

Les Blancs

Le **SAUVIGNON** est un vin sec qui montre une belle vivacité et beaucoup d'arômes le rendant remarquable en apéritif. Il exprimera également toute sa saveur dégusté sur poissons et crustacés.

Le **TOURAIN CHENONCEAUX BLANC** est obtenu avec les raisins les plus mûrs de Sauvignon Blanc. En plus de ses arômes de fruit jaune et d'agrumes, il offre une belle rondeur en bouche grâce au vieillissement sur lies.

Le **CHENIN SEC** est un vin blanc minéral, agréable avec des rillettes et poissons cuisinés.

La **DAMOISELLE** est une sélection de vendanges très mûres de Chenin Blanc. Ce vin demi-sec, réunissant la douceur et la fraîcheur, vous séduira à l'apéritif, sur les poissons en sauce et au dessert.

Les Rosés

Ils sont issus des mêmes cépages que les vins rouges associés au Grolleau.

Le **ROSÉ SEC** accompagne les plats salés tels que charcuteries, barbecues et pizzas.

Le **PASTOURELLE** est un rosé demi-sec équilibré, plaisant au plus grand nombre dès l'apéritif, il saura aussi accompagner vos entrées et salades.

Les Rouges

Le **GAMAY**, est un vin jeune, léger et fruité qui accompagne les viandes blanches et charcuteries.

Le **CABERNET FRANC « LES TAILLEUX »**, célèbre cépage du Val de Loire, donne un vin aux arômes de fruits rouges et au corps tannique et corsé; idéal pour les viandes rouges et fromages.

Le **CÔT « LES MARREUX »**, cépage cousin du Malbec, ce vin est riche aux tannins corsés, il fait merveille avec les viandes en sauce, le gibier et les fromages de chèvre.

TOURAIN CHENONCEAUX ROUGE, issu d'un assemblage de nos vieilles vignes de Côt et de Cabernet Franc, ce vin offre la richesse et la souplesse des tannins pour votre plaisir.

Les Fines bulles

Elles sont élaborées selon la méthode traditionnelle et vieilles en cave, elles offrent des bulles fines et agréables.

BLANC ou **ROSÉ**, **BRUT** ou **DEMI-SEC**, à l'apéritif, au dessert, à toute heure du jour ou de la nuit, elles sont toujours les partenaires de la fête.



Vente, dégustation et visite :
durant nos horaires d'ouvertures,
nous sommes toujours présents
pour vous accueillir.

Réservation recommandée à partir
de 8 personnes et visites spéciales
sur www.pereauguste.com



LES CAVES DU PÈRE AUGUSTE

Une famille de vignerons depuis 1875



Horaires d'ouverture

PRINTEMPS- ÉTÉ

(du 1^{er} avril
au 30 septembre)

AUTOMNE- HIVER

(du 1^{er} octobre
au 31 mars)

Du lundi
au samedi

9h00 – 19h30

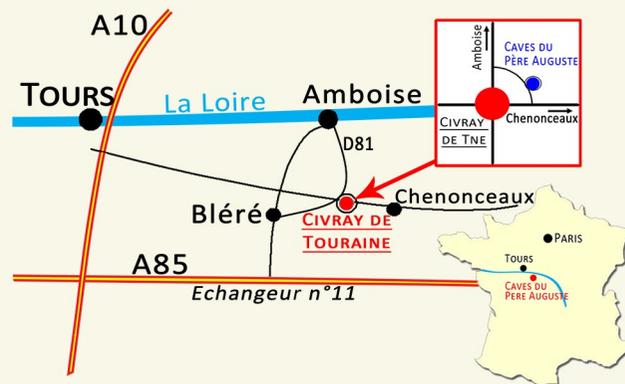
9h00 – 18h30

Dimanches
et jours fériés

10h00 – 12h00

X

Si vous êtes dans l'impossibilité de venir durant ces horaires : appelez nous.



LAT N47.33493 - LONG E1.04726

CAVES DU PÈRE AUGUSTE

Famille GODEAU
14 Rue des Caves
37150 CIVRAY DE TOURAIN

contact@pereauguste.com
02 47 23 93 04

www.pereauguste.com

Tarifs
au 1^{er} novembre 2022



BOUTEILLES 75CL

Dans la limite des stocks disponibles.

Prix TTC à la bouteille à partir de 18 bouteilles
(Vous bénéficiez de ce tarif pour tout achat dès lors que vous êtes client de la maison).

BLANC	Sauvignon	5,80 €
	TOURAINE CHENONCEAUX Blanc	8,50 €
	Chenin Sec	5,80 €
	Chenin ½ sec « Cuvée Damoiselle »	6,50 €
ROSÉ	Rosé sec	5,70 €
	Rosé ½ sec « Cuvée Pastourelle »	5,80 €
ROUGE	Gamay	5,70 €
	Cabernet « Cuvée des Tailleux »	5,80 €
	Côt « Cuvée des Marreux »	5,90 €
	TOURAINE CHENONCEAUX Rouge	8,50 €
FINES BULLES	Blanc Brut	7,10 €
	Blanc demi sec	7,10 €
	Rosé Brut	7,10 €
	Rosé demi sec	7,10 €
	Jus de raisin (1 litre)	3,95 €

EXPÉDITIONS

en France Métropolitaine
pour les bouteilles



MONDIAL RELAY



6 ou 12 btles **16 €**
18 btles **20 €**

Livraison de vos bouteilles
dans le point relais de votre choix
(voir sur www.mondialrelay.fr)

LIVRAISON À DOMICILE FRANCE

(excepté îles et stations de ski)

6 ou 12 btles **21 €**
24 à 60 btles **21 €**
66 btles et + **Offert**

Pas de livraison à domicile possible pour 18 bouteilles.



- Bouteilles

Uniquement par carton de 6
Possibilité de panachage de différents vins dans les cartons

- Charcuteries*

A partir de 24 bouteilles, sans frais de port supplémentaires

- Accessoires cadeaux*

Sans frais de port supplémentaires

- BIB et Vrac

Uniquement sur DEVIS

Par courrier, téléphone ou email :

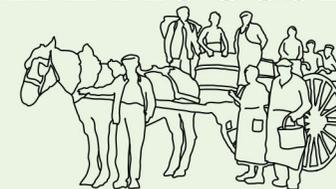
- les vins et quantités
- nom et adresse complète
- un numéro de téléphone
- adresse email (si possible)
- le règlement (CB, chèque ou virement)

Réception de votre vin sous 7 jours ouvrés

Commandes sur www.pereauguste.com

*Liste des charcuteries et accessoires disponibles sur le site web

CAVES DU PÈRE AUGUSTE



Nous vous proposons à la dégustation une large gamme de vins récoltés et vinifiés par nos soins dans le respect de nos traditions depuis 145 ans et selon le cahier des charges des

AOC Touraine et AOC Touraine Chenonceaux ainsi que dans le respect de l'environnement conforme à la certification

« Haute Valeur Environnementale »

Liste des vins disponibles en vrac :

VRAC

2,60 €/litre

BIB 10 LITRES

32,40 €

Blanc sec Sauvignon

Rosé Sec

Rosé ½ sec « Cuvée Pastourelle »

Rouge Gamay

Rouge Assemblage Cabernet & Côt

Rouge Côt (Disponible à partir du 5 septembre)

Vin de France Rouge Rubis à 1,90 € / litre

Expédition du vrac et BIB uniquement sur DEVIS