



Plus que jamais  
le Beaujolais est un lien !

Rivolet le 2 novembre 2020

**Chers amis,**

**En cette fin d'année exceptionnelle, même à distance, un verre de Beaujolais nous rassemble !** Toute l'année, nous avons continué à travailler nos vignes en conversion vers **l'agriculture Biologique** et dans le respect de la biodiversité.

Ce millésime a été marqué par des **vendanges précoces fin août**, où nous avons cueilli des raisins très concentrés donnant un primeur expressif et fruité.

Nous sommes heureux de vous le présenter ainsi que toute notre gamme de vins.

**En novembre et décembre, nous vous proposons de retirer votre commande à la cave et des livraisons à domicile :** voir au dos sur le bon de commande. Si besoin, appelez nous pour de plus amples renseignements.

#### **BEUJOLAIS CHARDONNAY**

- ✓ **La cuvée « Ammonite » 2019**, 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 2019**, aux délicats parfums de noisette et d'amande grillée, associés au "gras" d'un grand Bourgogne, elle sera appréciée à l'apéritif, sur de bons fromages ou une volaille à la crème.

#### **BEUJOLAIS-VILLAGES**

- ✓ **Le Nouveau**, avec son fruité et ses tanins soyeux, c'est l'image de notre cépage, le gamay. On y retrouve toute la chaleur de l'été 2020, il sera très appréciée jusqu'au printemps.
- ✓ **Le Rosé 2019** : frais et tendre avec des notes de pamplemousse rose.
- ✓ **« Les Oiseaux » 2019**, aux notes de fruits rouges, il se déguste à toute heure, c'est le vin de la convivialité entre amis...
- ✓ **La cuvée « Tradition » 2018**, issue de vieilles vignes cultivées sur les coteaux de Champey, vin de garde, structuré et épicé, dont la robe et les arômes rappellent les fruits noirs. Il a l'éclat du millésime 2018 : gorgé de soleil.

#### **CRUS DU BEUJOLAIS**

- ✓ **Le Brouilly 2018**, subtil mélange de fruits et du terroir, aux tanins soyeux et aux arômes de pivoine, de rose ancienne... Il accompagne à merveille les bons plats de l'hiver.
- ✓ **Le Côte de Brouilly 2017 « Les Cailloux »**, élevé un an en fût de chêne, ce vin est issu de la colline volcanique de Brouilly dont il tire la puissance et l'harmonie. Il pourra se garder plusieurs années.

#### **PERLE de VIOGNIER**

- ✓ **La Perle de Viognier 2019** : c'est sur de vieux granites que nous travaillons ce cépage emblématique de Condrieu, en respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique depuis 12 ans. Cette cuvée au parfum d'abricot et de pêche de vigne est légèrement moelleuse. Elle s'apprécie à l'apéritif, sur les entrées de Noël ou avec une tarte au fruit

Pour bénéficier au maximum des arômes, il est toujours préférable d'ouvrir chaque bouteille un peu à l'avance et de les déguster entre 12° et 17°, pour la « Perle » à 6°.

**Bonne réception ! Prenez soin de vous**

Nadège et Manu Fellot

  
VIGNERONS

## Bon de commande Nov-décembre 2020

A nous renvoyer par email ou par courrier


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

### Bouteilles

		Prix TTC unitaire (moins de 6 bouteilles)	Prix TTC unitaire (à partir de 6 blles au total)	Nombre de bouteilles	Prix total
<b>Beujolais Blanc</b>					
Ammonite 2019	Fruité, minéral agrume	8,90 €	6,90 €		
Elevé en fût 2019	Rond, ample, beurré, amande, noisette grillée	9,90 €	7,90 €		
<b>Beujolais-Villages</b>					
Le « Nouveau »	Expressif, gouleyant, fruits rouges	7,90 €	5,90 €		
Le Rosé 2019	Pamplemousse rose	7,50 €	5,50 €		
« Les Oiseaux » 2019	Cuvée des amis, souple, fruité	7,60 €	5,60 €		
« Tradition » 2018	Epicé, structuré, fruits noirs, violette	9,50 €	7,50 €		
<b>Crus du Beaujolais</b>					
Brouilly « Le rossignol » 2018	Délicat et ample, floral, pivoine	10,60 €	8,60 €		
Cote de Brouilly « Les cailloux » 2017	Structuré, tanique, kirsch, grande garde	12,70 €	10,70 €		
	En Magnum (1,5l)	25,00 €			
Perle de Viognier 2019	Vin doux, expressif, abricot, pêche blanche	14,00 €	12,00 €		
<b>TOTAL bouteilles</b>					

### Mode de livraison

Retrait sur place 7j/7 : date souhaitée		0 €
Livraison à domicile par nos soins (Rhône, Ain, Isère) – dès 24 bouteilles		0 €
Livraison à domicile par transporteur (France hors départements 69, 01, 38)	Moins de 24 bouteilles	40 € (forfait)
	A partir 24 bouteilles (1,50 €/bouteille)	Nb bouteilles Prix livraison



La dégustation à la cave, moment convivial et de partage, n'étant pas autorisée durant le confinement, nous offrons une bouteille de Beaujolais Nouveau pour 12 bouteilles achetées

**Montant total commande : bouteilles + livraison**