

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<sup>er</sup> prix concours des grands vins du beaujolais millésime 2013  
-médaillon d'argent grand concours des vins de France Macon

**- 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

- Coup de cœur guide hachette millésime 2000

-citation guide hachette millésime 2004

**- 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 : 3à5 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 : 3à 4ans

Citation-Médaille d'argent Macon millésime 2009

**-IGP des comtés rhodaniens blanc cuvée insolite**

Cuvée d'exception issue des cépages **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**, vinifiée en macération longue, élevée en fût, ce vin révèle des arômes mêlant les fruits rouges et les épices, accompagnant viandes rouge et fromages, Servir à 16/17° Conservation 5 ans

**TARIFS 2015 départ cave**

<b>BEAUJOLAIS ROUGE</b> Cuvée authentique	<b>la bouteille de 75 cl</b>	2013 2014	5.00 €
<b>BEAUJOLAIS ROUGE</b> Cuvée les vieilles vignes d' Alexandre	<b>la bouteille de 75cl</b>	2013	6.00 €
<b>BEAUJOLAIS ROUGE</b> Cuvée tradition	<b>la bouteille de 75 cl</b>	2013	7.00€
<b>BEAUJOLAIS BLANC</b> Cuvée authentique	<b>la bouteille de 75cl</b>	2014	5.50 €
<b>BEAUJOLAIS BLANC</b> Cuvée tradition	<b>La bouteille de 75 cl</b>	2011	7.50 €
<b>BEAUJOLAIS ROSE</b>	<b>la bouteille de 75 cl</b>	2013 2014	4.60 €
<b>CREMANT DE BOURGOGNE</b>	<b>La bouteille de 75 cl</b>		7.50 €
<b>BEAUJOLAIS ROUGE</b> <b>BEAUJOLAIS ROSE</b>	<b>le bib sous vide de 5 litres</b> <b>Le bib sous vide de 5 litres</b>	2014 2014	16.00 € 15.00 €
<b>IGP DES COMTES RHODANIENS Blanc</b> <b>Cuvée INSOLITE (assemblage de viognier et chardonnay)</b>	<b>la bouteille de 75 cl</b>	2012	9.00 €
<b>IGP DES COMTES RHODANIENS Rouge</b> <b>Cuvée INSOLITE (assemblage de syrah et gamay)</b>	<b>la bouteille de 75 cl</b>	2012	8.00 €

Prix départ cave dans la limite des stocks disponibles

Vendu en carton de 6

Transport en plus