

LE GUIDE ULTIME POUR SE CONSTITUER UNE CAVE À VIN

Les secrets d'une cave bien pensée :

Les vins à favoriser

Les bonnes pratiques de conservation

Comment l'enrichir en respectant son budget

Réalisé par L'EtiQuête | Personal Wine Shopper



SOMMAIRE

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR CONSTITUER SA CAVE IDÉALE.

.01 POURQUOI SE CONSTITUER UNE CAVE À VIN ?

.02 DÉFINIR SON PROFIL D'AMATEUR ET SES BESOINS

.03 COMMENT BIEN CHOISIR SES VINS ?

.04 ORGANISATION ET STOCKAGE : COMMENT BIEN CONSERVER SES BOUTEILLES ?

.05 LES ERREURS À ÉVITER

.06 FAIRE ÉVOLUER ET ENRICHIR SA CAVE

.07 BUDGET : COMBIEN INVESTIR POUR UNE CAVE ÉQUILIBRÉE ?

.08 L'ÉTIQUÊTE : UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR UNE CAVE IDÉALE

.09 BONUS

LA CAVE 60 BOUTEILLES IDÉALE : CLASSÉE PAR STYLE DE VINS

LA CAVE 180 BOUTEILLES IDÉALE : CLASSÉE PAR PROVENANCES





1. POURQUOI SE CONSTITUER UNE CAVE À VIN ?

Détenir une cave à vin, c'est bien plus que stocker des bouteilles.

C'est s'assurer d'avoir toujours le vin parfait pour chaque occasion, que ce soit pour un dîner improvisé, un moment de partage ou une grande célébration. C'est aussi une façon intelligente d'acheter en anticipant l'évolution des vins, en profitant d'opportunités intéressantes et en construisant un patrimoine qui prend de la valeur avec le temps.

Posséder une cave, c'est aussi un plaisir en soi. Il y a une véritable satisfaction à contempler ses bouteilles, à les voir évoluer, à les manipuler et les ranger avec soin. A la manière d'un amateur d'art qui collectionne des tableaux ou un passionné de montres qui enrichit son écrin : une cave à vin bien constituée est une **collection vivante**, qui raconte une histoire et qui procure autant de plaisir à être possédée qu'à être dégustée. Elle est à l'image de son propriétaire : Classique ou curieuse, ultra spécialisée ou ouverte à la découverte, dédiée au quotidien et au plaisir immédiat ou destinée à la grande garde et la transmission.

Une cave bien pensée devrait permettre :

-  D'avoir toujours du vin prêt à être dégusté, adapté à toutes les circonstances.
-  D'affiner ses goûts en testant différentes régions, styles et millésimes.
-  De stocker des vins jeunes et de garde pour les faire évoluer dans le temps.
-  D'optimiser ses achats en achetant par lots et en évitant les achats impulsifs.

Un autre aspect fascinant de la cave à vin est la possibilité de déguster le même vin à différentes étapes de son évolution.

Un grand vin de terroir dégusté à cinq ans, dix ans ou vingt ans d'intervalle offre une expérience totalement différente, permettant d'apprécier la magie du vieillissement et de mieux comprendre le travail du vigneron. Cela crée des moments très particuliers pendant lesquels ce n'est pas l'occasion qui fait le vin, mais le vin qui fait l'occasion.

**“ CE N'EST PAS L'OCCASION QUI FAIT LE VIN,
MAIS LE VIN QUI FAIT L'OCCASION ”**

En fonction des goûts et habitudes de consommation, une cave peut être organisée autour de vins de consommation rapide (blancs frais, rouges souples, bulles festives) et de vins de garde (grands crus, vins structurés, cuvées rares). Cette diversité garantit une expérience complète, entre plaisir immédiat et patience récompensée.

Enfin, une cave à vin peut également être un placement stratégique à long terme. Contrairement aux investissements financiers, elle offre un actif tangible, qui ne dépend ni des fluctuations des marchés ni des crises économiques. Certains vins prestigieux prennent de la valeur au fil des ans, à mesure que le millésime devient plus rare et plus recherché.

Pour les amateurs avertis, une cave bien construite peut devenir une véritable réserve patrimoniale, qui pourra être transmise aux générations futures sans acte notarial, ni fiscalité.

Le vin est bien plus qu'une simple boisson : il incarne un héritage culturel, un savoir transmis de génération en génération, où chaque bouteille raconte l'histoire d'un terroir et d'un savoir-faire séculaire. Apprendre à "parler le vin", c'est intégrer un langage à part entière, fait de nuances et d'un vocabulaire d'une grande richesse, que l'on maîtrise au fil des rencontres avec les vignerons et les passionnés.

Détenir une cave, c'est enfin un acte engagé, une manière de soutenir une filière viticole française à la croisée des chemins, fragilisée par la déconsommation, les défis du changement climatique et les problématiques de transmission des domaines. C'est préserver un patrimoine vivant tout en s'assurant le plaisir d'une collection pensée avec exigence et curiosité.

.....

💡 Chez L'ÉtiQuête, nous facilitons la constitution d'une cave pratique, curieuse et équilibrée en livrant trimestriellement chez nos membres une nouvelle sélection de 16 bouteilles, tout en prenant en charge l'ensemble des aspects techniques, de la sélection des vignerons jusqu'à des conseils de dégustation en passant par une chaîne logistique habituellement dédiée aux circuits professionnels.

2. DÉFINIR SON PROFIL D'AMATEUR ET SES BESOINS

Avant de se lancer dans la constitution d'une cave à vin, il est essentiel d'évaluer précisément ses besoins en fonction de sa consommation et de ses habitudes. Cette démarche permet d'adapter la taille de sa cave et la sélection des vins à son mode de vie, tout en optimisant ses achats.



📊 Évaluer sa consommation annuelle

Pour déterminer le nombre de bouteilles à prévoir, commence par analyser ta consommation hebdomadaire :

- Consommation personnelle : Combien de bouteilles consommes tu en moyenne par semaine lors des repas ou moments de détente ?
- Cadeaux : Combien de bouteilles offres tu en moyenne chaque semaine à tes clients, fournisseurs, collaborateurs ou amis ?
- Apports chez des amis : Combien de fois apportes tu une bouteille lors de dîners ou événements chez des proches ?

Par exemple, supposons les estimations suivantes :

- Consommation personnelle : 1 bouteille par semaine (Moyenne Française = 1,17 bouteille/semaine. Sources : Vin & Société)
- Cadeaux : 0,25 bouteille par semaine
- Apports chez des amis : 0,25 bouteille par semaine

- ☛ Le calcul mensuel serait de 6 bouteilles
- ☛ 18 bouteilles au trimestre
- ☛ 72 bouteilles par an dans cet exemple.

Intégrer les vins de garde

Une cave bien équilibrée devrait contenir une proportion de vins destinés à être consommés rapidement et d'autres à être conservés pour une dégustation ultérieure. En général, il est recommandé que 40% d'une cave soit composée de vins de garde.

**“ 40% DE LA CAVE
COMPOSÉE DE VINS DE GARDE ”**

En reprenant notre exemple :

72 bouteilles x 40% = 28,8 bouteilles de garde utilisées dans l'année.

Ainsi, cette cave devrait contenir en permanence :

- Vins de garde : 29 bouteilles
- Vins de consommation courante : 72- 29= 43 bouteilles

La difficulté tient donc à présent à maintenir une balance de stock stable et à s'assurer que les sorties n'excèdent pas les entrées. Nous aborderons la méthode et des astuces pour y parvenir au chapitre 6.




Evaluer son profil de consommateur

Selon une étude de l'Agence Toutlevin présentée lors de Vinexpo Paris 2024, cinq profils de consommateurs de vin ont été identifiés :

1. Séniers réguliers : Principalement des hommes retraités, amateurs de vin rouge, consommant régulièrement du vin lors des repas. Leur cave sera généralement bien fournie, avec une prédilection pour des vins traditionnels et de garde.
2. Grands amateurs : Passionnés de vin, souvent actifs professionnellement, investissant du temps et des ressources pour découvrir de nouveaux crus et constituer une cave diversifiée. Leur consommation est fréquente, et leur cave contient une large gamme de vins, incluant des bouteilles prestigieuses et des découvertes.
3. Sociaux occasionnels : Consommateurs appréciant le vin lors d'événements sociaux ou de sorties entre amis. Leur consommation est moins régulière, et leur cave est souvent modeste, privilégiant des vins prêts à boire et faciles à partager.
4. Détachés : Individus consommant rarement du vin, sans intérêt particulier pour le produit. Leur cave est souvent inexistante ou limitée à quelques bouteilles offertes ou destinées à des occasions spéciales.
5. Néophytes conviviaux : Jeunes adultes découvrant le monde du vin, souvent lors de moments conviviaux. Leur cave est en cours de constitution, avec une préférence pour des vins abordables et variés, reflétant leur curiosité et leur désir d'apprentissage.

En identifiant ton profil parmi ces catégories, tu pourras adapter la composition et la taille de ta cave à tes habitudes et à tes besoins spécifiques. Cette approche personnalisée garantit une gestion optimale de ton stock et une satisfaction accrue lors des dégustations.

.....

 Chez L'ÉtiQuête, chaque box contient des vins de consommation ainsi que des vins de garde, pour parvenir à l'équilibre parfait en cave.

Chaque vin est accompagné d'une Fiche Cuvée réalisée pour te permettre de monter en compétences, de connaître les dates d'apogée préconisées par les vignerons eux mêmes ainsi qu'une anecdote sur la cuvée ou celui qui l'a faite, pour briller en société.

3. COMMENT BIEN CHOISIR SES VINS ?

Une cave réussie repose sur la diversité et l'équilibre. Voici une base solide à adapter selon ses habitudes de consommation :

● 50% de rouges :

Même si le blanc opère un grand retour en force ces dernières années, le vin rouge Français reste indétrônable sur nos tables.

Les principales régions de production devraient trouver une place de choix sur tes clayettes : Bordeaux (Médoc, Saint-Émilion, Pessac Leognan...), Bourgogne (Pommard, Gevrey-Chambertin, Côte Chalonnaise...), Rhône (Châteauneuf-du-Pape, Cornas...), Languedoc (Terrasses du Larzac, Corbières...). Les grands classiques sont toujours appréciables en certaines occasions ou pour être offerts.

Nous recommandons toutefois chaudement de s'ouvrir à des régions plus confidentielles mais qui ne manquent pas de dynamisme et d'intérêt pour le dégustateur curieux. Parmi tant d'autres : La Loire Volcanique (Côte Roannaise, Côte d'Auvergne, Côte du Forez...), les Provinces blanches (le cépage Rolle et son aromatique délicate) et rouges pour leurs potentiels de garde extraordinaire, Le Jura pour ses blancs atypiques aux notes oxydatives et ses rouges aux cépages exotiques (Trousseau, Poulsard...). Sans négliger les terroirs d'avenir qui se révèlent à la faveur du changement climatique : terroirs d'altitude, terroirs septentrionaux.

Enfin, garde un œil attentif sur les vigneronnes qui proposent par choix, des vins hors appellations sous la dénomination Vins de France (VDF). Tu découvriras un univers de vigneronnes créatives et innovantes (cépages méconnus, méthodes de vinification sans intrants, etc...) en particulier dans la mouvance nature.

**“ SOUS LA DÉNOMINATION VINS DE FRANCE (VDF),
TU DÉCOUVRIRAS UN UNIVERS DE VIGNERONS CRÉATIFS ET INNOVANTS ”**

● 25% de blancs secs et effervescents :

Loire (Sancerre, Vouvray), Alsace (Riesling, Gewurztraminer), Champagne (Brut, Blanc de Blancs).

Le blanc a retrouvé une place importante ces dernières années dans un contexte où les apéritifs dinatoires deviennent un mode de consommation du vin à part entière. Il faut alors trouver des vins capables de s'accorder autant avec des charcuteries, que des tartinables, ou des fruits de mers. Les blancs secs et leurs multiples facettes (minéraux, gras, fruités...) ont une capacité d'adaptation sans égale dans cet environnement. Enfin, nous observons une mutation de la gastronomie vers plus de légèreté et davantage de végétal.

10% de bulles :

Champagnes et Crémants (Jura, Bourgogne, Alsace).



On peut dire que les bulles ont la cote, enregistrant une hausse de 5,7% des ventes en 2023 (Source : Ministère de l'Agriculture). Et lorsqu'on parle de bulle, on ne parle pas que de Champagne. Les Crémants lui grignotent des parts de marché pour des questions tarifaires bien entendu, mais pas seulement.

On observe une progression régulière et notable des ventes de Crémant depuis dix ans liée à des efforts de communication des interprofessions ainsi qu'à une exigence de qualité plus importante qu'auparavant, dans le respect de la méthode traditionnelle, avec une double fermentation, la seconde se réalisant en bouteille.

Crémant d'Alsace, de Bourgogne, mais aussi crémants de Bordeaux, du Jura ou de Limoux, Champagne de vigneron, les options sont nombreuses pour "sortir les bulles" et les occasions ne manquent pas, il est donc recommandable d'en garnir sa cave.

5% de vins blancs moelleux, liquoreux :

Sauternes, Jurançon, Monbazillac, Vendanges tardives, Sélections de grains nobles...

Les vins moelleux connaissent une certaine désaffection d'un public en recherche de fraîcheur et de légèreté. Certains secteurs sont pourtant pourvoyeurs de vins de grande qualité. La région de Bordeaux et l'Alsace restent les classiques incontournables, mais il ne faut pas négliger le Sud Ouest (Jurançon, Pacherenc du Vic Bilh, Bergeracois...) et les vins mutés du Sud Est (Maury, Banyuls, Rasteau...) pour autant que la sucrosité soit tenue par de belles acidités amenant à un équilibre favorable aux accords mets vins.

10% de découvertes :

Italie (Barolo, Chianti Classico), Espagne (Ribera del Duero, Priorat), Grèce (Assyrtiko), Amérique du Sud (Malbec argentin, Carmenere chilien).



La curiosité est la plus grande qualité de l'amateur, rester cantonné à nos acquis et habitudes conduirait à passer à côté d'un monde passionnant de cépages, de saveurs et de terroirs uniques.

“ LA CURIOSITÉ EST LA PLUS GRANDE QUALITÉ DE L'AMATEUR ”

Bien choisir ses canaux d'achat : Un facteur clé pour la qualité de sa cave

Le choix des vins passe avant tout par le choix du bon canal de distribution. D'une manière générale, la grande distribution est à éviter pour l'achat de vins de qualité, car elle présente plusieurs inconvénients majeurs :

 Un stockage souvent inadapté : températures fluctuantes, éclairage agressif et

conservation verticale accélèrent le vieillissement prématuré des vins.

⊘ Un sourcing limité : la grande distribution privilégie des volumes importants, excluant ainsi la plupart des vigneron artisans, qui produisent en petites quantités avec un soin extrême.

⊘ Des médailles trompeuses : les vins médaillés en grande surface sont souvent sélectionnés sur des critères biaisés, valorisant des profils standardisés plutôt que la réelle expression d'un terroir.

À l'inverse, pour construire une cave de qualité, il est essentiel de favoriser des circuits d'achat plus spécialisés :

✓ Les vigneron en direct : Aller à la rencontre des producteurs permet d'acheter au meilleur prix et de mieux comprendre les méthodes de travail et la philosophie des domaines. C'est aussi l'assurance d'une conservation optimale avant l'achat.

✓ Les cavistes indépendants : Véritables passionnés et experts, ils sélectionnent leurs vins avec soin et offrent un conseil personnalisé pour chaque client.

✓ Les sites spécialisés fiables : Certains sites se démarquent par un sourcing rigoureux et un excellent rapport qualité-prix. Parmi eux :

- ljourvin : offres ponctuelles de vins d'exception à prix négociés.
- Chai d'Œuvre : une sélection pointue de domaines prestigieux par un sommelier reconnu.
- Ventealapropriete : un sourcing réalisé par des sommeliers de premier plan, des offres directes des domaines avec des garanties de conservation (achat au carton).

Des vins de terroirs et une sélection exigeante

Construire une cave équilibrée, c'est aussi faire confiance aux professionnels qui explorent le vignoble et dénichent les meilleures bouteilles. Pour cela, les guides spécialisés sont des outils précieux :

📖 La Revue du Vin de France (RVF) : Référence en matière de dégustations et de classements des meilleurs domaines.

📖 Terres de Vins : Excellent pour découvrir des pépites méconnues et suivre les tendances du vignoble.

📖 Le Guide Hachette des Vins : Apprécié pour son accessibilité et son indépendance dans les notations.

📖 12°5 la revue des vins vivants : Cette revue rendue très qualitative par ses illustrations et son contenu éditorial permet de découvrir à chaque numéro les vins au plus proche du naturel et leurs auteurs engagés pour une viticulture responsable.

Ne pas hésiter à croiser ces différentes sources pour affiner ses choix et diversifier sa cave.

Équilibrer les couleurs, les profils et les origines

Une cave bien pensée devrait proposer une variété de couleurs et de profils aromatiques, ainsi qu'une belle diversité régionale.

🌍 Ne pas sous-estimer les vins étrangers : Italie, Espagne, Argentine, Afrique du Sud, Géorgie... Autant de terroirs qui offrent des climats et des cépages différents, enrichissant la palette gustative.

🌿 Privilégier les vignobles adaptés au changement climatique : Les vignerons les plus visionnaires ont adapté leurs pratiques (vendanges plus précoces, travail sur l'acidité naturelle, sélection de cépages résistants).

🌱 Favoriser les vignobles sous certification environnementale : Agriculture Biologique (AB), Demeter (biodynamie), HVE (Haute Valeur Environnementale) garantissent un respect du terroir et une production durable.

🏆 Attention aux médailles trompeuses ! Contrairement aux labels environnementaux, les médailles apposées sur les bouteilles en grande distribution sont souvent attribuées sur des modèles de dégustation favorisant des vins techniquement corrects mais souvent standardisés.

💡 L'ÉtiQuête : un sourcing d'exception

Chez L'ÉtiQuête, chaque vin est sélectionné avec une grande exigence à la manière d'un caviste indépendant :

🍇 Des vins issus de vignerons artisans, en bio ou biodynamie, avec des pratiques respectueuses de l'environnement.

📦 Une sélection construite pour allier plaisir immédiat et vins de garde, toujours en double exemplaire pour comparer l'évolution et partager son coffret avec un proche.

🔍 Un sourcing issu des meilleures références professionnelles (guides spécialisés, dégustations terrain, retour d'expérience des abonnés).

Avec L'ÉtiQuête, pas de hasard, pas d'intermédiaire, juste des pépites soigneusement choisies, livrées directement chez toi. 📦



4. ORGANISATION ET STOCKAGE :

COMMENT BIEN CONSERVER SES BOUTEILLES ?

Une cave à vin bien organisée est essentielle pour garantir une conservation optimale et éviter toute altération du vin. Voici les éléments clés à respecter pour protéger ses bouteilles et en profiter pleinement au fil des années.


Température et environnement : les règles d'or

- ✓ Température stable entre 12 et 14°C : les variations brusques accélèrent le vieillissement du vin et peuvent le déséquilibrer.
- ✓ Humidité idéale entre 65 et 75 % : un air trop sec assèche les bouchons et peut oxyder le vin, tandis qu'un excès d'humidité favorise les moisissures.
- ✓ Éviter la lumière directe : les UV altèrent les arômes et font vieillir prématurément le vin, d'où l'importance de ranger les bouteilles dans un endroit sombre.
- ✓ Absence de vibrations : les secousses perturbent le processus de vieillissement. On évite donc les endroits trop fréquentés ou proches d'appareils électroménagers.
- ✓ Stockage horizontal : permet au bouchon de rester en contact avec le vin, évitant ainsi son dessèchement et l'entrée d'oxygène qui oxyderait la bouteille.

Les caves à vin : un bon investissement ?



Pour ceux qui ne disposent pas d'une cave naturelle, une cave à vin électrique est une excellente alternative. Il existe plusieurs types de caves à vin :


 La cave de service : idéale pour amener les vins à la bonne température de dégustation. Prix : entre 200 et 600 € selon la capacité. Cet outil est plutôt adapté aux restaurateurs ou à la petite garde.


 La cave de vieillissement : conçue pour conserver les bouteilles plusieurs années dans des conditions optimales. Prix : de 800 à 3000 €.

 La cave hybride bi-zone : un excellent compromis qui permet de stocker d'un côté les vins prêts à boire et de l'autre ceux destinés à la garde. Prix : de 500 à 2000 €.


Comment organiser sa cave pour s'y retrouver facilement ?

Un bon classement permet de gagner du temps et de mieux gérer son stock. Voici quelques méthodes efficaces :

 Par couleur : séparer rouges, blancs et effervescents pour simplifier l'accès aux bouteilles.



 Par région : ranger les vins par terroir (Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, etc.) pour comparer facilement des vins d'une même origine.

 Par millésime et date idéale de consommation : permet de suivre l'évolution des vins et de ne pas rater leur apogée.

 Par occasion : une zone pour les vins du quotidien, une autre pour les grandes occasions.

Tenir un livre de cave : un outil pratique voire indispensable

Un suivi précis de sa cave permet de mieux gérer son stock et d'éviter les oublis. Un simple fichier Excel ou un carnet dédié peut suffire pour noter :

 La provenance : où et quand le vin a été acheté, ou qui l'a offert.  C'est un excellent moyen de resservir un vin à la personne qui l'avait offerte quelques années plus tôt !

📖 La date idéale de dégustation (Apogée) : pour ne pas ouvrir une bouteille trop tôt ou trop tard.

📖 Les impressions de dégustation : noter ses ressentis permet de mieux comprendre ses goûts et d'affiner ses achats futurs.

.....

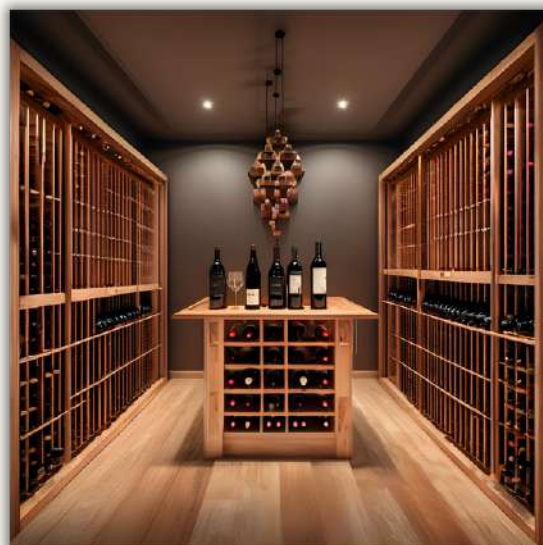
Pourquoi L'ÉtiQuête facilite l'organisation d'une cave ?

Chez L'ÉtiQuête, notre service est conçu pour s'adapter aux besoins des amateurs de vin, même ceux vivant en appartement :

📦 Livraison trimestrielle de 16 bouteilles, soit 3 cartons faciles à ranger.

🍷 Sélection équilibrée de vins de garde et de consommation immédiate, optimisant la rotation de cave.

📖 Un accompagnement pédagogique, avec des fiches de dégustation précises pour suivre l'évolution de chaque cuvée.



5. LES ERREURS À ÉVITER

Se constituer une cave à vin est une aventure passionnante, mais certaines erreurs peuvent compromettre l'équilibre et la qualité de sa collection. Voici les pièges les plus courants et comment les éviter.

1. Boire ses vins trop tôt... ou trop tard

L'une des erreurs les plus fréquentes est d'ouvrir une bouteille avant son apogée, par impatience ou par manque d'informations sur son potentiel de garde. Un vin trop jeune peut paraître fermé, trop tannique ou déséquilibré.

À l'inverse, un vin laissé trop longtemps en cave peut perdre son éclat, s'affadir ou développer des notes d'oxydation indésirables.

💡 L'astuce : toujours se renseigner sur la fenêtre de dégustation idéale. Les fiches techniques des producteurs, les guides spécialisés (RVF, Bettane & Desseauve, Hachette) et les conseils des cavistes permettent d'éviter ces erreurs.

“ UN VIN LAISSÉ TROP LONGTEMPS EN CAVE PEUT PERDRE SON ÉCLAT, S’AFFADIR OU DÉVELOPPER DES NOTES D’OXYDATION INDÉSIRABLES ”

2. Acheter trop de vins aux profils similaires

Il est facile de se laisser séduire par un style de vin et d'accumuler des bouteilles issues d'une même région, d'un même cépage ou d'un même type d'élevage. Résultat ? Une cave monotone qui manque de diversité.

💡 L'astuce : s'assurer que sa cave soit équilibrée en couleurs, profils et origines. Intégrer des rouges et des blancs, des vins structurés et légers, des cuvées de terroirs variés (France, Italie, Espagne, Nouvelle-Zélande...) permet de toujours avoir une bouteille adaptée à l'occasion.

3. Acheter le même vin en trop grande quantité

Certains amateurs, séduits par une cuvée coup de cœur, ont tendance à en acheter des caisses entières. Le risque ? Se lasser du vin avant même d'avoir fini son stock ou découvrir, quelques années plus tard, qu'il n'a pas évolué comme espéré.

💡 L'astuce : acheter par lot de 2 ou 3 bouteilles maximum pour la majorité des références et réserver les achats en grande quantité aux vins de très grande garde ou aux vins plaisir incontournables.

4. Sous-estimer le besoin de stock et la patience nécessaire

Une cave équilibrée doit rester en excédent : les entrées doivent être au moins équivalentes aux sorties pour éviter une cave qui se vide trop vite. Le risque étant de consommer plus vite que l'on ne peut acheter et se retrouver avec une cave réduite à quelques bouteilles de garde... que l'on ose plus ouvrir.

💡 L'astuce : établir un rythme d'achat régulier. Par exemple, prévoir une rentrée de 12 à 24 bouteilles par trimestre permet d'assurer un bon roulement et de toujours avoir des vins prêts à boire.

5. Ne pas adapter sa cave à son rythme de consommation

Une cave doit correspondre à ses habitudes de consommation. Acheter des dizaines de grands crus en oubliant les vins du quotidien peut s'avérer dommageable. Inversement, une cave sans vins de garde peut manquer d'intérêt sur le long terme.

💡 L'astuce : prévoir une répartition entre vins de garde (40%) et vins de consommation plus rapide (60%).

6. Négliger la gestion de cave

Sans suivi précis, on peut facilement oublier une bouteille au fond de la cave jusqu'à ce qu'il soit trop tard. Ouvrir un grand vin sans savoir s'il est encore à son apogée ou se rendre compte que l'on n'a plus de blancs pour l'été sont des erreurs évitables.

💡 L'astuce : tenir un livre de cave, papier ou numérique (Excel, applications spécialisées). Noter la date d'achat, la fenêtre de dégustation, la provenance et même qui a offert la bouteille permet de mieux gérer son stock et de créer des moments de partage uniques.

7. Ne pas anticiper l'évolution de ses goûts

Les préférences évoluent avec le temps. Ce qu'on aimait il y a cinq ans ne correspond pas toujours à ses envies actuelles. Une cave doit être vivante et évolutive.

💡 L'astuce : varier les styles, tester des nouveautés et ne pas hésiter à échanger avec d'autres amateurs pour élargir sa palette gustative.

.....

Comment L'ÉtiQuête t'aide à éviter ces erreurs ?

- ✅ Livraisons trimestrielles de 16 bouteilles, assurant un bon renouvellement des stocks.
- ✅ Sélection équilibrée de vins de garde et de consommation rapide, évitant une cave trop déséquilibrée.
- ✅ Fiches pédagogiques précisant les fenêtres de dégustation idéales, pour éviter d'ouvrir ses vins trop tôt ou trop tard.
- ✅ Diversité des styles, régions et pays, garantissant une cave variée et évolutive.

Avec L'ÉtiQuête, tu maîtrises ta cave sans prise de tête et tu évites les erreurs courantes pour profiter pleinement de chaque bouteille. 🍷📦



6. ENRICHIR ET FAIRE ÉVOLUER SA CAVE

Construire une cave est une aventure qui ne s'arrête jamais. Avec le temps, tes goûts évoluent, de nouvelles régions t'attirent et les découvertes se multiplient. Voici quelques pistes pour enrichir ta cave et rester toujours curieux.

Participer à des événements du vin

Se rendre à des salons et des événements est une excellente façon de déguster des vins, d'échanger avec les vigneronns et de repérer de nouvelles pépites.

🍷 Salons généralistes et de cavistes :

- Salon des Vignerons Indépendants (organisé dans plusieurs grandes villes) permet de rencontrer des producteurs passionnés et d'acheter en direct.
- La Percée du Vin Jaune dans le Jura, une célébration unique pour découvrir ce vin mythique.
- Les événements organisés par les interprofessions.
- Événements organisés par les cavistes indépendants, qui proposent des soirées dégustation autour de thématiques précises.

🍇 Événements organisés par les domaines :

La plupart des vigneronns ouvrent leurs portes pour des dégustations privées ou des événements divers. Suivre leurs actualités permet de ne pas manquer ces occasions.

Lire et s'informer : la presse et les blogs spécialisés

Rester curieux, c'est aussi se documenter. Plusieurs magazines et blogs sont d'excellentes sources pour approfondir ses connaissances :

📖 Magazines spécialisés :



- Revue du Vin de France (RVF) : une référence pour les amateurs éclairés.
- Terre de Vins : pour découvrir des vigneronns et des événements.
- En Magnum : publication pointue pour les amateurs exigeants.
- 12°5, ce magazine indépendant, regorge de reportages de fonds sur les vigneronns ou sur les tendances du vin.

Blogs et influenceurs :

- La Carte des Vins s'il vous plaît : blog éducatif sur la dégustation et les accords.
- Le COAM : formations en ligne et articles éducatifs.
- Miss Glouglou et Oenos.net : blogs accessibles pour découvrir les coulisses du monde du vin.
- Thomas Cabrol (@thomascabrol) sur Instagram pour des recommandations précises.


Clubs et cours de dégustation :


Rejoindre un club de dégustation local est une excellente manière d'échanger avec d'autres passionnés.

Formations officielles :

- Le WSET (Wine & Spirit Education Trust) : formation reconnue qui permet d'acquérir une expertise pointue.
- DUAD (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation) proposé par l'université de Bordeaux.
- Les ateliers de l'École du Vin de Bordeaux ou de l'Interprofession des vins de Bourgogne.

Les opportunités d'achat : où trouver les meilleurs vins ?

 En direct chez les vigneronns : L'œnotourisme est une excellente façon d'acheter du vin directement au domaine. Attention toutefois : un vin dégusté sur place semble souvent meilleur, influencé par l'ambiance et le moment partagé.

 Éviter les foires aux vins de la grande distribution : Les foires aux vins en supermarché sont souvent des opérations commerciales avec des prix peu attractifs et des sélections formatées.

🛒 Acheter en ligne sur des plateformes sérieuses

- Ijourlvin : offres ponctuelles sur des domaines réputés.
- Chai d'Œuvre : sélection de sommelières sur des vins d'artisans.
- Vente à la propriété : vins directement sourcés chez les vignerons.

S'ouvrir à de nouveaux horizons

Ne pas rester enfermé dans ses habitudes permet de faire de vraies découvertes. Explorer des régions méconnues, tester des cépages atypiques, s'intéresser aux vins étrangers (Italie, Espagne, Argentine, Afrique du Sud) enrichit l'expérience.

.....

💡 L'astuce : chez L'ÉtiQuête, chaque sélection est pensée pour surprendre et faire découvrir des vins hors des sentiers battus. Avec ces approches, ta cave évolue, s'adapte et devient une véritable collection vivante ! 🍷📖



7. BUDGET : COMBIEN INVESTIR POUR UNE CAVE ÉQUILIBRÉE ?

Construire une cave à vin demande une approche réfléchie en termes de budget. Il ne s'agit pas seulement d'acheter des bouteilles, mais aussi de prévoir un budget pour le renouvellement des stocks et d'assurer une balance stable entre les entrées et les sorties. Voici les éléments à prendre en compte pour planifier au mieux son investissement.

Évaluer son budget de départ

Pour constituer une cave équilibrée, il faut prévoir un budget initial permettant d'avoir une bonne diversité de vins.

💰 Démarrage : Pour une cave de départ avec environ 50 bouteilles, il faut compter un budget compris entre 500 et 1 500 €, selon la qualité et la diversité des vins choisis.

💰 Constitution d'une cave plus complète : Une cave de 100 à 150 bouteilles, incluant des vins de consommation et des vins de garde, nécessite un budget initial de 1 500 à 4 000 €.

L'idéal est de commencer avec un assortiment équilibré entre vins prêts à boire et vins à faire vieillir, en respectant la répartition suivante :

🍷 60 % de vins de consommation rapide (à boire dans les 1 à 3 ans).

🍷 40 % de vins de garde (avec un potentiel d'évolution sur 5 à 15 ans).

Planifier son budget annuel pour le renouvellement de cave

Une cave doit évoluer au fil du temps. Il est donc essentiel de prévoir un budget d'entretien permettant de renouveler les stocks et d'éviter que les sorties ne dépassent les entrées.

🔄 Maintenir une balance stable : Un bon indicateur est de prévoir une rentrée d'environ 50-100 bouteilles par an pour assurer un renouvellement progressif sans déséquilibrer la cave.

📌 Budget annuel recommandé : Pour un amateur souhaitant maintenir une cave équilibrée, il est conseillé de prévoir entre 500 et 2 000 € par an en fonction des vins recherchés.

Astuces pour une gestion budgétaire efficace

- ✓ Fixer un budget mensuel ou trimestriel : Il est recommandé de prévoir un montant fixe, par exemple 40 à 150€ par mois, pour assurer un renouvellement fluide.
- ✓ Acheter en quantités raisonnables : Éviter les achats impulsifs en grande quantité pour un même vin afin de préserver la diversité de la cave.
- ✓ Profiter des bonnes affaires : Acheter en direct chez les vigneronns, suivre les offres des cavistes et des plateformes web pour bénéficier de tarifs préférentiels.
- ✓ Anticiper les achats de vins de garde : Acheter progressivement des vins jeunes pour étaler l'investissement et éviter de devoir reconstituer une cave entière en une seule fois.

Avec une bonne gestion du budget et un suivi régulier des entrées et des sorties, il est possible de se constituer une cave équilibrée et évolutive sans jamais se retrouver à court de bons vins ! 🍷 🇫🇷

💡 L'astuce : Pourquoi L'ÉtiQuête est la solution idéale pour une cave équilibrée et maîtrisée ?

🔄 Une balance parfaite entre diversité et maîtrise du stock

Chaque coffret L'ÉtiQuête contient 2 bouteilles par vin, ce qui permet d'expérimenter l'évolution du vin au fil du temps sans risquer d'en manquer. Cette approche évite aussi les erreurs classiques d'achats en trop grande quantité sur un coup de cœur ou un vin mal évalué sur le long terme.

🌍 Un équilibre idéal entre couleurs, profils et origines

Avec une sélection qui couvre différentes régions, pays et styles, L'ÉtiQuête t'assure une cave variée et adaptée à toutes les occasions. Tu évites ainsi l'erreur de ne posséder que des vins d'une seule région ou d'un seul cépage, en découvrant des terroirs que tu n'aurais peut-être pas explorés autrement.

💰 Un budget prévisible, sans excès ni mauvaises surprises

Grâce à son modèle d'abonnement ou d'achat ponctuel, L'ÉtiQuête permet de planifier son budget vin en toute sérénité. Finis les achats impulsifs qui déséquilibrent la cave et finissent par peser sur le portefeuille : chaque trimestre, 16 bouteilles sélectionnées avec soin viennent renouveler la cave, assurant un mix intelligent entre vins de consommation immédiate et vins de garde.

Avec L'ÉtiQuête, tu maîtrises non seulement la qualité et la diversité de ta cave, mais aussi ton budget ! 🍷📦

9.1. SÉLECTION IDÉALE POUR UNE CAVE DE 60 BOUTEILLES

Voici un exemple d'une cave équilibrée et diversifiée, classée par profils de vins, respectant les critères suivants : 2 bouteilles par référence, une grande diversité de couleurs, régions et pays, avec 10 % de vins étrangers et un budget global autour de 1 500 €.

1. Blancs secs légers (10 bouteilles) 232 €

- Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie - Domaine de la Pépière (Loire, France) – 2 bouteilles – 13 €
- Chablis - Domaine Samuel Billaud (Bourgogne, France) – 2 bouteilles – 28 €
- Riesling Grand Cru Schlossberg - Domaine Weinbach (Alsace, France) – 2 bouteilles – 32 €
- Albariño - Bodegas Pazo de Señorans (Galice, Espagne) – 2 bouteilles – 18 €
- Assyrtiko - Hatzidakis (Santorin, Grèce) – 2 bouteilles – 25 €

2. Blancs secs gras et puissants (10 bouteilles) 296 €

- Meursault - Domaine Michel Bouzereau (Bourgogne, France) – 2 bouteilles – 35 €
- Condrieu - Domaine François Villard (Rhône, France) – 2 bouteilles – 34 €
- Château Simone - Palette Blanc (Provence, France) – 2 bouteilles – 30 €
- Godello - Bodegas Rafael Palacios "Louro" (Galice, Espagne) – 2 bouteilles – 22 €
- Chardonnay - Kumeu River Estate (Nouvelle-Zélande) – 2 bouteilles – 27 €

3. Rouges légers (10 bouteilles) 226 €

- Morgon - Domaine Marcel Lapierre (Beaujolais, France) – 2 bouteilles – 26 €
- Chinon - Domaine Bernard Baudry (Loire, France) – 2 bouteilles – 18 €
- Pinot Noir - Domaine Ostertag "E" (Alsace, France) – 2 bouteilles – 29 €
- Frappato - COS (Sicile, Italie) – 2 bouteilles – 21 €
- Zweigelt - Weingut Bründlmayer (Autriche) – 2 bouteilles – 19 €

4. Rouges à corps moyen (10 bouteilles) 246 €

- Brouilly - Domaine des Terres Dorées (Beaujolais, France) – 2 bouteilles – 17 €
- Côte de Nuits-Villages - Domaine David Duband (Bourgogne, France) – 2 bouteilles – 30 €
- Saint-Joseph - Domaine Gonon (Rhône, France) – 2 bouteilles – 34 €
- Mencia - Descendientes de J. Palacios "Pétalos" (Bierzo, Espagne) – 2 bouteilles – 20 €
- Cinsault - Domaine des Clos des Fées "Vieilles Vignes" (Roussillon, France) – 2 bouteilles – 22 €

5. Rouges puissants et riches (10 bouteilles) 320 €

- Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Janasse (Rhône, France) – 2 bouteilles – 35 €
- Madiran - Château Montus (Sud-Ouest, France) – 2 bouteilles – 29 €
- Cahors - Clos Triguedina "Probus" (Sud-Ouest, France) – 2 bouteilles – 33 €
- Barolo - Vietti "Castiglione" (Piémont, Italie) – 2 bouteilles – 35 €
- Syrah - Mullineux Estate (Afrique du Sud) – 2 bouteilles – 28 €

6. Effervescents (10 bouteilles) 268 €

- Champagne Brut - Pierre Péters "Cuvée de Réserve" (Champagne, France) – 2 bouteilles – 40 €
- Crémant d'Alsace - Domaine Dirler-Cadé (Alsace, France) – 2 bouteilles – 18 €
- Vouvray Brut - Domaine Huet (Loire, France) – 2 bouteilles – 24 €
- Franciacorta - Ca' del Bosco "Cuvée Prestige" (Lombardie, Italie) – 2 bouteilles – 30 €
- Cava - Recaredo "Terrers" (Catalogne, Espagne) – 2 bouteilles – 22 €

Budget total estimé : environ 1 500 €

Cette sélection offre un bon équilibre entre couleurs, profils et origines. Elle garantit une diversité d'accords mets-vins, tout en permettant de tester des vins d'exception et des pépites montantes. Avec 2 bouteilles par référence, l'amateur peut comparer l'évolution du vin dans le temps et partager ses coups de coeur.

9.2. SÉLECTION IDÉALE POUR UNE CAVE DE 180 BOUTEILLES

Cette sélection classée par provenance propose 3 bouteilles par référence, une grande diversité de régions et pays. Le budget total est estimé autour de 6 000 €.

1. Bourgogne (27 bouteilles) 975 €

- Chablis 1er Cru Montmains - Domaine Vincent Dauvissat – 3 bouteilles – 55 €
- Meursault - Domaine Roulot – 3 bouteilles – 85 €
- Bourgogne Pinot Noir - Domaine de la Vougeraie – 3 bouteilles – 28 €
- Santenay - Domaine Antoine Olivier – 3 bouteilles – 26 €
- Marsannay - Domaine Jean Fournier – 3 bouteilles – 29 €
- Saint-Véran - Domaine Saumaize-Michelin – 3 bouteilles – 22 €
- Monthelie - Domaine Matrot – 3 bouteilles – 25 €
- Rully Blanc - Domaine Jacqueson – 3 bouteilles – 23 €
- Givry Rouge - Domaine Joblot – 3 bouteilles – 32 €

2. Bordeaux (21 bouteilles) 717 €

- Pessac-Léognan Blanc - Château Carbonnieux – 3 bouteilles – 42 €
- Côtes de Bourg - Roc de Cambes – 3 bouteilles – 50 €
- Lalande-de-Pomerol - Château La Fleur de Boüiard – 3 bouteilles – 36 €
- Castillon-Côtes de Bordeaux - Château d'Aiguilhe – 3 bouteilles – 25 €
- Sauternes - Château Raymond-Lafon – 3 bouteilles – 40 €
- Blaye Côtes de Bordeaux - Château Segonzac – 3 bouteilles – 18 €
- Fronsac - Château Moulin Haut-Laroque – 3 bouteilles – 28 €

3. Vallée du Rhône (27 bouteilles) 927 €

- Condrieu - Domaine Georges Vernay – 3 bouteilles – 68 €
- Crozes-Hermitage - Domaine Alain Graillot – 3 bouteilles – 32 €
- Saint-Joseph - Domaine Coursodon – 3 bouteilles – 28 €
- Gigondas - Domaine Santa Duc – 3 bouteilles – 30 €
- Cornas - Domaine Alain Voge – 3 bouteilles – 60 €
- Côtes-du-Rhône - Domaine de la Janasse – 3 bouteilles – 20 €
- Vinsobres - Domaine Chaume-Arnaud – 3 bouteilles – 24 €
- Lirac Rouge - Domaine Maby – 3 bouteilles – 21 €
- Saint-Péray - Domaine du Tunnel – 3 bouteilles – 26 €

4. Loire et Centre (24 bouteilles) 573 €

- Sancerre Blanc - Domaine Vacheron – 3 bouteilles – 35 €
- Vouvray Sec - Domaine Huet – 3 bouteilles – 29 €
- Montlouis-sur-Loire - Domaine François Chidaine – 3 bouteilles – 25 €
- Saumur-Champigny - Domaine Guiberteau – 3 bouteilles – 30 €
- Cote Roannaise - Domaine Sérol – 3 bouteilles – 22 €
- Menetou-Salon - Domaine Pellé – 3 bouteilles – 20 €
- Gros Plant du Pays Nantais - Domaine de la Haute Fêvrie – 3 bouteilles – 14 €
- Saint-Pourçain - Domaine Grosbot-Barbara – 3 bouteilles – 16 €

5. Provence et Corse (12 bouteilles) 447 €

- Cassis Blanc - Clos Sainte Magdeleine – 3 bouteilles – 28 €
- Bandol Rouge - Domaine Tempier – 3 bouteilles – 45 €
- Palette - Château Simone – 3 bouteilles – 42 €
- Patrimonio - Domaine Leccia – 3 bouteilles – 34 €

9.2. (SUITE) SÉLECTION IDÉALE POUR UNE CAVE DE 180 BOUTEILLES

6. Alsace et Jura (12 bouteilles) 252 €

- Pinot Noir Hinterburg - Domaine Bernhard - 3 bouteilles - 19 €
- Riesling Grand Cru Schlossberg - Domaine Paul Blanck - 27 €
- L'Etoile Chardonnay - Domaine Rolet Père & Fils - 18 €
- Arbois-Pupillin Poulsard - Maison Pierre Ovrenoy - 20 €

7. Sud Ouest (18 bouteilles) 423 €

- Madiran - Château Montus - 3 bouteilles - 29 €
- Cahors - Clos Triguedina "Probus" - 3 bouteilles - 33 €
- Gaillac Rouge - Domaine Plageoles - 3 bouteilles - 21 €
- Irouléguy - Domaine Arretxea - 3 bouteilles - 26 €
- Fronton - Château Plaisance - 3 bouteilles - 17 €
- Marcillac - Domaine du Cros "Lo Sang del Pais" - 3 bouteilles - 15 €

8. Vins étrangers (24 bouteilles) 1200 €

- Barolo - G.D. Vajra "Bricco delle Viole" (Italie) - 3 bouteilles - 85 €
- Rioja Gran Reserva - Bodega Lopez de Heredia (Espagne) - 3 bouteilles - 55 €
- Malbec - Achával-Ferrer "Finca Bella Vista" (Argentine) - 3 bouteilles - 50 €
- Cabernet Sauvignon - Ridge Vineyards "Monte Bello" (États-Unis) - 3 bouteilles - 95 €
- Saperavi - Pheasant's Tears (Géorgie) - 3 bouteilles - 30 €
- Xinomavro - Kir-Yianni "Ramnista" (Grèce) - 3 bouteilles - 28 €
- Syrah - Mullineux Estate (Afrique du Sud) - 3 bouteilles - 28 €
- Touriga Nacional - Quinta do Crasto (Portugal) - 3 bouteilles - 29 €

9. Effervescents (15 bouteilles) 606 €

- Champagne Grand Cru - Egly-Ouriet Brut Tradition - 3 bouteilles - 75 €
- Champagne Blanc de Blancs - Agrapart & Fils "Terroirs" - 3 bouteilles - 65 €
- Crémant de Bourgogne - Domaine Parigot - 3 bouteilles - 23 €
- Cava Brut Nature - Raventós i Blanc "de Nit" - 3 bouteilles - 20 €
- Pet'Nat - Domaine Jousset "Exilé" - 3 bouteilles - 19 €

Cette cave plutôt haut de gamme assure une grande diversité de terroirs, avec un mix de valeurs sûres et de découvertes plus confidentielles. 🍷📦

Il est incontestable qu'acquérir une telle collection prendra plusieurs années et nécessitera des investissements réguliers et réfléchis permettant d'en obtenir pleine satisfaction. Pour autant, cette sélection est un véritable patrimoine pour son propriétaire, lui garantissant d'avoir toujours la bouteille adaptée à l'instant et de se constituer une réserve dont la valeur va croître naturellement compte tenu des grands noms qu'elle renferme.

SYNTHÈSE

Si tu souhaites disposer à tout moment de bouteilles parvenues à leur apogée (période optimale de consommation), nous recommandons d'acheter des vins qui n'ont pas le même potentiel de garde, dans des régions et des appellations viticoles différentes, afin de pouvoir varier les accords mets et vins possibles.

Il faudra également tenir compte des millésimes des vins mis en cave : des vins de grande origine destinés à une longue garde peuvent être servis plus jeunes dans le cadre de plus "petits" millésimes, moins côtés. Inversement, des vins plus ordinaires à boire jeunes peuvent être conservés plusieurs années si leur millésime est plus "grand".

Pour étoffer ce fonds de cave, ne pas se contenter de renouveler le stock existant : ce serait se couper de jolies découvertes potentielles dans d'autres régions ou appellations. Éviter aussi de stocker dans la cave des vins à boire trop jeunes, mais privilégier des vins promis à une garde de 5, 8 ou 10 ans et plus, en les achetant par lots plus conséquents de 3 ou 6 bouteilles afin de pouvoir suivre leur évolution. Pour t'aider, le Guide Hachette des Vins, à partir de l'édition 2015, indique, dans les fiches descriptives des vins référencés la période optimale pour consommer le vin.

Laisse tes goûts s'exprimer !

La cave que tu constitues reflète avant tout tes goûts et ta passion ! Elle doit être suffisamment variée pour ne pas te lasser d'un vin, si bon soit-il.

Autre raison d'être : satisfaire aux accords mets et vins les plus divers. Alors ne néglige pas les vins moins connus que tu découvriras pendant les vacances dans le vignoble, à l'occasion des salons ou chez le caviste !

Inspire toi des suggestions de professionnels et des auteurs spécialisés, et surtout évade toi des schémas habituels !

L'EtiQuête t'accompagne dans la réalisation d'une cave à vin à ton image : intelligente, pratique et curieuse.

Tu rêves de détenir la sélection de vins parfaite qui s'adapte à toutes les occasions de ta vie d'amateur ?

Le Personal Wine Shopper L'EtiQuête est là pour sourcer les meilleurs vignerons et t'assurer un service Premium jusqu'à la dégustation.

Reçois chaque trimestre une nouvelle sélection de 16 vins de 8 vignobles différents en provenance des meilleurs artisans vignerons Français et étrangers.

EXEMPLE D'UNE SÉLECTION

2 blancs de 



Menetou-Salon (Loire)
Domaine Remoortere
Jura.nçon Sec (Sud Ouest)
Domaine Casterra

4 rouges de 



Crozes Hermitage (Rhône)
Laurent Combiere
Fleurie (Beaujolais)
Grégoire Village (Bourgogne)
Domaine Bonnardot
Colloire (Roussillon)
Domaine de la Rectorie

1 rouge 



ICT Toscana Rosso (Toscane)
Le Ragnaie

1 effervescent



Crémant de Loire
Domaine des Pothiers



2 FORMULES

Abonnement trimestriel :

99€ par mois

(Possibilité de sauter un trimestre par an)

Sans abonnement :

345 € par sélection

FONCTIONNEMENT



L'EtiQuête te livre par transporteur spécialisé (LIVRAISON OFFERTE)
4 livraisons de 16 bouteilles par an. Equivalent 1,2 bouteille/semaine.



Chaque bouteille est livrée en double pour te permettre de partager ton abonnement avec la personne de ton choix.



Systeme de parrainage : Pour chaque nouveau client venant de ta part, tu reçois un magnum de rouge de garde !



Deux verres à dégustation professionnels offerts avec chaque coffret.



Des fiches cuvées pour te faire monter en compétences (Accords mets vins réalisables, date d'apogée préconisée par le vigneron)



COFFRET DÉCOUVERTE "PREMIÈRE QUÊTE"

99€



100% DÉCOUVERTE, TRANSPORT OFFERT
SÉLECTION AUPRÈS D'ARTISANS VIGNERONS
TOUTES RÉGIONS CONFONDUES

5 BOUTEILLES --> 1 BLANC SEC + 4 ROUGES + 1 VERRE PRO + FICHES CUVÉES

Boris 06 85 59 42 52

boris@letiquete.vin

www.letiquete.vin

letiquete_personal.wineshopper



Droits réservés (copyright) : © L'ÉtiQuête, 2025 première édition