, aux notes épicées, élevés en fûts de chêne. Une rencontre haut de gamme entre gastronomie et vins.

CHF 89.-

3 bouteilles 75cl les vins de Philippe Chevrier





LE PANIER DU TERROIR

Vous souhaitez fidéliser et remercier vos clients ou faire plaisir à vos proches ? Le panier du terroir promeut les producteurs locaux et leur savoir-faire. Vous découvrirez le saucisson de bœuf du Domaine des Vignolles, des popcorn soufflés à l'air suisse ainsi que des cardons qui vous feront apprécier de manière différente ce produit typiquement genevois. Cet assortiment fera de votre apéritif un moment unique !

CHF 79.-

2 bouteilles 75cl Gamaret Cœur de Clémence et Chasselas Vieilles Vignes Trésor ; popcorn au sel fou et herbes fait maison 60g Be Popcorn ; flûtes salées 100g Oberson ; saucissons de bœuf du Domaine des Vignolles ; cardons épineux genevois 200g de l'Union Maraîchère de Genève ; tapenade de poivrons grillés 110g Au Grenier Gourmand ; caviar de lentilles au vinaigre balsamique 110g de la Ferme Cocquio .



LE PANIER GRAND-MERE

Laissez-vous tenter par un savoureux velouté de courge cuisiné par l'Union Maraîchère de Genève accompagné de croûtons élaborés par la Boulangerie Bisa, d'un fromage à pâte dure des Laiteries Réunies de Genève et d'une bouteille de Gamay Vieilles Vignes.

CHF 29.-

1 bouteille 75cl de Gamay Vieilles Vignes Trésor ; velouté de courge stérilisé 740g de l'Union Maraîchère de Genève ; tonneau d'alpage du Val d'Arve 190g des Laiteries Réunies de Genève ; croûtons de la Boulangerie Bisa.





LES "PREMIER CRU"

Ce Chasselas et ce Gamay de caractère sont les parfaits ambassadeurs de l'appellation «Premier Cru» qui garantit aussi bien des terroirs d'exception qu'une qualité issue de rendements fortement limités. Des vins authentiques à découvrir entre amis.

CHF 29.-

2 bouteilles 75cl de Premier Cru



LES "TRÉSOR"

Avec ces trois vins de la gamme Trésor embarquement immédiat pour le plaisir des sens. En blanc, un Sauvignon Blanc vous invite à découvrir son incroyable palette aromatique. Du côté des rouges, le Gamay Vieilles Vignes, friand et fruité qui vous charme par sa rondeur. Quant au Syrah-Gamaret, il dévoile des arômes mêlants subtilement les fruits noirs et les épices rares.

CHF 49.-

3 bouteilles 75cl Trésor



LES "CLÉMENCE"

Un trio de notre gamme Clémence élevée en fûts de chêne compose ce coffret. Découvrez un Viognier, récompensé par le prix spécial Suisse (la meilleure note parmi tous les vins du pays), lors du concours des Citadelles du Vin 2020, aux arômes de fruits qui fleurissent bon l'été, un Merlot aux parfums de torréfaction et de fruits noirs, ainsi qu'un Pinot Noir aux arômes fruités et floraux relevés par des légères touches de tabac.

CHF 59.-

3 bouteilles 75cl Clémence

MAGNUM CUVÉE DE NOËL

Une élégante étiquette de Noël développée en édition limitée pour ce magnum. Ce Cabernet Franc d'une irrésistible complexité qui révèle un côté surprenant. Un coffret unique et festif.

CHF 49.-

1 Magnum 150cl



MAGNUM BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS

Baccarat, récompensé par la médaille d'argent au Grand Prix du Vin Suisse 2020. Ce mousseux aux bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras.

CHF 35.-

1 Magnum 150cl



CARTE CADEAUX

Quelle que soit l'occasion, avec cette carte cadeau, vous faites plaisir à tout le monde! Vous pouvez choisir le montant que vous souhaitez offrir. La joie de faire plaisir ! Le destinataire de votre carte peut l'utiliser dans notre Cellier à Satigny.





COEUR DE CLÉMENCE

Ce Gamaret, élevé en fûts de chêne et présentant un bouquet expressif et chaleureux, est l'un des incontournables de La Cave de Genève. Avec ses parfums d'épices et ses arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées, ce Cœur de Clémence élégant et racé accompagnera à merveille vos dîners tout au long des fêtes.

CHF 19.-

1 bouteille 75cl et 1 pochette



MAGNUM COEUR DE CLÉMENCE

Un superbe magnum et un élégant coffret en bois pour un Cœur de Clémence à la somptueuse robe pourpre et aux arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées. Délicat et racé, ce Gamaret élevé en fûts de chêne laisse une belle longueur en bouche qui culmine sur une touche légèrement épicée. Des saveurs subtiles qui sauront enchanter votre palais.

CHF 45.-

1 Magnum 150cl



A L'INFINI

Fruits de l'expérience et du travail de nos œnologues, ces deux vins sont issus d'un assemblage de cépages élevés séparément en fûts de chêne. L'Infini Rouge est un mariage subtil de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Il a remporté la plus haute distinction du canton de Genève par la remise du Sanglier 2020. L'Infini Blanc, récompensé par une médaille d'argent à la Sélection des vins de Genève, est issu d'un assemblage de Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc. À déguster infiniment.

CHF 55.-

2 bouteilles 75cl Infini



JÉROBOAM INFINI

Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, ce vin généreux et harmonieux offre un nez subtil. Il a remporté la plus haute distinction du canton de Genève par la remise du Sanglier 2020 lors de la Sélection des vins de Genève. Dans sa bouteille, imposante tant par sa taille que par son délicieux contenu, ce Jéroboam saura trouver toute sa place pour les fêtes.

CHF 119.-

1 Jéroboam 300cl



ÉTUI BACCARAT

BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Sous sa chatoyante robe rose, ce Baccarat Brut Rosé, récompensé par une médaille d'or lors du concours du Grand Prix du Vin Suisse 2020, dégage des senteurs de framboise caractéristiques de son cépage, un Pinot Noir vinifié en rosé. Fines et persistantes, ses bulles contribuent au charme intense qu'il dépose d'emblée sur le palais, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que les crustacés et les desserts. Accompagné de son élégant étui.

**COFFRET ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC
LE BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS**

CHF 14.50 AU LIEU DE CHF 15.50

1 bouteille 75cl

COFFRET BACCARAT

BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Médaillé argent à l'occasion de concours du Grand Prix du Vin Suisse, 2020, l'irrésistible Brut Blanc de Blancs Chardonnay de notre gamme Baccarat charme les papilles des gourmets les plus exigeants. Des bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras. Le coffret parfait à partager à deux.

**COFFRET ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC
LE BACCARAT BRUT ROSÉ**

CHF 25.-

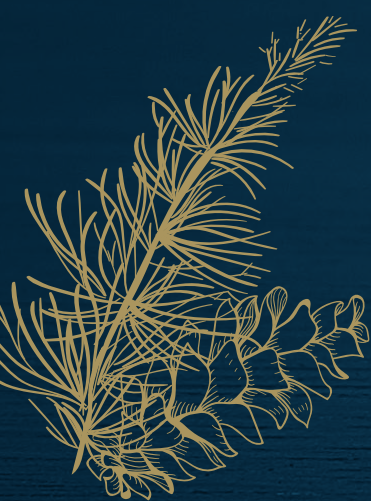
1 bouteille 75cl et 2 flûtes



NOS VIGNERONS

Derrière chacun de nos vins se trouve une vigneronne ou un vigneron amoureux(se) de son métier.
Des femmes et des hommes passionnés et passionnants, aux parcours de vie différents, avec une passion commune : la vigne.





LE CELLIER

VENTE DIRECTE - DÉGUSTATION

CONSEILS - ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Vous souhaitez organiser dans un cadre inédit un apéritif dînatoire, une séance de travail, un petit-déjeuner, un départ à la retraite, un atelier dégustation ?

Le cellier est mis à votre disposition pour tout type d'événement.

- Dégustation de nos vins dès CHF 15.– pp
- Apéritif salé, buffet du terroir dès CHF 30.– pp
- Pour vos apéros : bouteilles fraîches à l'emporter

LES HORAIRES DE FIN D'ANNÉE :

Novembre et décembre : du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30

Les samedis 5, 12 et 19 décembre, ouverture de 10h à 16h

LA CAVE DE GENÈVE SA

Rue du Pré-Bouvier 30 · CH-1242 SATIGNY · T +41(0)22 753 11 33 · F +41(0)22 753 21 10

info@cavedegeneve.ch · www.cavedegeneve.ch