

A marble sculpture of a woman's head and upper torso, holding a bunch of grapes. The woman has her eyes closed and a serene expression. The grapes are a light, creamy color, matching the marble. The sculpture is set against a plain, light background.

LA CAVE
DE BAUMANIÈRE
2018 - 2019



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

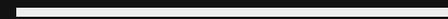


Nous avons demandé à nos deux sommeliers Alain & Maxime de vous proposer quelques bouteilles.

Ces bouteilles ont été conservées en cave de vieillissement à Baumanière parmi 50 000 autres flacons et n'ont donc pas connu d'autre lieu d'entreposage que leur cave de départ et Baumanière.

Ces références sauront séduire les amateurs comme les grands connaisseurs avec de jolis vins et des cuvées prestigieuses d'exception.

À découvrir aussi à la boutique de Baumanière (face au restaurant l'Oustau de Baumanière)



Pour tout renseignement n'hésitez pas à solliciter notre sommelier :
sommellerie.oustau@baumaniere.com

Champagne Baumanière Avize Grand cru Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

La maison Baumanière a sélectionné dans le précieux Grand Cru d'Avize un des plus beaux Chardonnay de la côte des blancs dans le précieux Grand Cru d'Avize. Ce champagne brut développe un nez avec des effluves de citron confit et de fleur fraîche. En bouche, la bulle est fine, régulière, pure et élégante. Un champagne sec parfait pour l'apéritif.

ACCORDS METS ET VINS : Feuilleté aux fromages, crevettes, poisson en tartare ...

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6°- 8°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 5 à 7 ans
30€



IGP Alpilles blanc « Dolia » Domaine Hauvette 2012

PROVENCE

Issue de Clairette, Roussanne et Marsanne, Dominique Hauvette réalise un assemblage juste et équilibré. Le travail en biodynamie apporte au vin une richesse aromatique naturelle et une belle expression du terroir des Baux de Provence. Les effluves de fleurs telles que l'acacia et le tilleul caractérisent un nez puissant et miellé. En bouche, ce vin a une belle matière avec une note de fraîcheur et une pointe citronnée. Un vrai vin d'amateur !

ACCORDS METS ET VINS : ris de veau, viandes blanches, turbot,

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°- 12°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 3 à 5 ans
40€



Champagne Baumanière Grand cru Brut rosé

CHAMPAGNE

Ce grand cru de rosé offre une robe saumonée. Le nez pétillant de saveurs exprime de jolis petits fruits rouges acidulés. La bouche offre une texture mousseuse très ample et presque douce. Ce champagne convient parfaitement pour les douceurs.

ACCORDS METS ET VINS : truite fumée, tartelette fruits rouges, vacherin, salade de fruits

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6°- 8°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 2 à 4 ans
35€



IGP Alpilles blanc « Ultima Laude » Abbaye de Pierredon 2018

PROVENCE

Cette cuvée confidentielle, issue du cépage de Rolle uniquement est produite sur le terroir du beau village de Mouriès. On retrouve un vin expressif, caractérisé par des notes de fenouil et d'agrumes. La bouche est tonique, marquée par une certaine salinité propre à son terroir. Un des rares vins blancs frais de Provence.

ACCORDS METS ET VINS : Tellines, crustacés, loup, huîtres

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°- 10°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 1 à 3 ans
18€



Hermitage blanc Jean-Louis Chave 2007

VALLÉE DU RHÔNE NORD

Robe très profonde. Fleurs blanches, coings et agrumes confits rythment ce nez qui ne cesse d'évoluer. La bouche, généreuse, développe une minéralité exceptionnelle. Beaucoup de longueur et une complexité hors du commun. Un des plus beaux Hermitage de tous les temps.

ACCORDS METS ET VINS : Saint Pierre cuit à la broche

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°- 12°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 5 ans
195€



Puligny Montrachet 1^{er} cru « Les Combettes » Domanine Sauzet 2011

BOURGOGNE

Ce premier cru est issu d'un hectare de vieilles vignes (50 ans). Ample, généreux et racé, il est aussi très minéral et figure parmi les meilleurs vins du domaine. Il est au niveau d'un grand cru.

ACCORDS METS ET VINS : Homard grillé, langoustes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°- 12°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 10 ans
150€



Châteauneuf du Pape « Clos du Roi » Château Gigognan 2017

VALLÉE DU RHÔNE SUD

Le domaine produit 4500 bouteilles de cette cuvée. Offrez-vous un vin exhalant les agrumes, les fruits du verger et la décoction de tilleul. L'expression en bouche est racée profonde et puissante à la fois. Un vin blanc d'un équilibre remarquable

ACCORDS METS ET VINS : fromages,
Dos de Bar grillé, cuisses de grenouille

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9° - 11°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 5 à 7 ans
40€



Muscat du Cap Corse Antoine Arena 2016

CORSE

Antoine Arena réalise à la pointe nord de la Corse un nectar rare. Succombez aux notes exotiques du Muscat et à son fruité naturel. La bouche offre un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur. On a la réelle sensation de croquer dans le raisin.

ACCORDS METS ET VINS : ananas rôti,
carpaccio de mangue, fiadone

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°- 10°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 2 à 4 ans
30€



IGP Alpilles Petra
Rosé 2017
Domaine Hauvette

PROVENCE

Le domaine Hauvette est situé à St Rémy de Provence. La propriétaire, Dominique Hauvette, propose des vins à forte personnalité. Ce vin rosé en est la preuve. La robe est soutenue, le nez complexe, aux parfums de fruits rouge, d'amande et de pâte de fruits. Une gourmandise d'une grande longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS : Grillades, brochettes, cuisine orientale.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°- 10°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 3 ans
25€



Baux de Provence
« Affectif » rouge 2014,
Jean-André CHARIAL

PROVENCE

La Robe rubis aux reflets violacés attire l'œil par sa brillance. Le nez épanoui de cerise noire et notes poivrées captive les sensations de fraîcheur et de plaisir laissant augurer un vin tout en élégance. La bouche confirme cette impression de vin de grande fraîcheur et de plaisir qui se prolonge vers une finale d'une grande finesse et de légèreté.

ACCORDS METS ET VINS : Epaule d'agneau confite, cochon, gardiane de taureau

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 7 ans
22€



Baux de Provence
« Affectif » rosé 2018,
Jean-André CHARIAL

PROVENCE

La belle robe rosée vive paraît éclatante de pureté. Le nez expressif de fruits rouges de type framboise, groseille à maquereaux se marie aux épices douces de moyenne intensité. La bouche intense et complexe exprime toute sa pureté gustative pour se prolonger vers une finale de rosé de gastronomie plutôt que de rosé de plage.

ACCORDS METS ET VINS : Rougets, légumes d'été à la provençale, poisson grillé
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°- 10°
TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 3 ans
16€



Baux de Provence « Cornaline »
Domaine Hauvette 2012

PROVENCE

Dans un grand millésime, Cornaline 2012 se révèle être riche, puissant et gourmand. Un vin bio sur des notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces. Cette cuvée demande toujours d'être patient.

ACCORDS METS ET VINS : magret de canard au poivre

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13° - 15°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 8 ans
35€



Côte - Rôtie 2001
Domaine Tardieu Laurent

VALLÉE DU RHÔNE NORD

Vin issu en large partie du magnifique lieu-dit « Lancement ». De style aérien, un vin de dentelles et de raffinement. La cuvée est portée par de superbes notes lardées et fumées. Le boisé est noble, fin et élégant.

ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, charolais

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14° - 16°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 5 ans
70€



Nuits St Georges 1er cru
Les Didiers 1999
Domaine Méo Camuzet

BOURGOGNE - CÔTE DE NUITS

La robe de ce grand pinot noir se révèle dans une aromatique noble et classique, complexe et profonde, de fruits noirs, d'épices douces. La bouche est droite, très équilibrée et tendre. Les tanins sont souples, le boisé fin, la finale est longue.

ACCORDS METS ET VINS : Volaille de Bresse, Veau

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14° - 16°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 10 ans
95€



Châteauneuf du Pape
« Signature » 2015
Domaine de la Barroche

VALLÉE DU RHÔNE SUD

Julien Barrot est un de ces jeunes producteurs qui a reçu les enseignements des anciens tout en amenant sa patte dans un style nouveau à Châteauneuf du Pape. La cuvée signature est une belle définition d'un Châteauneuf, où puissance, plaisir et élégance jouent une parfaite harmonie.

ACCORDS METS ET VINS : paleron, viandes mijotées, bavette

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15° - 17°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 10 ans
45€



Les Cras 1995
Domaine Germain

BOURGOGNE CÔTE DE BEAUNE

Ce premier cru se situe à mi coteau de la capitale viticole de Bourgogne : Beaune. 1995 est un millésime frais qui a permis de conserver le vin dans le temps. Ce vin à maturité présente des notes de cassis finement épicé. C'est en bouche que le vin s'affirme ; il présente une texture soyeuse et satinée avec beaucoup d'élégance.

ACCORDS METS ET VINS : Caille, viande blanche

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14° - 16°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 2 à 3 ans
45€



Ermitage « Le Méal » 2004 Chapoutier

VALLÉE DU RHÔNE NORD

Ce vin 100% Syrah est issu du terroir exceptionnel d'Hermitage. La robe reste jeune et soutenue. Les parfums de fruits noirs mûrs se mêlent aux notes fumées. La bouche est puissante aux tanins de velours, dans un équilibre parfait. Cette sélection parcellaire, issue de vieilles vignes, est conçue pour la garde.

ACCORDS METS ET VINS : Gibiers à poils, venaison

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15° - 17°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 10 ans

195€



Pomerol Château Belle brise 1999

BORDELAIS

Jolie robe rubis profonde. Nez puissant de violette et de truffe, oscillant entre le cuir, les sous-bois et les notes animales. Cette richesse aromatique se retrouvera en bouche avec des tanins soyeux, un boisé noble, fin et élégant. L'équilibre est parfait, la finale fraîche.

ACCORDS METS ET VINS : Gibiers à plumes, faisan, truffes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16° - 18°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 10 ans

120€



Margaux Château Palmer 2001

BORDELAIS - MÉDOC

Ce nectar est une référence de l'appellation Margaux. Il est d'une richesse aromatique et d'une puissance de tanins toujours en retenue. Son caractère est la fois souple, charnu et velouté. La palette aromatique est précise et complexe. Elle s'étend du cassis à la réglisse, en passant par la cerise, les fleurs et les épices.

ACCORDS METS ET VINS : civet de marcassin, faisan sauce forestière

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°- 18°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 15 ans

350€



IGP du Gard Roc d'Anglade 2008

LANGUEDOC

Rien ne destinait Remy Pedreno à faire du vin. Il passe d'informaticien à vigneron à la fin des années 1990. Aujourd'hui, son vin fait partie des pépites du sud les plus recherchées. En assemblage à dominante de Carignan, complété par du Grenache, du Mourvèdre et de la Syrah, on retrouve des senteurs de mûre et de cerise très mûres, de rose, et une touche un peu plus masculine de cuir et de garrigue. Vin puissant et équilibré en bouche avec de jolis tanins et une belle matière. Surprenez vos invités avec ce vin original

ACCORDS METS ET VINS : Petit gibier à plume, magret de canard, daube de sanglier

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°- 17°

TEMPS DE GARDE : A boire ou à garder 5 ans

45€





POUR COMMANDER

Par email à sommellerie.oustau@baumaniere.com

Par tel au 04.90.54.33.07



LIVRAISON

Tous nos vins sont expédiés avec le plus grand soin depuis notre cave pour garantir une livraison optimale.

Les livraisons sont effectuées à domicile en France Métropolitaine.

FRAIS DE PORT (PRIX TTC)

Livraison en Colissimo - Livraison par Messagerie GEODIS

De 1 à 3 bouteilles : 16 €

De 4 à 6 bouteilles : 25 €

De 7 à 12 bouteilles : 30 €

de 13 à 24 bouteilles : 1€ la bouteille supplémentaire

ASSURANCE

Les vins sont assurés par nos soins durant le transport.

RÈGLEMENT

Le règlement des marchandises s'effectue en totalité à la commande, soit par chèque à l'ordre de Baumanière, soit par carte bancaire. Une facture exprimée en Euros TTC sera émise par Baumanière et envoyée au client à l'adresse de facturation indiquée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

Baumanière Les Baux de Provence
Mas de Baumanière
13520 Les Baux de Provence
Tél : 04 90 54 33 07
contact@baumaniere.com
www.baumaniere.com