

Catalogue Entreprises et CE 2022-2023

Idées cadeaux, Fêtes de Noël, Remerciements collaborateurs / Clients - Fournisseurs ...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

 : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

Site internet : www.cave-de-longchamp.com

La Cave de
Longchamp

Sommaire

La Cave en quelques mots	P. 3
Coffrets Champagne	P. 4
Déclinaisons de coffrets Vins toutes régions de 1 à 6 bouteilles	P. 5 à 10
Les offres bières	P. 11
Un choix de spiritueux originaux	P. 12
Des Rhums arrangés	P. 13
Sans alcool	P. 14
Agréments un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins	P.15 et 16
Personnaliser vos coffrets	P.17
Conditions générales de vente	P.18

La Cave de
Longchamp

La Cave en quelques mots :

Près de 40 ans d'histoire.

Une cave indépendante dirigée par Dominique JOLY.

6 cavistes passionnés pour vous conseiller.

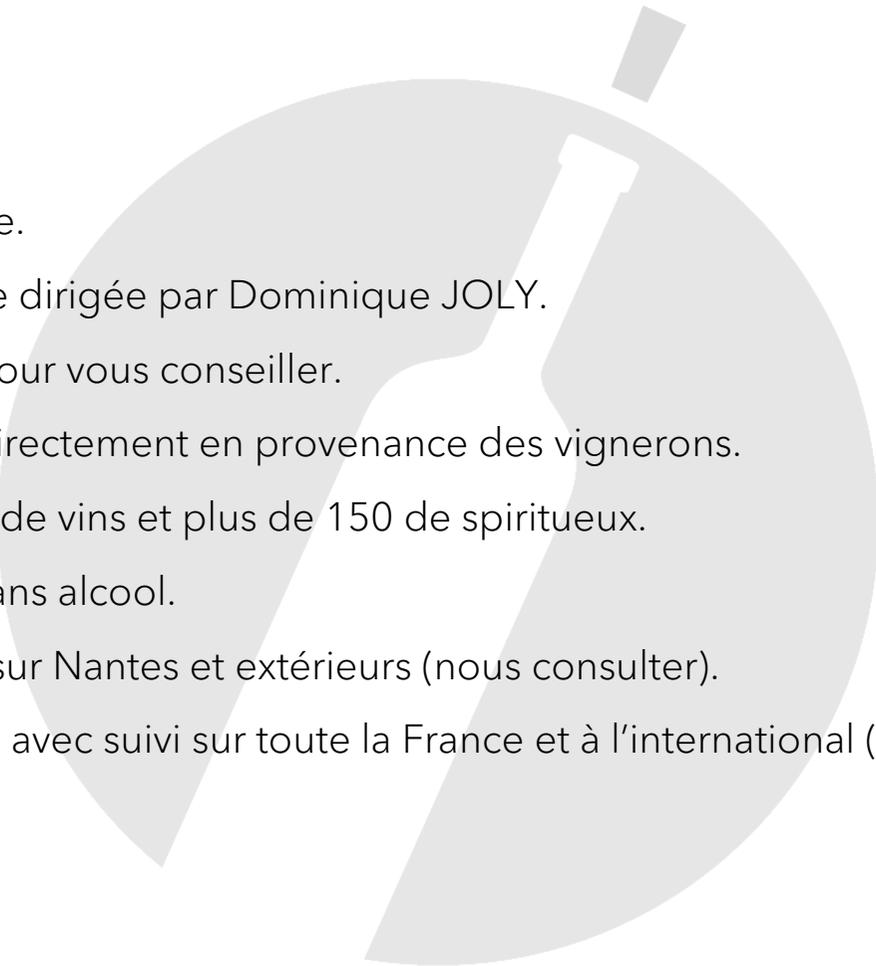
Une sélection de vins directement en provenance des vignerons.

Près de 900 références de vins et plus de 150 de spiritueux.

Possibilité de coffrets sans alcool.

Un service de livraison sur Nantes et extérieurs (nous consulter).

Un service d'expédition avec suivi sur toute la France et à l'international (nous consulter).



La Cave de
Longchamp

Coffrets Champagne

Germar Breton

« Germar Breton » Brut



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
18.29 € HT**

Locret Lachaud

« 1^{er} Cru » Brut

« Cuvée Spéciale » Brut Rosé



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
44.50 € HT**

Locret Lachaud

« 1^{er} Cru » Brut

Magnum



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
41.75 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 1 bouteille

Graves

Château Chante L'oiseau
2019



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
13.38 € HT**

Vacqueyras

Domaine de La Ganse
2020



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
13.46 € HT**

Viré Clessé

Domaine Guillemot-Michel
« La Quintaine » 2020



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
23.79 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 2 bouteilles

Reuilly Rouge

Domaine des Seresnes

« Les Saints » 2021

Sancerre

Domaine Pierre Morin

Blanc 2021

Ventoux

Domaine de La Martinelle

« Dentelles » 2021

Saint-Guilhem-Le-Désert

Domaine des Conquêtes

« Initial » 2020

Hautes Côtes de Beaune

Domaine Parigot

« Clos la Perrière » 2020

Côte Chalonnaise

Domaine Gouffier

« Malpertuis » 2020



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
26.26 € HT**



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
23.71 € HT**



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
37.63 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 3 bouteilles

Morgon

Domaine des Marrans

« Corcelette » 2020

Fleurie

Domaine La Roilette

2021

Beaujolais Blanc

Domaine de Lavernette

2019



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

40.75 € HT

Faugères

Domaine Anglade

« Comète » 2018

Corbières

Sainte Marie des Crozes

« 4^{ème} Génération » 2020

Pays d'Oc

Domaine d'Altugnac

« Les Turitelles » 2020



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

24.54 € HT

Margaux

Moutte Blanc

2019

Saint Emilion

Château Pindefleurs

2018

Saint Julien

Fleur Lauga

2018



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

83.38 € HT



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets Magnums

Pays d'Herault

Domaine Valjulus

« Initial » 2019



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
18.25 € HT**

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille

2020



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
46.25 € HT**

Crozes-Hermitage

Alain Graillet

2019



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
50.67 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret 6 bouteilles

Saumur

Domaine de la Paleine

Brut

Reilly Blanc

Domaine des Seresnes

« Les Saints » 2021

Anjou ½ Sec

Domaine Le Pas Saint Martin

« Bonbec » 2021

Crozes Hermitage

Domaine des Bruyères

« Beaumont » 2021

Saumur Champigny

Domaine des Nerleux

« Printemps » 2021

Graves

Château Chante L'oiseau

2019



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation
63.17 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Muscadet « Ambassadeurs »

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine de la Chauvinière

2021 Château Thébaud

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine de L'Epinay

2021 Clisson

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Julien Braud

« Vignes du Bourg » 2021 Monnières

Muscadet Côtes de Grand Lieu

Domaine des Hautes Noëllés

« Parcelles » 2020 St Léger les Vignes

Muscadet Cru Communal

Domaine La Tour Gallus

« Gorges » 2015

Muscadet Cru Communal

Domaine Stéphane Orioux

« Vallet » 2018



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation
48.71 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo



Pack AEROFAB 6 Canettes (Brasserie Sautronnaise)



Coffret Cadeau AEROFAB + Fiches dégustation

2 Mistral + 2 Oroshi Bio + 2 Petite brise (l'ensemble en 33cl) **20,33 € HT**

Possibilité panachage des différentes créations de la micro-brasserie
(33 & 44 cl, en fonction des stocks disponibles – Nous consulter

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo



Brasserie LA BELUETTE (La Chapelle Sur Erdre)

1 Blanche

75 cl.

1 Blonde

75 cl.

1 Fumée

75 cl.

1 Brune

75 cl.



Coffret Cadeau Beluette + Fiche dégustation 23,50 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Un choix de spiritueux originaux

Whiskies



Burn McKenzie
Blended Scotch
18.71 € HT



Smoke Stack
Blended Malt Tourbé
Islay
41.38 € HT



Naked Malt
Blended Malt
27.92 € HT



Aérolite Lindsay
Single Malt Tourbé
Islay
49.29 € HT



Orchard House
Blended Malt
46.13 € HT

Gins + Tonics



Aviation
American Gin
Oregon
36.71 € HT



Nordés
Spanish Gin
37.00 € HT



Portobello Road
London Dry Gin
43.38 € HT



Fever Tree
Tonic Water
de **1.42 € HT** la bt de 20cl
à **2.88 € HT** la bt de 50cl

Rhums



English Harbour 5 ans
Antigua
28.79 € HT



Navi
Cassiopée
40.38 € HT

Coffret Cadeau + Fiche dégustation (personnalisables avec votre logo)

Les Rhums Arrangés : MALO RHUM

Mirty



Myrtille
Framboise
Gingembre
Epices

Tonki



Kiwi
Fève de Tonka
Cannelle

Gwada



Ananas
Banane
Avocat

Citrus



Kalamansi, Bergamote
Main de Bouddha
Cédrat, Yuzu
Orange « chocolat »
Clémentine de Corse...

Kaktus



Figue de Barbarie
Piment d'Espelette
Citron
Feuilles de Combawa...



Coffret Longchamp + Fiche dégustation 34.46 € HT

Coffret Cadeau Malorhum + Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo + 2 verres sérigraphiés + Fiche dégustation 43.67 € HT

Sans Alcool : La gamme Gimber

Créé fin 2017 par Dimitri Oosterlynck, Gimber est une boisson sans alcool entièrement naturelle, et bio.

Un mélange unique ayant comme base le concentré de gingembre qui apporte tout le peps et la tonicité à vos mocktails, cocktails, boissons chaudes ou encore vos recettes de cuisines et desserts en mal de mordant.

Quelle que soit sa version, cet élixir déborde de bienfaits : anti-inflammatoire, antioxydant, bon pour les douleurs articulaires, pour la digestion, réduit le taux de cholestérol...



N°1 THE ORIGINAL

C'est le premier né, un concentré de gingembre biologique, agrémenté de citron, herbes et épices. Un mix détonnant !

N°2 BRUT

Avec 50% de sucre en moins, il est agrémenté ici par une qualité supérieure de yuzu et de thym citron. Désaltérant à souhait !

S°1 SWEET LILLY

La dernière innovation de Gimber qui associe le fruit de la passion, l'ananas juteux, le curcuma intense et le gingembre (33%). Ce mélange piquant donne à chaque gorgée le goût de l'été.

Mélangez 20-30 ml de GIMBER avec de l'eau pétillante bien fraîche et terminez avec une touche personnelle.

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo **Coffret Cadeau 1 bt + Fiche dégustation 26.14 € HT**

Agrémenter un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins

Groix Nature



Les rillettes de l'île de Groix sont issues des traditions de pêches groisillonnes. Toute une sélection de conserves (rillettes de thon, maquereaux, sardines, St Jacques, Ormeaux...) de **3.65 HT à 8.44 € HT**

Rue Traversette



Rue Traversette, pèle, coupe, râpe, et cuit... De nombreux nouveaux mariages entre les fruits, les légumes, les épices et les plantes aromatiques + une touche de folie.

Tartines (pot de 110g) à partir de **4.64 € HT** / Pâtes (pot de 90g) de **3.79 HT à 4.74 € HT**

François Pralus



L'un des derniers artisans chocolatiers à sélectionner lui-même sa matière première à travers le monde et le rare chocolatier à posséder sa production de fèves.

Barres infernales (150g) à partir de **7.33 € HT** / Fèves enrobées de Madagascar (150g) **9.86 € HT**

L'Atelier



Les tentations : Des fruits à coque torréfiés avec une fine caramélisation et un affinage à la fleur de sel de Guérande. A partir de **6.90 € HT**

Les Gwenranns : Des grains de fleur de sel de Guérande IGP cachés dans un fin disque de chocolat (lait ou noir) agrémentés de Sarrasin breton ou de Sésame. A partir de **5.78 € HT**



Maison Planchot



Mini Galettes Vendéennes : Sachet de 160g de petites galettes au beurre et à la fleur de sel. Fabrication artisanale depuis 1929.

4.56 € HT

PERSONNALISATION DE VOS COFFRETS

Chaque coffret est accompagné de sa, ou ses fiches de dégustation réalisées par nos soins. Elles décrivent les cuvées sélectionnées (origines, température de service, potentiel de garde, accords Mets-Vins...) Elles sont personnalisables avec le logo de votre entreprise et un message à transmettre si vous le souhaitez.

En voici un exemple :



La Cave de Longchamp Nantes

Merci pour votre confiance
Bonnes fêtes de fin d'année !

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017
Font de Courtedune

Situation : Le Domaine Font de Courtedune est issu d'un vignoble de tradition, du sud de la vallée du Rhône, réparti sur les terroirs de Châteauneuf-du-Pape, Cotes du Rhône et Vin de pays. C'est une entreprise familiale depuis plus de 3 générations. Sœur et frère produisent des Châteauneuf fin et capiteux, des Rhône fruités et épicés aux tanins bien structurés. Les vignes sont attenantes au Château Rayas et bénéficie dès lors d'un terroir plus qu'exceptionnel.

Encépagement : Grenache, Mourvèdre, Counoise et Cinsaut

Terroir : Sol sablonneux

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 2021-2024

Observations : Le nez, sauvage et intense, est superbe. La bouche offre une palette de fruits noirs (cerise burlat, crème de cassis, mûre) qui se mêlent aux pointes chocolatées et aux notes d'épices douces ; le tout sur un support délicatement boisé. L'attaque, d'une grande personnalité, est riche, avec des tanins extrêmement fins. La finale, tout en finesse, est persistante et dévoile tous les charmes de ce vin ensoleillé : savoureuses notes de mûre, réglisse, thym et laurier sauvage.

Quelques accords gourmands : Canette aux olives noires, Filet de taureau Bonotte de Noirmoutier aux truffes, Lièvre à la royale ...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

Conditions Générales de Vente

Pour plus de renseignements, vous pouvez prendre rendez-vous avec Antoine, Dominique, François, Gérard, Marie, ou Grégoire à :

La Cave de Longchamp, 72 rue Georges Lafont, 44300 Nantes,

Tél : 02 40 59 13 14.

Email : accueil@cave-de-longchamp.com

Site internet : www.cave-de-longchamp.com

Du mardi au vendredi : 10h - 12h30 / 15h - 19h

Le samedi : 9h30 - 12h 30 / 14h - 19h,

Et également les lundis 5, 12, 19, 26 décembre 2022 : 10h - 12h30 / 15h - 19h

Délais de préparation : Prévoir un délai approximatif de quinze jours environ à dater de la réception de votre commande, nous pourrions anticiper avec vous ou être plus réactifs dans l'urgence.

Prix : Les tarifs s'entendent hors taxes et « départ » de notre cave selon les stocks et millésimes disponibles. La TVA, et les droits seront facturés en supplément aux taux en vigueur, ils sont valables jusqu'au 31/01/2023.

Tarifs des transports : Une cotation de vos expéditions vous sera communiquée, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter à ce sujet. Quelques estimations d'expédition en France hors zones difficiles d'accès (île, montagne, Corse...) : 1 ou 2 Btes : 13€ HT / 3 Btes : 13,33€ HT / 6 Btes : 15,96€ HT / 12 Btes : 19,46€ HT.

Règlement : Tout règlement pourra être effectué par chèque, traite, virement ou espèces, à un maximum de 30 jours nets, date de facture, pour les entreprises. Un acompte pourra être demandé avant la réalisation de la commande.

Photos non contractuelles / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération