

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 5 ans

- 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 5 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 5 ans

- IGP des comté rhodanien 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

-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 rouge et les épices, accompagnant viande rouges et fromage servir 16/17° conservation 5 à 8 ans

TARIFS 2019 départ cave

BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée authentique <i>Promotion sur le millésime 2014 : 18 bouteilles au prix de 12 bouteilles (quantité limitée)</i>	la bouteille de 75 cl	2014 2017 2018	5.30 €
BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée les vieilles vignes d' Alexandre	la bouteille de 75cl	2018	6.30 €
BEAUJOLAIS ROUGE Cuvée tradition	la bouteille de 75 cl	En cours d'élaboration	7.30 €
BEAUJOLAIS BLANC Cuvée authentique	la bouteille de 75cl	2018	6.00 €
BEAUJOLAIS BLANC Cuvée tradition	La bouteille de 75 cl	En cours D'élaboration	7.50 €
CREMANT DE BOURGOGNE	La bouteille de 75 cl		8.00 €
BEAUJOLAIS ROUGE BEAUJOLAIS BLANC	Le bib sous vide de 5 litres Le bib sous vide de 5 litres	2018 2018	18.00 € 19.00 €
IGP DES COMTES RHODANIENS Blanc Cuvée INSOLITE (assemblage de viognier et chardonnay)	la bouteille de 75 cl	2016 2017	9.00 €
IGP DES COMTES RHODANIENS Rouge Cuvée INSOLITE (assemblage de syrah et gamay)	la bouteille de 75 cl	2014	8.00 €
IGP DES COMTES RHODANIENS Rosé (Cépage Gamay)	La bouteille de 75 CL Le bib sous vide de 5 litres	2018	5.00€ 17.00€
L'OR DU BERGER IGP DES COMTES RHODANIENS Blanc	la bouteille de 75 cl	2018	16.50€

Prix Départ cave

Vendu en carton de 6 bouteilles

Dans la limite des stocks disponibles