

Notre Gamme

Beaujolais Rosé : Vin fruité. S'apprécie frais entre amis à l'apéritif ou avec les entrées.
Océane, la nouvelle génération.

Beaujolais Villages : Belle robe rouge cerise. Arômes de fruits rouges. Harmonieux et suave, il accompagne très bien vos buffets. Servir frais (12/13°)

Beaujolais Blanc : Cépage Chardonnay, vin blanc sec et fruité avec des arômes floraux étonnants.
 Servir frais, 10°

Chénas : Le plus rare des crus par sa superficie. Légèrement corsé, élégant et fruité. Arômes floraux et fraises des bois. Robe limpide d'un rouge soutenu. Laissez-vous séduire par sa jeunesse (3/4 ans)

Chiroubles : Transmis par notre grand père, Félix, il est paré d'une robe d'un rouge éclatant. Arômes de pivoines et de violettes. Fin et fruité, il agrémentera parfaitement vos entrées et viandes blanches. Jeune, il vous charmera, avec 3 ou 4 ans il vous étonnera...

Morgon : Vin charpenté, d'un pourpre profond où scintillent des éclats de rubis avec des arômes de fruits à noyaux. Il développera avec le temps des fragrances de fruits mûrs et de kirsch. Les tanins doux lui confèrent une bonne longévité (5/6 ans). Accompagne les viandes rouges et les fromages.

Morgon Vieilles Vignes : Issue d'une parcelle presque centenaire, cette cuvée d'un grenat profond exprime un joli fond fruité et une belle présence tannique. La vinification à l'ancienne et un passage en fûts en font un vin riche qui se développera au fil des années (10 ans).

Moulin à Vent : Un vieux moulin au milieu des vignes lui a donné son nom. Vin riche et racé, ses tanins sont assouplis par le passage dans le bois. Arômes de cassis, cannelle, poires et mures. Robe d'un grenat profond. Sa richesse lui permet de se classer dans les vins de grande garde (10 ans).

Fleurie : issue du climat les Moriers, cuvée d'un rouge carminé avec des arômes floraux et fruités. Vin élégant, fin avec un corps charnu et soyeux. Evolue vers des notes épicées avec les années.

Crémant de Bourgogne : Elaboré avec nos raisins blancs Chardonnay. Vin pétillant, servi frais en apéritif et au dessert.

Notre tarif printemps 2010

BEAUJOLAIS ROSE *Cuvée Océane*
 ~ Récolte **2009** La bouteille 5.00 €
 2009 Vrac : le litre 3.30 €

BEAUJOLAIS VILLAGES
 ~ Récolte **2009** La bouteille 5.30 €
 Vrac : Le litre 3.80 €

BEAUJOLAIS BLANC *Cuvée de Javernière*
 ~ Récolte **2009** La bouteille 6.00 €
 Vrac le litre 3.95 €

CHENAS
 ~ Récolte **2009** Médaille d'argent la bouteille... 6.40 €

CHIROUBLES *Cuvée Félix*
 ~ Récolte **2009** La bouteille 6.40 €

MORGON *Cuvée du Colombier*
 ~ Récolte **2008** La bouteille 6.40 €
 ~ Récolte **2008** Vrac le litre 4.40 €

MORGON *Cuvée Vieilles Vignes*
 ~ Récolte **2008** La bouteille 7.50 €

MOULIN A VENT
 ~ Récolte **2008** Médaille d'Argent .. la bouteille 7.60 €
 ~ Récolte **2007** la bouteille 8.60 €

FLEURIE *Les Moriers*
 Récolte **2009** La bouteille 8.00 €

CREMANT DE BOURGOGNE La bouteille 7.20 €

Magnum en Chiroubles (15.50 €),
 Fleurie, Morgon et Moulin à Vent (16.50 €)

Prix TTC départ cave, ils annulent les précédents.
 Cartons de 6 bouteilles uniquement. **Bib 5 ou 10 litres**
 Transport. **gratuit** à partir de 120 bouteilles achetées.

Remise de 0.15 € par bouteille à partir de 36 bouteilles achetées
Remise de 0.30 € par bouteille à partir de 72 bouteilles achetées

Règlement à réception de facture
 A la livraison si livré par nos soins.

Offre tarifaire valable dans la limite des stocks disponibles

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir La commande suivante :

Vins	P.U	quantité	Prix
Bouteilles Rosé 2009	5.00 €		
Vrac Rosé 2009	3.30 €		
Blles Beaujolais Villages 2009	5.30 €		
Vrac Beaujolais Villages 2009	3.80 €		
Bouteilles Beaujolais Blanc 2009	6.00 €		
Vrac Beaujolais Blanc 2009	3.95 €		
Bouteilles Chénas 2009	6.40 €		
Bouteilles Chiroubles 2009	6.40 €		
Bouteilles Morgon 2008	6.40 €		
Vrac Morgon 2008	4.40 €		
Blles Morgon Vieilles Vignes 2008	7.50 €		
Bouteilles Moulin à Vent 2008	7.60 €		
Bouteilles Moulin à Vent 2007	8.60 €		
Bouteilles Fleurie 2009	8.00 €		
Bouteilles Crémant de Bourgogne	7.20 €		
Magnum			
<u>Expédition sur toute la France</u>	Remise	-	
De 6 à 36 bouteilles : Forfait de 27 €	Port	+	
De 37 à 119 : 0.70 € par bouteille	TOTAUX		

N'oubliez pas de mettre vos coordonnées au verso