

FLY MARKET



**Catalogue des
Produits**



Nos VINS



CHÂTEAU MOULIN DE LA BRIDANE

AOC HAUT-MÉDOC

2020

TECHNIQUE

Appellation : Haut-Médoc

Commune de production : Saint-Laurent Médoc

Propriétaire/ vigneron : Bruno Saintout

Superficie : 10 hectares

Terroir : Graves et Argilo-calcaire

Encépagement : 35% Cabernet-Sauvignon
50% Merlot
15% Petit-Verdot

Élevage : Cuves + barriques

Cuverie : Inox + béton

Certification environnementale : HVE

Œnologue conseil : A. Médeville

Vendanges : du 25/09/2020 au 02/10/2020

Code GS1 bouteille : 3444801392020

Code GS1 carton de 6 : 3444800092020

Numéro de lot : LHM20

Mise en bouteille : 08/03/2022 "au château"

NOTES DE DÉGUSTATION

Concours des Vins de Bordeaux : Médaille d'Argent

Concours Agricole Paris : Médaille de Bronze

Gilbert & Gaillard : Médaille d'Or (90 points)



Château CHANO 2015

AOC Haut-Médoc



Commentaires de dégustation

Robe rubis profond, le palais est frais et fruité. Belle harmonie des arômes et tannins .



Terroir

Graves profonde et argile



Cépages

75% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon



Elevage

15 mois en fût de chêne
français



Degré alcoolique %

12,5%



CHÂTEAU LA CHANDELLIERE

MÉDOC CRU BOURGEOIS

2014



PROPRIÉTAIRE

GAEC DE GAZAILLAN : Hubert & Didier SECRET

AIRE DE PRODUCTION

33340 Civrac Médoc

Superficie vignoble : 31 ha / Age moyen : 27 ans

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon ; 35% Merlot
5% Cabernet Franc

VENDANGES - VINIFICATION - ELEVAGE

Vendanges mécaniques avec table de tri.
Vinification en cuves inox thermo-régulées.
Elevage de 12 mois avec staves pour donner des notes « boisées » au vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Robe de satin pourpre, dense et brillante.

Nez : Nez puissant, riche et complexe ; cassis, framboise et myrtille vanillés forment une gourmande note de fond, rehaussée de touches fumées et de bois de cèdre à l'agitation.

Bouche : L'attaque est franche, presque souple sur des arômes fruités de fruits rouges. S'ensuit une évolution tout en ampleur et en structure, affichant un beau potentiel, mûr et fruité. Les notes de fruits noirs sont alors fondues dans un registre grillé et toasté puissant et persistant.
Belle longueur.

CONSEIL DE CONSOMMATION

Un Médoc bien fait, capable d'affronter évidemment tous les gibiers et viandes rouges. A apprécier d'ici 1 à 3 ans, ou à garder 5 à 8 ans en cave. Peut aussi s'apprécier dès à présent avec un fromage coulant sur un excellent pain de campagne.

OWNER

GAEC DE GAZAILLAN : Hubert & Didier SECRET

PRODUCTION AREA

33340 Civrac Médoc

Surface area : 31 ha / Average age of vines : 27 years

TYPE OF SOIL

Clay-limestone

BLEND

60% Cabernet Sauvignon ; 35% Merlot
5% Cabernet Franc

WINEMAKING TECHNIQUES

Mechanical harvesting with a sorting table.
Winemaking in stainless steel vats, temperature control.

12 months maturing with staves.

TASTING NOTES

Appearance: A dense, brilliant silky crimson.

Bouquet: Powerful, rich and complex; blackcurrant, raspberry and redcurrant with a touch of vanilla providing an ample backdrop, enhanced by smoky and cedar-wood hints on swirling.

Palate: Frank, almost supple in the attack with aromas of summer fruits. Then develops towards greater fullness and structure, showing great potential, maturity and fruit. The black-fruit notes mellow into a powerful, long-lasting toasted impression. Good length.

SERVING SUGGESTION

A well-made Médoc, obviously capable of accompanying all game dishes and red meats. Enjoyable within 1 to 3 years, or to be kept 5 to 8 years in the cellar. Will also go well right now with a soft cheese on farmhouse bread.



www.yvon-mau.com

YVON MAU RÉ-INTERPRÈTE LES VINS DE BORDEAUX

depuis 1897.

**FLY
MARKET**

CHÂTEAU FREYBERNAT

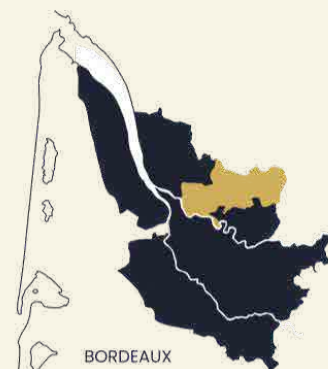
BORDEAUX 2020

SÉLECTION
CHÂTEAUX

“

Historique

Le vignoble a été créé en 1920. Aujourd'hui c'est la 4ème génération qui est à la tête de la propriété. La Certification « Agriculture Raisonnée », remise par le Ministère de l'Agriculture, récompense la démarche environnementale menée par la propriété : de la culture de la vigne à la mise en bouteille.



Vignoble



Propriétaire : GAEC de Freybernat



Sol : Argilo-Calcaire



Encépagement :

51% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
9% Cabernet Franc



Vinification

Vinification avec macération à froid à faible température (entre 25/28°C).

Macération pousée.



Élevage

Elevage en cuve sur lies.



Dégustation



Robe : Robe framboise profonde, à la frange pourpre



Nez : Nez expressif, fruité et gourmand. Les notes intenses de framboise, mûre et griotte, sont rehaussées de réglisse douce et d'une pointe de vanille



Bouche : La bouche est charnue et ronde. Très fruité, le palais se construit sur des tanins enveloppants. Sensation de gras et de volume



Accord mets & vin

A consommer sur des plats de viande grillées et fromages crémeux.



Suggestion de service



Entre 16 et 18 °C



3 à 4 ans



PROFIL DU VIN



Structure	●	●	●	○	○
Rondeur	●	●	●	●	●
Fruit	●	●	●	●	●
Boisé	●	●	○	○	○

ARÔMES



ACCORD METS & VIN





“

Storytelling

Premium, Atypiquement Bordeaux

MÊME SI ON RÉSERVE SOUVENT LE MEILLEUR POUR LA FIN, JE ME TIENS AUSSI BIEN À TABLE QU'EN APÉRITIF DINATOIRE.



Vignoble



Appellation : Bordeaux Supérieur



Sol : Argilo-Calcaire

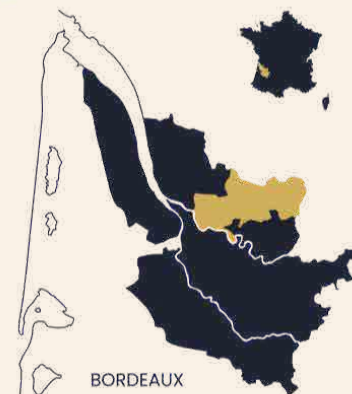


Encépagement :
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc



Vinification

Les raisins, cueillis à parfaite maturité, sont éraflés (séparation des grains de raisin de la partie verte) et légèrement foulés. La macération dure de 15 jours à 3 semaines et s'effectue en contrôlant les températures adaptées au type de raisin récolté dans différentes cuves. L'écoulage est décidé après dégustation de contrôle lorsque l'équilibre gustatif est atteint. L'élevage se poursuit pendant 6 à 12 mois en cuves.



BORDEAUX



Dégustation



Robe : Robe rubis brillante et soutenue.



Nez : Nez fin de baies noires (myrtille, cassis et mûres) et de fumée. L'aération révèle des notes douces de caramel au lait.



Bouche : La bouche est ronde et charnue. Après une attaque savoureuse associant mûre, réglisse et moka, la matière suave glisse vers une finale élégante aux accents de violette.



Accord mets & vin

Volaille rôtie, sauté de veau, ou encore gratin de légumes.



Suggestion de service



16 à 18°C



3 à 4 ans



PROFIL DU VIN

Structure	●	●	●	○	○
Rondeur	●	●	●	○	○
Fruit	●	●	●	○	○
Boisé	●	●	○	○	○

ARÔMES



ACCORD METS & VIN



CHATEAU LA CORNELLE

FRONSAC - 2016



ENCEPAGEMENT

85% Merlot
15% Cabernet Franc

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation avec maîtrise des températures. Cuvaïson pendant 4 à 7 semaines, puis élevage en cuve pendant 12 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe pourpre bien soutenue et limpide. Nez fruité et franc, dégageant de la fraîcheur. Bonne souplesse en bouche avec des notes de cerises noir, de pruneau et de fruit confits, pour une finale tout en élégance et en rondeur.

MARQUIS DE SAINT-PEYRE HAUT-MÉDOC



L'appellation Haut-Médoc se situe au nord-ouest de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne.

Cépages : Merlot & Cabernet Sauvignon

Vinification : Traditionnelle en cuve inox ou béton des cépages séparés; fermentation alcoolique avec deux remontages par jour, puis cuvaison d'environ 15 jours.

Le Marquis de Saint-Peyre est un vin souple et charnu avec un bouquet aromatique riche en fruits rouges avec de légères notes d'épices et de grillé.

Conseil de notre sommelier : à déguster chambré sur des viandes rouges ou blanches.

Potentiel de garde : 3-5 ans en cave.



The Haut-Médoc appellation is located north-west of Bordeaux, on the left bank of the Garonne.

Grape varieties: Merlot & Cabernet Sauvignon

Winemaking techniques: Traditional winemaking in stainless steel or in concrete vats with separation of grape varieties. Alcoholic fermentation with a twice daily pumping, followed by a 15 day vatting.

Marquis de Saint-Peyre is a supple, fleshy wine with a rich aromatic bouquet of berries and delicate notes of spices and toast.

Advice from our sommelier: serve at room temperature with red or white meat.

Ageing potential: 3-5 years

GRAND VIN DE BORDEAUX

FLY
MARKET



CHÂTEAU HAUT GRAND CHAMP

BORDEAUX

SM



PROPRIÉTAIRE

GAEC DE FREYBERNAT

OWNER

GAEC DE FREYBERNAT

AIRE DE PRODUCTION

33760 ARBIS

PRODUCTION AREA

33760 ARBIS

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

TYPE OF SOIL

Clay-limestone

ENCEPAGEMENT

50 % Merlot
35 % Cabernet-Sauvignon
15 % Cabernet Franc

GRAPE VARIETIES

50% Merlot
35% Cabernet-Sauvignon
15% Cabernet Franc

VINIFICATION – ELEVAGE

Vinification avec macération à froid à faible température (entre 25/28°C).
Macération importante.
Elevage en cuve sur lies.

WINEMAKING TECHNIQUES

Vinification with cold maceration at low temperatures (25/28°C).
Long maceration.
Maturing on the fine lees in vats.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Belle robe intense, d'un beau rouge sombre.

Nez : Arôme de fruits noirs très mûrs, de confiture et de pain d'épice.

Bouche : Vin d'une belle ampleur avec des tanins enrobés et une bonne structure. En finale, retour aromatique sur les fruits bien mûrs.

TASTING NOTES

Appearance: A lovely intense, deep red.

Bouquet: Aromas of very ripe black fruits, jam, and gingerbread.

Palate: A very full wine with smooth tannins and good structure. The finish offers a return of the ripe fruit aromas.

CONSEIL DE CONSOMMATION

A consommer sur un rôti de veau aux giroles, un filet de bœuf au vin, un pigeonneau aux raisins. Servir à 17 ° C.

SERVING SUGGESTION

Served with roasted veal with mushrooms, fillet of beef in red wine sauce, and game birds.

Serve at 17°C.

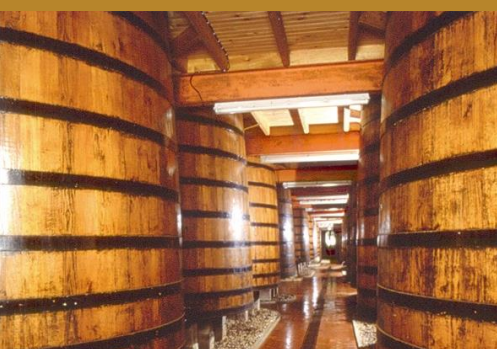
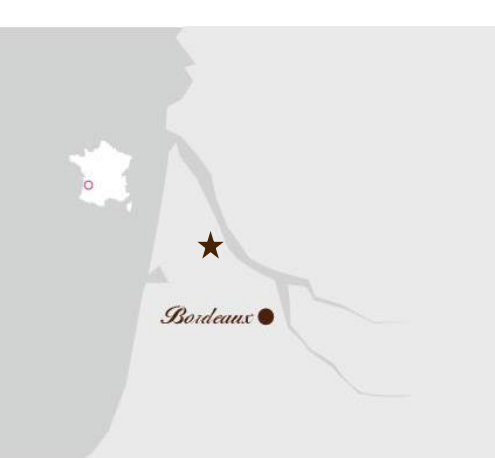


www.yvon-mau.com

YVON MAU RÉ-INTERPRÈTE LES VINS DE BORDEAUX

FLY
MARKET

depuis 1897.



CHÂTEAU PREUILLAC

MEDOC CRU BOURGEOIS

PROPRIETAIRE

Jean-François Mau et Cees DIRKZWAGER

OWNER

Jean-François Mau et Cees DIRKZWAGER

AIRE DE PRODUCTION

Lesparre Médoc

PRODUCTION AREA

Lesparre Médoc

TYPE DE SOL

Sol de graves avec un sous-sol à 50% sablo-graveleux et à 50% argilo-calcaire

TYPE OF SOIL

Gravel with a subsoil that is 50% sand-gravel and 50% clay-limestone

ASSEMBLAGE

57% Merlot
40% Cabernet sauvignon
3% Cabernet franc

BLEND

57% Merlot
40% Cabernet sauvignon
3% Cabernet franc

VINIFICATION

Vinification en cuves bois thermo régulées. Nombreux remontages, macération post fermentaire d'une à trois semaine. Elevage en barriques sur lies fines pendant 12 mois.

WINEMAKING TECHNIQUES

Temperature-controlled wooden vats. Pumped over, post-fermentation of between 1 and 3 weeks. Matured in oak barrels for 12 months.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : sombre et intense

Nez : puissant, expressif, aux notes de cassis

Bouche : attaque délicate, gourmande et un équilibre accompagné d'agréables arômes fruités avec des tanins doux et soyeux et un subtil parfum boisé.

TASTING NOTES

Appearance: intense raspberry-red colour

Bouquet: expressive bouquet of ripe red fruit notes

Palate: the attack is perfectly balanced, combining Morello cherry and blackberries with mild liquorice. Rounded on the palate with cocoa flavours bringing slightly smoky hint to the finish.

CONSEIL DE CONSOMMATION

A servir avec une côte de bœuf, un carré d'agneau ou un pigeonneau aux raisins.

SERVING SUGGESTION

Perfect with a side of beef, a rack of lamb or a roast wood pigeon stuffed with grapes.

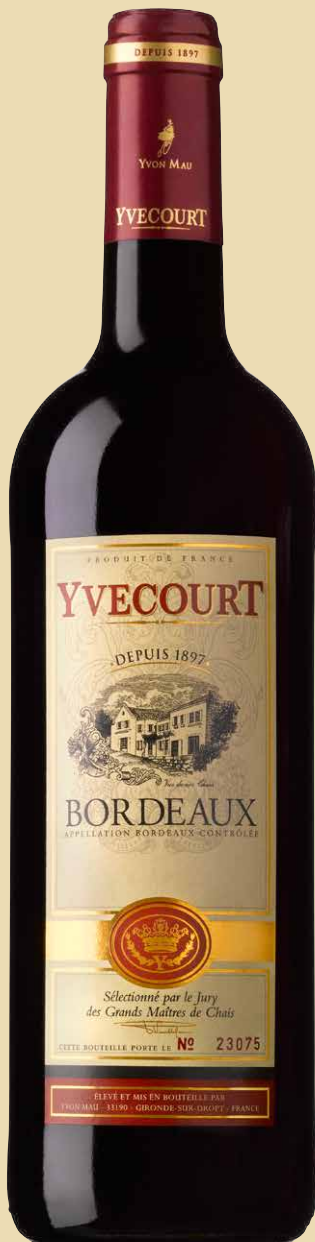


www.yvon-mau.com

YVON MAU RÉ-INTERPRÈTE LES VINS DE BORDEAUX

FLY
MARKET

depuis 1897.



YVECOURT

BORDEAUX ROUGE

SELECTION

Afin d'élaborer ce Bordeaux Yvecourt rouge, la Maison Yvon Mau s'est entourée du Jury des Grands Maîtres de Chais issus des Châteaux bordelais. Cette année, ils ont dégusté à l'aveugle et sélectionné parmi plusieurs propositions cet authentique Bordeaux harmonieux, fruité, rond et équilibré.

VINIFICATION

La vinification d'Yvecourt est conduite avec des méthodes modernes qui respectent cependant les principes traditionnels qui font la renommée des vins de Bordeaux : Les raisins, cueillis à parfaite maturité, sont éraflés et légèrement foulés. La macération s'effectue en contrôlant les températures adaptées au type de raisin récolté dans différentes cuves.

La macération dure environ 15 jours. L'écoupage est décidé pour chaque cuve après dégustation de contrôle lorsque l'équilibre gustatif est atteint : un joli fruit enrobé dans des tanins suaves. L'élevage est ensuite réalisé en cuve inox pendant 6 à 8 mois. Tout est mis en œuvre pour respecter le caractère fruité du raisin.

ENCEPAGEMENT

Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

NOTE DE DEGUSTATION

Yvecourt est un vin convivial et chaleureux à apprécier en toutes occasions. Un vin gourmand et aromatique aux notes de fruits rouges : cerise, cassis, fruits des bois, mûre et myrtille. Découvrez sa jolie structure aromatique et sa finale longue et agréable en bouche.

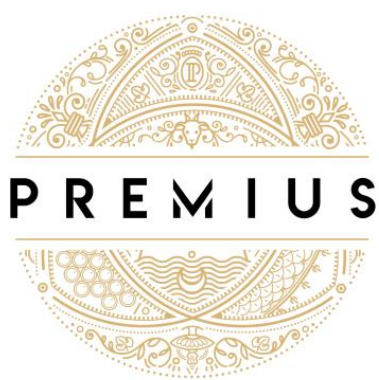
Il saura accompagner tous vos plats de viandes rouges, fromages et égayera vos apéritifs.

« Un vin dense et charnu à la belle robe grenat aux notes de fruits rouges mûrs. », *Le Jury des Grands Maîtres de Chais*

PALETISATION

Nbre de couches /palette : 5
Nbre cartons/couche : 24
Nbre de bouteilles/palette : 720
Nbre de cartons/palette : 120
Sens de la bouteille : Tête en haut





PREMIUS EXIGENCE

BORDEAUX SUPERIEUR



Encépagement

Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Vinification

Les raisins, cueillis à parfaite maturité manuellement, sont éraflés (séparation des grains de raisin de la partie verte) et légèrement foulés. La macération s'effectue en contrôlant les températures adaptées au type de raisin récolté dans différentes cuves. La macération dure de 15 jours à 3 semaines. L'écoulage est décidé après dégustation de contrôle lorsque l'équilibre gustatif est atteint. L'élevage se poursuit en barrique pendant 6 à 12 mois.

Dégustation

Robe de cuivre soutenue, aux reflets tuilés et rouge profond.

Nez expressif, élégant et complexe. Les notes de fruits mûrs (cassis et griotte) sont associées à un registre torréfié et grillé, et relevées d'une pointe confite et compotée.

L'attaque sert une matière fruitée, confite, réglissée, ronde et enveloppante. Les notes toastées se mêlant de réglisse, composent une finale élégante et persistante.

Accord mets & vin

Pièce de boeuf grillée, boeuf bourguignon, poulet en sauce et plateaux de fromage affinés et à pâte molle.



Nos SPIRITUEUX

WHISKY 8 ANS

HAWKINS

HAWKINS
SPECIAL RESERVE

Ce whisky est élaboré avec soin à partir d'un **mélange précis de blé, de maïs et de 15% d'orge malté**. Il est ensuite vieilli pendant **8 ans dans d'authentiques fûts américain, puis affiné en chêne français dans nos chais** ayant préalablement **contenu du Cognac**. L'ensemble est complexe, parfaitement équilibré et subtil, avec une remarquable finale rappelant le **caractère du Cognac**.

CARACTÉRISTIQUES

Vieillessement	8 ans
Volume	70 cl
Degré d'alcool	40°
Poids brut/col (kg)	1,5
Cols/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	9,3
Cols/palette	480
Gencod	3760032903850



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe de couleur jaune cuivrée avec quelques reflets orangés.



Bouquet : Notes fumées et iodées, d'abricot, de vanille, de fruits secs et de miel.



Bouche : Très doux en bouche, arômes complexes de fruits surmûris et de légères notes de céréales avec une finale persistante d'épices de bois de chêne.



Suggestion de dégustation : Pur avec un glaçon.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

FLY
MARKET

FAMILLE CABANNE

COGNAC VS RICHARD DELISLE



Avec un vieillissement minutieux d'au moins **2 ans** en **fûts de chêne français**, ce Cognac VS **équilibré** vous révélera tout son potentiel lors de sa dégustation. **Gourmand, fruité et frais**, il dispose de caractéristiques exceptionnelles, mêlant **légèreté et délicatesse**.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl sans étui	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°	40°
Poids brut/col (kg)	1,45	1,53
Cols/caisse	6	6
Poids brut/caisse (kg)	8,70	9,18
Cols/palette	510	510
Gencod	3760032906011	3760032906011



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe jaune pâle aux reflets d'or.



Bouquet : Enivrant avec ses notes fruitées et florales. On y retrouve la douceur du tilleul, de fines notes de miel et de pain d'épices, se mêlant harmonieusement avec des agrumes.



Bouche : Une belle longueur, droite et équilibrée. Elle libère de gourmands arômes de pain d'épices, et la fraîcheur du miel.



Suggestions de dégustation : À apprécier en cocktail ou sur glace.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

**FLY
MARKET**

FAMILLE CABANNE



COGNAC VSOP

RICHARD DELISLE



Un Cognac **intense** et **élégant** qui s'illustre par sa **finesse** et sa **douceur en bouche**. À la dégustation, il révèle des notes **fruitées** et **torréfiées** d'une rare intensité. Ce VSOP se distingue par sa **gourmandise exceptionnelle** et sa **palette gustative riche** et **pleine de caractère**.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl sans étui	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°	40°
Poids brut/col (kg)	1,45	1,53
Cols/caisse	6	6
Poids brut/caisse (kg)	8,71	9,18
Cols/palette	510	510
Gencod	3760032906059	3760032906059



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe dorée et cuivrée.



Bouquet : Notes de fruits exotiques, de cassis, de fleurs de vigne, de tilleul et des zestes d'orange pour une harmonie olfactive enivrante.



Bouche : Gourmande avec des notes d'amande, de pruneaux et de miel d'acacia. Belle rondeur et longueur en bouche, avec des arômes de bois torréfié.



Suggestions de dégustation : À apprécier pur ou sur eau minérale plate ou gazeuse à température ambiante.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

**FLY
MARKET**



COGNAC XO

BLACK ÉDITION

RICHARD DELISLE



Cette **édition limitée** du Cognac XO Dragon Richard Delisle arbore un packaging épuré et élégant. Ce Cognac est très **souple** et **agréable** en bouche, il libère des **notes florales et de sous-bois**, le tout dans un **parfait équilibre**. Chaque arôme est soigneusement **équilibré**, créant une symphonie gustative d'une rare élégance.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°
Poids brut/col (kg)	1,53
Cols/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	9,18
Cols/palette	510
Gencod	3760032901047



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe ambrée soutenue par reflets cuivrés.



Bouquet : Subtil et élégant. Un mariage délicieux d'agrumes, de notes florales et de fruits confits. Il offre une finale avec des arômes de réglisse et de chocolat noir.



Bouche : D'une belle longueur en bouche, rehaussée par des arômes boisés et floraux. Des notes de vanille apparaissent et laissent place à une note finale chocolatée douce.



Suggestions de dégustation : En digestif accompagné d'un café ou d'un carré de chocolat.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

FLY
MARKET

FAMILLE CABANNE



PINEAU DES CHARENTES BLANC RICHARD DELISLE



Le Pineau des Charentes Richard Delisle blanc est produit à partir des **cépages Ugni-Blanc, Montils et Colombard**.

CARACTÉRISTIQUES

Volume	75 cl
Degré d'alcool	17,5°
Poids brut/col (kg)	1,54
Cols/caisse	12
Poids brut/caisse (kg)	18,4
Cols/palette	480
Gencod	3760032906363

Scannez pour visiter
notre site



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Belle robe jaune d'or.



Bouquet : Des notes de tilleul et de fleur de vigne se mêlent à toute une palette aromatique de fruits frais et de fruits secs avec une pointe de vanille et de miel.



Bouche : Fruitée et vanillée.



Suggestion de dégustation : À déguster très frais pur en apéritif, en dessert, ou bien en cocktail. En gastronomie, en sauce avec des volailles, des viandes blanches ou des poissons.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...

FLY
MARKET

FAMILLE CABANNE



PINEAU DES CHARENTES ROSÉ

RICHARD DELISLE

Le Pineau des Charentes Richard Delisle Rosé est produit à partir des **cépages Merlot et Cabernet**.

CARACTÉRISTIQUES

Volume	75 cl
Degré d'alcool	17,5°
Poids brut/col (kg)	1,54
Cols/caisse	12
Poids brut/caisse (kg)	18,4
Cols/palette	480
Gencod	3760032906356

Scannez pour visiter
notre site



10 10
FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Belle robe grenat.



Bouquet : Des notes de fruits noirs fraîchement cueillis, tels que le cassis, la mûre ou la griotte, sublimées par des notes d'épices, de réglisse, de cannelle et de vanille.



Bouche : Fruitée.



Suggestion de dégustation : À déguster bien frais. En gastronomie, il peut accompagner du gibier fin ou être associé à des fromages tels que le fromage de chèvre frais ou le fromage de brebis. En dessert, il accompagne le melon, une salade de fruits rouges ou encore une tarte aux quetsches.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...

FLY
MARKET

FAMILLE CABANNE



COGNAC VS LA TRUFFE



Bien équilibré, ce Cognac VS bénéficie d'un **vieillessement d'au moins deux ans** en **fûts de chêne français** dans nos chais humides sur terre battue, lui permettant de développer de subtils arômes de **sous-bois et de champignon**. Avec des notes **gourmandes, fruitées et fraîches**, il offre des caractéristiques exceptionnelles qui allient **légereté et délicatesse**.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°
Poids brut/col (kg)	1,25
Cols/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	7,5
Cols/palette	630
Gencod	370032903782



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe jaune pâle aux reflets d'or.



Bouquet : Fruité avec des notes de prune et de poire. Quelques notes florales apparaissent telles que de la marguerite et du tilleul. Un bouquet léger et vanillé accompagné de la douceur du miel.



Bouche : Onctueuse, gourmande et très équilibrée. Arômes de pain d'épices et fraîcheur du miel.



Suggestion de dégustation : À apprécier en cocktail.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site



FLY
MARKET

FAMILLE CABANNE



COGNAC VSOP

LA TRUFFE



Ce Cognac VSOP est d'une **intensité et d'une élégance remarquables**, se distinguant par sa **délicatesse** et sa **douceur** en bouche. **Léger** et **gourmand**, son vieillissement s'effectue dans nos chais humides sur terre battue, lui conférant ainsi des **notes subtiles de sous-bois et de truffe**. C'est un Cognac **subtil** et **haut de gamme**.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°
Poids brut/col (kg)	1,25
Cols/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	7,5
Cols/palette	630
Gencod	370032903799



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe dorée et cuivrée.



Bouquet : Bien équilibré qui offre des arômes de fleur de vigne, de tilleul et d'amande. Notes fruitées avec des zestes d'orange et cassis.



Bouche : Arômes de sous-bois et de champignon, qui apportent un côté gras en bouche. Palette gourmande avec des notes d'amande, de pruneaux et de miel d'acacia.



Suggestion de dégustation : À apprécier pur ou sur eau minérale plate ou gazeuse à température ambiante.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

FLY
MARKET



COGNAC XO

PETITE CHAMPAGNE

LA TRUFFE



Ce XO de qualité supérieure provient d'un des **meilleurs crus** de Cognac, **la Petite Champagne**, il est élégant et fin, avec un **bouquet floral prédominant**. Son vieillissement s'effectue dans nos chais humides sur terre battue, conférant à ce Cognac des **notes subtiles de sous-bois et de truffes**. Un Cognac **raffiné et généreux** qui ravira vos sens.

MÉDAILLES



CARACTÉRISTIQUES

Volume	70 cl avec étui
Degré d'alcool	40°
Poids brut/col (kg)	1,25
Cols/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	7,5
Cols/palette	630
Gencod	3760032903805



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION



Apparence : Robe cuivrée brune.



Bouquet : Notes de cuir, de cuivre et d'agrumes, complétées par la douceur de la mangue, des raisins secs et de la réglisse. Le tout est parfumé de notes de sous-bois et de truffe.



Bouche : Généreuse avec des arômes de confiture de figes, de fruits secs, et des arômes de sous-bois. D'une grande longueur, il est gras et épicé, avec une finale chocolatée.



Suggestion de dégustation : À apprécier pur ou sur glace.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

Famille Cabanne est spécialisée dans la **production** et la **distribution** de spiritueux **haut de gamme** tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies...



Scannez pour visiter
notre site

FLY
MARKET





Moscato

Freixenet

Mica

BARCELONA

MOSCATO ROSÉ

DELICATE & SWEET

Your cheeks will glow rosy as you sip this fresh, sweet sparkler, lavished with a mix of flowers, red forest fruit jams and tropical candies. This is love at first blush.

BLEND

Moscatel grapes with a small contribution of Tempranillo.

ANALYSIS

Alcohol: 7% vol.

Acidity: 3,50 g/l

Dosage: 84g/l

TASTING NOTE

Beautiful blush sparkler, with pale pink color and elegant persistent mouse. Charming nose, a mix of flowers with red and tropical candies. Delicious palate balanced by a fresh natural sweetness, red forest fruits jam and a delicate finish. Enjoy this wine during formal and informal moments; with salmon or shrimp carpaccios, red fruit with figs salad, cupcakes, blue cheeses, or asian cuisine.

GLORIA'S TIP

Enjoy this Moscato Rosé during formal and informal moments, with salmon or shrimp carpaccios, Asian cuisine or red fruits salad. For a more unconventional pairing, try it with blue cheeses or foie gras. It's also fabulous with desserts, like cupcakes or Strawberry Cheesecake.



Freixenet

Mía

BARCELONA

MOSCATO

FRUITY & SWEET

This sweet Moscato uncorks a beautiful aroma, with essences of white flowers, peach and apricot. Fresh and fruity, this is the perfect way to say "cheers" to a new day. Warning: may cause giggles.

BLEND
100% Moscatel

ANALYSIS
Alcohol: 7% vol.
Acidity: 3,50 g/l
Dosage: 84g/l

TASTING NOTE
Bright and straw yellow color with elegant bubbles. Powerful and intense aroma, basically white flowers, peach and ripe apricot. Mía Moscato has an inviting sweetness, extremely well balanced with the acidity. Combines perfectly freshness and body on the palate. Charming feeling at the end.

GLORIA'S TIP
This Moscato is ideal with desserts – in fact it's almost like a dessert itself. Do you have a sweet tooth? Because it also goes especially well with chocolate...



A glass of water with a splash, overlaid with a blue gradient and white text.

Contactez nous
(+237) 694 54 03 55