

De nos coteaux Beaujolais

nous élaborons

des Vins de Qualité,

suivant la démarche **Terra Vitis**

(observer, respecter pour produire)

- Beaujolais Rouge

Riche en arômes de fruits rouges, typiquement Beaujolais, il accompagne à merveille bon nombre de plats.

Servi frais à 12/13°, il se déguste tout au long de l'année, à tout instant de la journée. Conservation : 3 à 4 ans

1^{er} prix concours des grands vins du beaujolais millésime 2013

- Beaujolais Blanc

Issu de chardonnay, vin blanc sec, sa robe or gris séduit d'emblée, tout comme ses parfums subtils d'aubépine et de fleur d'acacia. idéal en apéritif, avec une entrée (charcuterie, crustacés, poisson)

Servir à 10/11° Conservation : 3 à 4 ans

Citations : Coup de cœur guide hachette millésime 2000

- Beaujolais rosé

Léger et raffiné, il partagera l'instant de détente entre

Amis autour d'un grill d'été.

Servir à 8/10° Conservation : 3 ans

- Beaujolais rouge et blanc tradition

Issus du mariage du vin et du bois où seul le vigneron est apte à trouver l'équilibre, ce vin puissant vous étonnera.

Servir à 10°(blanc) et 14/15° (rouge) Conservation : 3 à 5 ans

- Beaujolais rouge cuvée « les vieilles vignes

d'Alexandre »

Cette cuvée spéciale est issue de deux parcelles de 40 ans d'âge qui produisent des raisins aux nombreuses petites grumes, riches en sucre et en tanins. Il en découle un vin charpenté, à la robe grenat aux arômes de fruits murs. Servir à 13/14°

Conservation : 3 à 4 ans

Citation-Médaille d'argent Macon millésime 2009

-IGP des comtés rhodaniens blanc cuvée insolite

Cuvée d'exception issue du cépage **Viognier et chardonnay**, vinifiée en vendanges tardives, sa fraîcheur et son onctuosité révélant des arômes de fruit de la passion, accompagnera vos apéritifs

Servir à 10/12° Conservation 5 ans

-IGP des comtés rhodaniens rouge cuvée insolite

Cuvée d'exception issue des cépages **Syrah et Gamay**, vinifié en Macération longue, élevée en fut, ce vin révèle des arômes

Mêlant les fruits rouges et les épices, accompagnant viande

Rouges et fromages, Servir à 16/17° conservation 5 à 8 ans

TARIFS 2015 livré par le producteur

BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée authentique <i>Médaille d'argent grand concours des vins de Macon (millésime 2013)</i>	la bouteille de 75 cl Le bib sous vide de 5 litres	2013/2014 2014	5.50 € 18.00€
BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée les vieilles vignes d'Alexandre	la bouteille de 75cl	2013	6.50€
BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée tradition	la bouteille de 75 cl	2013	7.50 €
BEAUJOLAIS BLANC Cuvée authentique	la bouteille de 75cl	2014	6.00 €
BEAUJOLAIS BLANC Cuvée tradition	La bouteille de 75 cl	2011	8.00 €
BEAUJOLAIS ROSE	la bouteille de 75 cl Le bib sous vide de 5 litres	2013/2014 2014	5.10 € 17.00 €
CREMANT DE BOURGOGNE	La bouteille de 75 cl		7.80 €
VIN DE PAYS DES COMTES RHODANIENS BLANC Cuvée INSOLITE (assemblage de viognier et chardonnay)	La bouteille de 75 cl	2012/2013	9.50 €
VIN DE PAYS DES COMTES RHODANIENS ROUGE Cuvée INSOLITE (assemblage de syrah et gamay)	La bouteille de 75 cl	Nouveauté 2012	8.50 €

Prix livrés par le producteur
Vendu en carton de 6 bouteilles
Dans la limite des stocks disponibles