

Coffrets Cadeaux

Chère Amatrice, Cher Amateur des vins de La Cave de Genève,

Epicure disait : « ***Il est plus doux de donner que de recevoir*** ».

Quel plus beau cadeau qu'un panier garni de produits locaux et des vins de La Cave de Genève pour illustrer cette belle pensée ?

Toute la richesse du terroir genevois se retrouve dans notre assortiment de coffrets cadeaux.

Par ailleurs, vous souhaitez organiser un évènement d'entreprise (team building, afterwork, fête de fin d'année...) autour d'un thème original ? Nous proposons différentes activités : visite de La Cave, initiation à la dégustation ou apéritif dans notre nouveau cellier.

N'hésitez pas à nous solliciter pour une offre sur mesure.

Nous nous tenons à votre disposition par email, **julitte.lecompte@cavedegeneve.ch**, ou par téléphone au **079 532 40 97**.

Toute l'équipe de La Cave de Genève vous remercie chaleureusement pour votre fidélité et vous souhaite, Chère Amatrice, Cher Amateur des vins de La Cave de Genève, une belle expérience œnologique.



Jérôme Leupin
Directeur Général



Julitte Lecompte
Responsable de la clientèle entreprise



LE PANIER PRESTIGE



Laissez-vous tenter par notre sélection **Prestige** qui fera voyager vos papilles ! Sublimez votre foie gras avec une pointe de sel des Alpes à la truffe, accompagné d'un délicieux chutney échalote & pomme, le tout agrémenté de notre vin doux Intuition, médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève. Accordez la dégustation de savoureux fruits à coques bio avec le Clémence Pinot Noir pour votre plus grand plaisir. Partagez un instant de douceur en mariant les bulles du Baccarat Grande Cuvée avec des truffes au Baccarat et de délicieuses pâtes de fruits. *Coffret uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.*

CHF 149.-

1 bouteille 75cl Baccarat Grande Cuvée «Méthode traditionnelle»; 1 bouteille 50cl Intuition (Vin doux, Assemblage de Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon gris); 1 bouteille 75cl Clémence Pinot Noir; Foie gras mi-cuit 120g *Planet Caviar*; Sel des Alpes à la truffe 80g *Au Pavillon de la truffe*; Chutney échalote & pomme 200g *Domaine Le Pontet*; Mix apéro bio (fruits à coques, sirop d'érable, fleur de sel) 220g; Tentations fruitées (fraises et timut, poire nature, poire et épices chai, abricot tonka)140g *Ma Fabrik*; Truffes au Baccarat100g *Chocolaterie Guillaume Bichet*.

LE PANIER DU TERROIR



Notre assortiment du **Terroir** propose des produits locaux pour un apéritif réussi ! Les popcorn à l'Étivaz et au piment d'Espelette accompagnés de quelques rondelles d'un délicieux saucisson du Domaine des Biolays se marieront parfaitement à notre fameux Gamaret Cœur de Clémence. Sans oublier notre Trésor Chasselas Vieilles Vignes dont la fraîcheur accompagnera délicieusement les galettes de maïs agrémentées de tartinades aux légumes et de chanterelles au vinaigre. *Coffret uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.*

CHF 89.-

1 bouteille 75cl Cœur de Clémence Gamaret; 1 bouteille 75cl Trésor Chasselas Vieilles Vignes; Popcorns à l'Étivaz et au piment d'Espelette 60g *Be! Popcorn*; Galettes de maïs salées 200g *Domaine de l'Abbaye*; Saucisson de bœuf/porc GRTA *Domaine des Biolays*; Chanterelles au vinaigre 150g *Domaine Le Pontet*; Tartinade à la tomate 130g; Tartinade aubergine-poivron 130g *Union Maraîchère de Genève*.

AUTOUR DE LA TRUFFE



Retrouvez toute l'élégance et la finesse de la truffe dans ce coffret. Vous y découvrirez l'assortiment parfait pour des repas réussis; de la polenta, du risotto, du sel et des copeaux de truffes. Afin de relever vos accompagnements, rien de mieux que de l'huile et du vinaigre balsamique à l'arôme de truffe. Pour mieux apprécier ce coffret, une bouteille de Clémence Merlot, médaillée d'or à la Sélection des Vins de Genève 2022 sublimera vos papilles. Un coffret de qualité qui ravira les amateurs de gastronomie et de grands crus.

CHF 115.-

1 bouteille 75cl de Clémence Merlot ; risotto nostrano Tessinois à la truffe suisse 250g ; polenta à la truffe suisse 250g ; huile d'olive à l'arôme de truffe 10cl ; vinaigre balsamique à l'arôme de truffe 10cl ; sel des Alpes à la truffe suisse 80g ; pépites de truffes suisses 8g ; *Au Pavillon de la Truffe Suisse.*



L'INSTANT DOUCEUR

Une envie de légèreté ? La douceur du chocolat Princesse élaboré par la Chocolaterie Guillaume Bichet s'accorde à merveille aux bulles fines et persistantes du Baccarat Rosé. Les amandes sont torréfiées et caramélisées, pour leur donner un croustillant inimitable, avant d'être recouvertes d'une généreuse couche de chocolat.

CHF 29.-

1 bouteille 75cl de Baccarat Rosé ; sachet de chocolat Princesse 100g ; *Chocolaterie Guillaume Bichet.*



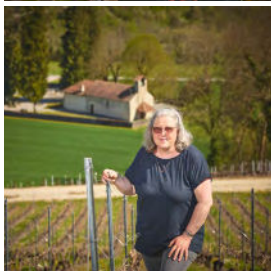
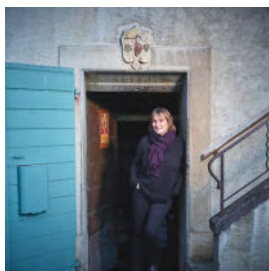
LES PASSIONNÉS

Gourmand à souhait, surprenez vos amis ou vos clients grâce à ce cadeau idéal à offrir pour les fêtes de fin d'année. L'Intuition, un vin doux à déguster à l'apéritif ou au dessert, médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève ; l'Infini Rouge, issu d'un assemblage de nobles cépages rouges élevés en fût de chêne, le tout accompagné de deux tablettes de chocolat Guillaume Bichet provenant d'une sélection rigoureuse de grands crus de cacao et de matières premières de qualité supérieure.

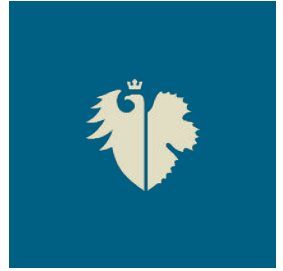
CHF 75.-

1 bouteille 50cl d'Intuition (Vin doux, assemblage de Muscat, Gewürztraminer et Sauvignon gris) ; 1 bouteille 75cl d'Infini (assemblage Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) ; Tablette de chocolat Macae 62% 100g ; Tablette de chocolat au lait 40% ; *Chocolaterie Guillaume Bichet.*





Derrière chacun de nos vins se trouve un vigneron amoureux de son métier. Des femmes et des hommes passionnés et passionnants, aux parcours de vie différents, mais avec une passion commune : la vigne.



Sur la 1ère page : André Tremblat, Bernard et Laurent Vulliez, Christine Pilet-Falquet, Christophe Bosson, Claire Bellevaux, Claude Mercier, Daniel Dugerdil, Deborah et Patrick Wegmuller, Nicole et Denis Girardet, Eric Porchet, Famille Anne Revadrier, Famille Buri, Famille Favre, Guy Revadrier, Henri-Pierre Dupraz, Jacques Mermillod.
Sur la 2ème page : Jean Rivollet, Jean-Marie Chappuis, Julien et François Panosetti, Laurence Duez-Pittet, Léonie et Raymond Cocquio, Lionel Thévenoz, Ludovic Penet, Michel et Baptiste Roset, Nicolas Bonnet, Patrick et Alain Duverny, Patrick et Julien Abbé, Samuel Battiaz, Samuel et Julien Läng, Sébastien Favre et les jeunes vigneron.

Philippe Chevrier
et Nicolas Bonnet

les vins de philippe chevrier

Parce qu'elle cultive la vigne et la qualité grâce à des vignerons passionnés, La Cave de Genève s'est logiquement associée avec le plus grand nom de la cuisine de son terroir. C'est en 2005, et grâce à l'amitié unissant Philippe Chevrier et le vigneron Nicolas Bonnet, que l'idée est venue de développer, avec La Cave de Genève, une gamme de vins genevois.

Florian Barthassat, œnologue à La Cave de Genève explique : « Pour élaborer ses vins, il y a d'abord eu des discussions avec Philippe Chevrier autour des types de vins qu'il imaginait, de leurs propriétés organoleptiques, des cépages et des assemblages qu'il souhaitait... » Ensuite, c'est le talent et la connaissance du terroir des professionnels de La Cave de Genève qui a fait le reste : « La sélection des parcelles a été soigneusement menée pour viser les plus qualitatives, pour aller sur un produit vraiment haut de gamme. Pour cela, nous avons pu profiter du large éventail de vignes disponibles sur les différentes régions viticoles de Genève ».

Côté élaboration du vin, là aussi, rien n'a été laissé au hasard : « Les parcelles choisies sont à rendement faible, elles fournissent peu de quantité au m². Les vendanges sont manuelles et le raisin est traité par gravité pour respecter au maximum l'intégrité du fruit, son arôme, sa finesse. Le travail est très doux ».

Le but ? Élaborer pour le chef des vins qu'il aime : les rouges sont élevés en fût de chêne, de même que le Chardonnay, pour obtenir des vins de caractère. Pour Florian Barthassat, pour qui collaborer avec le grand nom de la gastronomie est un « vrai moteur », les vins de Philippe Chevrier se classent parmi les plus grands : « Dans le millésime 2021, une année exceptionnelle, notre Gamaret ou l'assemblage Merlot Cabernet Sauvignon sont des vins d'une grande richesse, avec beaucoup d'élégance et de typicité. Ils démontrent le potentiel extraordinaire du terroir genevois ».

Retrouvez tout le savoir-faire de nos œnologues associé à l'adresse culinaire de Philippe Chevrier dans nos coffrets « **Philippe Chevrier** ».





LES DÉLICATESSES DE PHILIPPE CHEVRIER

Découvrez toute la sensibilité de Philippe Chevrier dans ce coffret de douceurs. Pour votre apéritif, de savoureux sablés au parmesan et tomates séchées mais également des douceurs telles qu'une tablette de chocolat noir au caramel, de délicieuses pistaches de Sicile grillées à la fleur de sel et enrobées de chocolat, ainsi que de succulents biscuits piémontais. Pour accompagner le tout, une bouteille d'assemblage rouge de Philippe Chevrier, viendra compléter ce coffret

CHF 79.-

1 bouteille 75cl d'assemblage Merlot-Cabernet Sauvignon *Philippe Chevrier*; Pistaches de Sicile grillées à la fleur de sel, enrobées de chocolat 50g; Biscuits Piémontais 50g; Tablette de chocolat noir au caramel 100g; Sablés au Parmesan et tomates séchées 100g; *Epicerie de Châteauevieux*.



LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER

Ce trio de vins gastronomiques élaborés pour le chef étoilé Philippe Chevrier, saura combler les amateurs de grands crus. Dans ce coffret en bois, vous dégusterez un Chardonnay d'une belle élégance médaillé d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2022, un Gamaret de caractère, et un subtil assemblage de Merlot-Cabernet Sauvignon, élevé en fût de chêne. Une rencontre haut de gamme entre gastronomie et œnologie.

CHF 95.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Les vins de *Philippe Chevrier* dans un coffret



COFFRET «PREMIER CRU»

Ces Chasselas et Gamay de caractère sont les parfaits ambassadeurs de l'appellation « Premier Cru » qui garantit aussi bien des terroirs d'exception qu'une qualité issue de rendements fortement limités. Des vins authentiques à découvrir entre amis.

CHF 29.-

2 bouteilles 75cl de la gamme Premier Cru dans un coffret



COFFRET «TRÉSOR»

Avec ces trois vins de la gamme Trésor embarquement immédiat pour le plaisir des sens. Un Sauvignon Blanc vous invite à découvrir son incroyable palette aromatique. Du côté des rouges, le Divico un vin souple et fruité vous charme par sa rondeur. Quant au Syrah-Gamaret, il dévoile des arômes mêlant subtilement les fruits noirs et les épices rares.

CHF 55.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Trésor dans un coffret



COFFRET «CLÉMENCE»

Un trio de Clémence élevé en fût de chêne compose ce coffret. Découvrez un Viognier aux arômes d'abricot qui fleurissent bon l'été, médaillé d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2022. Un Merlot aux parfums de torréfaction et de fruits noirs, récompensé par la médaille d'or lors de la Sélection des Vins de Genève 2022, ainsi que le mythique Cœur de Clémence Gamaret qu'on ne se lasse jamais de déguster.

CHF 65.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Clémence dans un coffret



LE CŒUR DE CLÉMENCE

Ce Gamaret, élevé en fût de chêne et présentant un bouquet expressif et chaleureux, est l'un des incontournables de La Cave de Genève. Avec ses parfums d'épices et ses arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées, ce Cœur de Clémence élégant et racé accompagnera à merveille vos dîners tout au long des fêtes.

CHF 21.-

1 bouteille 75cl de Cœur de Clémence dans une pochette



MAGNUM CŒUR DE CLÉMENCE

Un superbe magnum et un élégant coffret en bois pour un Cœur de Clémence à la somptueuse robe pourpre et aux arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées. Délicat et racé, ce Gamaret élevé en fût de chêne laisse une belle longueur en bouche qui culmine sur une touche légèrement épicée. Des saveurs subtiles qui sauront enchanter votre palais.

CHF 46.-

1 Magnum 150cl de Cœur de Clémence dans un coffret



A L'INFINI

Fruits de l'expérience et du travail de nos œnologues, ces deux vins sont issus d'un assemblage de cépages élevés séparément en fûts de chêne. L'Infini Rouge est un mariage subtil de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. L'Infini Blanc est issu d'un assemblage de Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc, récompensé par une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève 2022. À déguster pour un plaisir infini.

CHF 59.-

2 bouteilles 75cl de la gamme Infini dans un coffret



TRILOGIE INFINI

En terres genevoises, la culture du savoir-faire et de la précision est un art qui s'applique aussi bien à l'horlogerie qu'à l'œnologie. Et ainsi, complétée par un troisième nectar qu'est l'Infini Syrah, cette trilogie vous invite à plonger au cœur de ce précieux et merveilleux univers.

CHF 95.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Infini dans un coffret



JEROBOAM INFINI

Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, ce vin généreux et harmonieux offre un nez subtil. Imposant, tant par sa taille que par son délicieux contenu, ce Jéroboam saura trouver toute sa place pour les fêtes.

CHF 129.-

1 Jéroboam 300cl Infini Rouge dans un coffret

I N F I N I

Syrah



La Syrah est un très grand cépage qui permet de faire des vins d'exception notamment dans sa région de prédilection, les Côtes du Rhône Nord.

Peu cultivé à Genève, car difficile à mûrir correctement dans nos conditions, sa culture doit exclusivement se faire sur des parcelles extrêmement favorables.

Un terroir adapté allié à un travail à la vigne pointu ainsi qu'à un millésime de qualité permettent, cependant, d'élaborer de magnifiques vins.

Cet Infini Syrah en est la parfaite illustration. Une macération fermentaire partiellement en grappes entières et un élevage en fût sans bois neuf soulignent sa typicité : un nez de tapenade, d'épices et de violette, une bouche fraîche et onctueuse.

Que du plaisir !

Florian Barthassat
Enologue à La Cave de Genève



MAGNUM CUVÉE DE NOËL

Une élégante étiquette de Noël développée en édition limitée pour ce magnum. Issu d'un assemblage de cépages nobles, ce vin précieux est destiné à célébrer les instants d'exception. Un coffret unique et festif.

CHF 49.-

1 Magnum 150cl de la Cuvée de Noël dans un coffret



MAGNUM BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS

Ce mousseux aux bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras.

CHF 33.-

1 Magnum 150cl Baccarat Brut Blanc de Blancs



ETUIS BACCARAT BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Sous sa chatoyante robe rose, ce Baccarat Brut Rosé dégage des senteurs de framboise caractéristiques de son cépage, le Pinot Noir vinifié en rosé. Fines et persistantes, ses bulles contribuent au charme intense qu'il dépose d'emblée sur le palais, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que les crustacés et les desserts. Accompagné de son élégant étui.

Coffret disponible avec le Baccarat Brut Rosé et le Baccarat Brut Blanc de Blancs

CHF 15.90

1 bouteille 75cl de la gamme Baccarat dans un étui



COFFRET BACCARAT BRUT ROSÉ, BRUT BLANC DE BLANCS OU BIO RECONVERSION

L'irrésistible Brut Blanc de Blancs Chardonnay de notre gamme Baccarat charme les papilles des gourmets les plus exigeants. Des bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras. Le coffret parfait à partager à deux.

Coffret disponible avec le Baccarat Brut Rosé, le Baccarat Brut Blanc de Blancs et le Baccarat Brut Blanc de Blancs Bio Reconversion (CHF 27.-)

CHF 25.-

1 bouteille 75cl de la gamme Baccarat et 2 flûtes dans un coffret



NOS VINS PRIMÉS



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'or



CLÉMENCE
Merlot
2020



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'or
Millésime 2020



Best of Swiss Wine 2022
Médaille spéciale
Millésime 2021



CLÉMENCE
Chardonnay



Best of Swiss Wine 2022
Médaille spéciale



CLÉMENCE
Pinot Noir
2021



Concours International du Gamay
Médaille d'argent



L'ESPRIT DE GENÈVE
Par Florian Barthassat
2020



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'or



INTUITION
Vin Doux
2021



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'or



INFINI
Assemblage blancs
2020



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'or
Millésime 2020



Best of Swiss Wine 2022
Médaille spéciale
Millésime 2021

CLÉMENCE
Viognier



La Sélection des Vins de Genève
Médaille d'argent



PHILIPPE CHEVRIER
Chardonnay
2020



Best of Swiss Wine 2022
Médaille spéciale



CŒUR DE CLÉMENCE
Gamaret
2019



Nos horaires d'ouverture

Le cellier vous accueille du lundi au vendredi, de **7h30 à 12h30** et de **13h30 à 18h30**,
et en fin d'année les samedis **10, 17** et **24 de** décembre, de **10h à 16h**.

Le cellier est aussi mis à votre disposition pour tout type d'évènement.

Plus d'informations au : **022 753 11 33** / **info@cavedegeneve.ch**

LA CAVE  GENÈVE
TERRE DE CULTURES

LA CAVE DE GENÈVE SA

Rue du Pré-Bouvier 30 · CH-1242 SATIGNY · T +41(0)22 753 11 33 · F +41(0)22 753 21 10
info@cavedegeneve.ch · www.cavedegeneve.ch