

Bonjour,

Depuis 1829, notre famille cultive la vigne avec passion sur les coteaux pentus de la magnifique région des Pierres Dorées. Engagés pour la préservation de la biodiversité, nous pratiquons l'agroécologie en semant des couverts végétaux, en plantant arbres et haies, favorisant ainsi un écosystème riche et équilibré.

Cette démarche nous permet de vous proposer des vins vivants et gourmands.

Nous avons le plaisir de vous proposer nos cuvées disponibles, des millésimes 2022 à 2025, à découvrir :

BEAUJOLAIS blanc

La cuvée « Ammonite » 2024 (BIO), mêle la pureté du Chardonnay à la minéralité des terrains argilo-calcaires dont elle est issue. Elle accompagne idéalement l'apéritif, les huîtres et poissons.

La cuvée élevée en fût de chêne 2023 (BIO), (relevée par Périco Légasse du Magazine Marianne) aux délicats parfums de noisette et de vanille, sera appréciée à l'apéritif, sur une viande blanche ou sur de bons fromages.

BEAUJOLAIS rouge

Le Nouveau – 2025 (BIO) - fruité, croquant et sympathique, à découvrir

Disponible à partir du 20 novembre 2025 !

BEAUJOLAIS-VILLAGES rouge

Les Oiseaux 2024 (BIO) : fruité, léger tendre et très aromatique, c'est un vin de copain à boire autour d'un apéritif ou d'un mâchon Beaujolais.

Le Pic Noir 2023 (BIO) : La cuvée Tradition a été rebaptisée par le nom de ce formidable grand pic qui témoigne de la biodiversité de notre environnement. Cette cuvée est issue de la sélection parcellaire de la cote de Champey avec **des vignes âgées de 130 ans**. Ce vin est séduisant, souple avec beaucoup de caractère.

CRUS DU BEAUJOLAIS rouge

Le Brouilly « Rossignol » 2023 (BIO), subtil mélange de fruits et du terroir, aux tanins souples et soyeux, aux arômes de pivoine et de rose ancienne... Il se déguste avec une tarte aux légumes d'été, une belle viande.

Le Côte de Brouilly « Les Cailloux » 2022 (BIO), ce vin est issu de la colline volcanique de Brouilly dont il tire la puissance et l'harmonie. Déjà bon à boire, il pourra aussi se garder plusieurs années.

BOURGOGNE

Le Bourgogne Blanc Chardonnay 2024 (BIO) : Ce chardonnay pousse sur les terroirs calcaires des Pierres-Dorées du Sud Beaujolais. Avec un élevage de 6 mois en fût de chêne, il a une belle rondeur et une finale légèrement beurrée.

Les Trois Filles 2022 (BIO) : c'est un pinot noir cultivé sur des terroirs argilo-calcaires à 3 km du domaine. Avec 1 année d'élevage en fût de chêne, c'est un vin qui a le caractère et la délicatesse de nos 3 filles : Marie, Aimée et Suzanne.

LES PERLES blanches (et rares !)

La Perle de Viognier 2023 (BIO) : nous travaillons ce cépage emblématique de Condrieu sur nos granites bleus. Cette cuvée au parfum d'abricot est légèrement moelleuse, elle s'apprécie à l'apéritif et se marie très bien avec une tarte au fruit.

La Perle de Pinot Gris 2022 (BIO) : Vendangée fin octobre, en surmaturité, cette cuvée légèrement douce, au parfum d'orange et de miel, offre un bel équilibre pour l'apéritif ou les entrées des belles tables de fêtes.

Bonne dégustation !

Nadège et Manu Fellot



VIGNERONS

Nadège et Manu FELLOTT
 1051, chemin de Pierre-Filant – 69640 RIVOLET
www.beaujolais-fellot.com – fellotmanu@gmail.com
 06 77 81 68 87 – 06 18 96 52 23



Bon de commande

Livraison toute l'année à votre domicile par transporteur

A nous renvoyer par email ou courrier / tarifs valables jusqu'à oct. 2026

Nom..... Prénom:
 Adresse :
 Code Postal : Ville:
 Tél : Email :

Tarifs TTC Vins en Agriculture Biologique (certifiés par FRBIO10) Agroécologie dans les vignes		Bouteilles Livraison (à domicile toute l'année par transporteur)	Nombre de Bouteilles	Total
Beaujolais Blanc Chardonnay				
Ammonite 2024 BIO	Fleur blanche, droit et frais	10,95 €		
Elevé en fût 2023 BIO	Beurré, délicatement vanillé, rond en bouche	12,20 €		
Magnum Elevé en fût 2022 BIO		30,00 €		
Beaujolais Rouge				
LE NOUVEAU ! BIO	Fruits rouges, gouleyant et croquant	9,00 €		
BIB 5 l de Beaujolais Nouveau		23,00 €		
Beaujolais-Villages				
Les Oiseaux 2024 BIO	Souple, fruité, le vin des copains	9,00 €		
Pic Noir 2023 BIO	Vieilles vignes - Structuré et épicé, arômes de fruits noirs	11,30 €		
Crus du Beaujolais				
Brouilly Rossignol 2023 BIO	Rond, floral, intense, tout en finesse	12,40 €		
Côte de Brouilly Les Cailloux 2022 BIO	Elevé en fût de chêne, note vanillée foondou, arôme de kirsh et de chocolat	14,60 €		
Magnum Les Cailloux 2022 BIO		34,00 €		
Bourgogne				
Bourgogne Blanc 2024 BIO	Note vanillées et légèrement beurrées	18,10 €		
Les 3 Filles 2022 BIO	Pinot noir de belle intensité/ A garder	21,50 €		
Perles rares en vendanges tardives				
Perle de Viognier 2023 BIO	Vin doux, aromatique, abricot	16,00 €		
Perle de Pinot gris 2022 BIO	Vin doux, miel et aromes soutenus	18,00 €		

* livré par cartons de 6, panachage possible dans les cartons

Total Bouteilles		
Livraison à domicile de 6 à 29 bouteilles (forfait de 15 €)	15,00 €	
Livraison à domicile à partir de 30 bouteilles (port offert)	0,00 €	
Montant total de commande		

Paiement

Après accord du bon de commande, vous payez par chèque ou virement bancaire et, dès réception, nous vous livrons par UPS très rapidement (48h jours ouvrés)

Coordonnées bancaires suivantes IBAN : FR76 1780 6008 6576 5028 9700 038 Code BIC AGRIFRPP878