

La cave de Mirande

Mr Jacques Daunay
50240 Saint Aubin de Terregatte
Élaboration traditionnelle de
produits cidricoles dans la Baie du Mont Saint Michel.

	La bille
Cidre doux et brut	75cl : 3,20€
Jus de pommes	100cl : 2,70€
Pommeau de Normandie A.O.C	70cl : 13,00€
Calvados A.O.C 9 ans d'âge	20cl : 12,00€
<u>sur commande</u>	35cl : 17,00€
	70cl : 29,00€

Où nous trouver

En France

Depuis plusieurs années, nous sommes partenaires avec quelques cavistes, n'hésitez pas à les rencontrer. S'il n'y en a pas près de chez vous, contactez-nous, nous vous informerons sur les frais de transport.

- Le Relais Cenillais 50210 NOTRE DAME CENILLY
- Rioutl Didier 50240 ST AUBIN DE TERREGATTE
- CocciMarket 53390 ST AIGNAN/ROE
- Vin et Tradition 61000 ALENCON
- Le Pressoir St Laurent 44130 BLAIN
- Le Cellier Rennais 35200 RENNES
- La Cave de la Porte sud 44400 REZE
- Cave de Barbe Bleue 85130 TIFFAUGES
- Cuves Traditions et Vigneron 17120 COZES
- Bulle Blanc Rouge 85340 OLONNE SUR MER
- Jean Dénicheur de crus 67190 MUTZIG

Aux quatres coins du monde :

Les Pays où nous sommes présents :
Etats-Unis, Japon, Nouvelle-Zélande, République Tchèque, Pays-Bas, Allemagne, Irlande, Belgique.

Découvrir notre cave



Tous les jours sur rendez-vous, sinon aux

horaires suivant :

Lundi : 15h – 18h

Mercredi : 9h – 13h

Vendredi : 14h – 19h

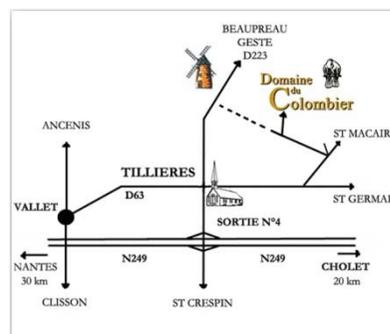
Samedi : 9h – 13h



49230 TILLIERES

Tél: 02.41.70.45.96

contact@lecolombier.com



Sortie n°4 sur la 4 voies Nantes-Cholet, N249. A Tillières prendre la direction de St Germain puis direction St Macaire sur 600 mètres, D63. Première à gauche, Domaine du Colombier

Coordonnées G.P.S

N47°08'56''

W 1°09'10''



Carte Google Maps



Pour plus d'info, n'hésitez pas à surfer sur nos sites internet.

www.muscadet-sur-lie.com



Télécharger un bon de commande

Economisons et modernisons nos énergies

Désormais, nous souhaitons communiquer un maximum par mails et newsletters avec vous. Ceci nous permettra d'utiliser moins de papier dans le cadre d'une démarche de protection environnementale.

Vous pouvez y contribuer et nous envoyer votre adresse mail par le site web : www.muscadet-sur-lie.com ou au mail contact@lecolombier.com.



Chers Clients, Chers Amis,

Une année marquée par un temps particulièrement capricieux : Un hiver doux, un début de printemps froid qui nous a apporté des gelées ; une fin de printemps humide, entraînant une pression historique du champignon le Mildiou. Les mois de juillet et août furent exceptionnels, chauds et secs, jusqu'à mi-septembre avec l'arrivée de la phase dépressionnaire qui apporta des pluies salvatrices ; elles permirent une bonne maturité du raisin. Les vendanges se sont déroulées dans les conditions idéales, cette récolte peu généreuse en volume, l'aura été en qualité des raisins pour nous donner au final des vins très riches, équilibrés avec des arômes puissants mais élégants.

Comme tous les ans, nous vous invitons à notre porte ouverte, les 19 et 20 novembre. Comme l'an dernier, vous découvrirez un petit marché de producteurs.

Dans l'attente de votre visite au domaine, recevez, chers Amis, chers Clients, nos amitiés toutes vigneronnes.

Jean-Yves



Dates à retenir

PORTE OUVERTE LES 19 ET 20 NOVEMBRE

Comme l'an dernier, nous avons prévu un petit marché fermier avec la participation de :

- Tony Landreau vous fera découvrir les produits Léonard et les confitures du Cleray.

-Les produits de la Maison Requier, ferme familiale avec les produits du Périgord (foie gras, magret...) www.foie-gras-requier.com

-Les Secrets de Melissa vous proposera sa production de Caramel au Beurre Salé et du Caramel sans lactose de façon Artisanale.

<http://lessecretsdemelissa.e-monsite.com>

- La Cave de Mirande, cave cidricole dans la Baie du Mont Saint Michel avec dégustation de leurs cidres, pommeau, jus de pomme et calvados.



UNE TOMBOLA PAR JOUR

Pour tout achat
Un sac cabas
Offert

Cette porte ouverte est l'occasion de découvrir ou redécouvrir l'ensemble de nos vins, pas moins de 30 références. Venez nombreux, famille et amis seront les bienvenus.



LIVRAISON GRATUITE

Penser à passer commande

Mardi 6 décembre

Livraison sur St Brieuc, Hillion

Stock toute l'année chez Mme LE MOUNIER Thérèse Fortville 22120 HILLION.

Jeudi 15 décembre

Toutes livraisons près de l'axe de la N165 entre Nantes et Brest (Vanne, Lorient, Quimper, Brest, Le Conquet...)

Toute l'année

Sur Angers, Segré, Rennes, Chateaugiron, Granville, Avranches, Nantes et Cholet, suivant délai et quantité.

MARCHE ET FOIRE AUX VINS

Les 17 et 18 décembre 2016

Au château de Chateaugiron près de Rennes en Ille et Vilaine

Les 10, 11 et 12 mars 2017

Marché aux vins de Champillon près d'Epernay en Champagne.

Les 31 mars 1 et 2 avril 2017

Marché aux vins de Breviandes près de Troyes dans l'Aube.

Du nouveau pour 2017

NOUVEAU VISUEL

Cette année nous modernisons l'image du domaine, avec un nouveau visuel ; sobre et élégant. Cette colombe va donc remplacer progressivement notre logo des deux colombes, vous la retrouverez sur notre nouvelle gamme d'étiquette. Dans un premier temps l'étiquette actuel que vous connaissez sera conservée pour nos cuvées classiques, que sont nos vins de cépages.



HORAIRES D'OUVERTURES

Tous les jours sur rendez-vous, sinon aux

horaires suivant :

Lundi : 15h – 18h

Mercredi : 9h – 13h

Vendredi : 14h – 19h

Samedi : 9h – 13h

NOUVEAU

Paiement par carte
bancaire accepté.



NOUVEAU CEPAGE ET GAMMES DE VINS

Nouveau cépage au domaine :

Le Gewurztraminer

Notre cave aura pour 2017 un petit nouveau à présenter, l'emblématique cépage Alsacien : le Gewurztraminer. La toute petite récolte de 2016 vous sera certainement présentée en assemblée avec nos autres cépages, dégustation minutieuse définira cette nouvelle cuvée.

Dans la même trame, nous voulons également créer une nouvelle cuvée en rouge, qui sera un subtil assemblage de nos cépages merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.

Nous espérons pouvoir vous les présenter au printemps prochain.



NOUVEAU CAVEAU DE DEGUSTATION

Pour ceux qui connaissent notre cave, les bâtiments les plus anciens (en pierre apparente) datent du XIX^{ème} siècle, seulement une partie, un tiers du bâtiment avait une fonction viticole, c'est dans les années 70 que la proportion est passée au 2 tiers pour finir à 100% dans les années 90.

La partie qui abritait l'écurie puis le stockage des bouteilles, va donc finir sa mutation en caveau de dégustation, d'une grandeur de 75^m2 elle pourra également recevoir une trentaine de personnes.

Les travaux devraient débuter l'an prochain.