

Madame, Monsieur, Chers Clients,

J'ai le plaisir de vous adresser le tarif de mes vins actuellement disponibles.

Vous y découvrirez entre autre le dernier millésime. La récolte 2018 marquera les esprits par sa très grande qualité. Les vins sont puissants, élégants et très équilibrés.

En effet, l'été dernier fut chaud mais surtout très sec, assurant un état sanitaire irréprochable et une maturité idéale. La récolte débuta les derniers jours du mois d'août.

Découvrez également la finesse et la richesse en fruits du millésime 2017, l'élégance et la puissance du 2016 ainsi que la fabuleuse année 2015 au travers du Moulin à Vent « Prestige » ayant été élevé 24 mois en fût de chêne.

Pour vos fêtes ou vos apéritifs je vous conseille mon crémant de Bourgogne, ou ma cuvée « La Fayarde » en Beaujolais Village Blanc 2018.

Dans l'espoir de pouvoir continuer à vous donner satisfaction et en vous remerciant de votre fidélité, je vous adresse mon cordial souvenir.

Christophe Lapierre

Les Deschamps 69840 CHENAS
lapierre-christophe@wanadoo.fr 03 85 36 70 74/ 06 68 68 63 86

REMISES QUANTITATIVES / CONDITIONS DE VENTE

Nombre de Bouteilles	Remise par bouteille
12 à 18	0 €
24	0,50 €
Jusqu'à 48	1 €
Jusqu'à 60	1,50 €
Au delà de 60	2 €

Tarif T.T.C. départ cave, franco à partir de 18 bouteilles.

Expéditions en cartons de 6 ou 12 bouteilles.

Panachage possible.
1 magnum = 2 bouteilles

Les réserves en cas de perte ou d'avarie sont à faire au transporteur à la réception de la marchandise.



Crémant de Bourgogne 9,50 €

Seigneur des fêtes ! Ce Crémant vous séduira par sa finesse de bulles, ses notes intenses et fraîches d'agrumes et de fleurs blanches.

La Fayarde 2018 9,00 €

Beaujolais Villages Blanc

Issu du cépage Chardonnay, ce vin blanc sec surprend par son gras et sa complexité, ses arômes de poire et de fleurs blanches. Compagnon de vos apéritifs, poissons, volailles.

Chénas 2018 9,00 €

Le plus rare des crus du Beaujolais.

Tendre et croquant en bouche, ce vin séduit par ses arômes de petits fruits rouges. Un vin convivial à déguster dans les 3 ans.

Chénas « Vieilles Vignes » 2018 9,50 €

Issu de vieilles vignes plantées sur un terroir argilo granitique, ce vin racé allie la finesse des arômes et la souplesse des tanins.

Vin charmeur à savourer dans les 5 ans

Moulin à Vent 2016 10,50 €

Moulin à Vent 2017 10,50 €

Médaille d'Argent Burgondia 2018, Guide Hachette des Vins 2019

Cultivée sur un sol nourri d'arènes granitiques, l'une des plus vieilles appellations françaises se distingue par une bouche tannique et charnue où se mêlent des notes de fruits mûrs et d'épices.

Un compagnon de repas idéal après quelques années de vieillissement en cave.

Moulin à Vent 2017 11,50 €

« Fût de Chêne »

Après un élevage de dix mois en fût de chêne, cette cuvée se distingue par ses notes grillées, épicées et ses arômes de fruits noirs. Vin puissant, où l'harmonie entre le chêne et les tanins du vin se révélera après 4 à 5 ans.

Moulin à Vent 2015 18,00 €

« Prestige »

Médaille d'Or Burgondia 2018

Élevée durant 24 mois en fûts de chêne neufs, cette cuvée, issue des meilleurs terroirs du domaine, développe des arômes de fruits noirs et une grande finesse de tanins. Vin opulent, Bourguignon dans l'âme, il sera idéal sur du gibier, une pièce de bœuf ou du canard.

- BON DE COMMANDE -

Quantité	Appellations	Prix
	Crémant de Bourgogne	
	La Fayarde 2018	
	Chénas 2018	
	Chénas 2018 « Vieilles Vignes »	
	Moulin à Vent 2016	
	Moulin à Vent 2017	
	Moulin à Vent 2017 « Fût de Chêne »	
	Moulin à Vent 2015 « Prestige »	
	Magnum 22€ Moulin à Vent 2016	
	Remise	-
TOTAL		

Nom et prénom :

Adresse :

Téléphone :

e-mail :

Date : Signature :

Divers :