



A l'Aiguillon, profitez à fond du bar à vins de la Cave des Darons

C'est un endroit préservé, un lieu pour initiés, qui se niche au fond de la Cave des Darons à l'Aiguillon. Deux espaces, deux ambiances : le patio terrasse et le salon privé. Bons vins, bonnes bières, bonnes victuailles : vous n'avez pas fini de vous régaler !

Le bar à vins des Darons

Depuis la rue, vous n'avez pas encore remarqué le bar à vins de la Cave des Darons ? Normal, c'est un secret bien gardé, une vedette qui veut rester discrète. Yannick, le Daron parmi les Darons, l'a imaginé chaleureux et convivial, dans un esprit bois, à l'image de la Cave. Du noir et blanc pour le chic côté coussins, du rouge et du rosé pour le goût côté vins.

Les meilleurs références de Yannick se dévoilent, selon vos goûts et vos envies du moment : choisissez la suggestion

du mois pour vos vins au verre, ou une bouteille choisie dans la Cave avec un droit de bouchon.

Accompagnez vos découvertes de planches de charcuterie et de fromage : Yannick a sélectionné pour vous le meilleur. Saucisson, chorizo et lomo issus de Bellota (la fameuse Rolls du cochon espagnol), jambon Serrano 24 mois et pâtés artisanaux s'harmoniseront à merveille avec votre vin préféré. Comté 18 mois fermier, chèvre et brebis fermier basque réjouiront vos palais à n'en pas douter.

Pour votre prochain événement : vous êtes plutôt patio terrasse, salon privé ou les deux ?

Bonne nouvelle : que vous soyez plutôt patio terrasse ou salon privé, vous serez gâté, puisque votre espace préféré peut être privatisé ! Profitez de l'extérieur à l'abri des auvents, et prenez le temps, confortablement lové dans les canapés d'été. Dans le salon privé, vous apprécierez l'ambiance cosy d'un antre dédié aux connaisseurs.

Préparez votre venue avec Yannick et commandez vins rares et grands crus pour une dégustation au sommet. Que vous fêtiez un anniversaire, un pot de départ, un enterrement de vie



de garçon ou un EVJF (Enterrement de vie de jeune fille), mais aussi pour vos événements professionnels, profitez d'un lieu dédié, et laissez-vous porter !



Les petits nouveaux de la Cave des Darons

Toute l'année, Yannick accueille dans sa Cave de nouvelles références. Récemment, il a rentré le Sodade, un rhum atypique venu du Cap-vert, introuvable en France. Là-bas le rhum s'appelle le «grogue» : alcool de canne à sucre au goût singulier, il se rapproche de certaines cachaças brésiliennes. Pour le produire, tout est fait à la main, à l'ancienne, comme il y a 200 ans. En plus c'est un produit équitable, puisque la marque reverse en moyenne 9% du prix TTC au producteur capverdien partenaire.

Côté bières, Yannick référence des pépites locales, comme trois références des bières Dérive, produites à La Teste-

de-Buch. Fabriquées artisanalement au feu de bois, dans une chaudière en cuivre, avec fermentation en barrique, leur brassage se fait au contact de coquilles d'huîtres et de blanc de Bordeaux ! Voilà des bières pensées pour accompagner fromages et foie gras pour l'une (au vin doux), huîtres et fruits de mer pour l'autre (au sémillon blanc). Yannick a aussi sélectionné la Mousse des sables : une autre bière à la belle personnalité, produite à Andernos. Des productions à faibles volumes, que vous aurez plaisir à découvrir !

■ Par Cécile Desnouhes



La Cave des Darons

Yannick Longépé

30 boulevard de la Plage

Arcachon

05 56 54 82 60

info@lacavedesdarons.com

www.lacavedesdarons.com

[@lacavedesdarons](https://www.facebook.com/lacavedesdarons)

Ouvert

Du lundi au samedi

9h00-13h00 / 15h-19h30

Le dimanche

9h00-13h00



Bar à vin

Ouvert du jeudi au samedi

jusqu'à 21h00 (et un peu plus tard en soirée privée)