



Plus que jamais
le Beaujolais est un lien !

Chers amis,

Quel que soit le contexte, **un verre de Beaujolais nous rassemble** ! Pendant cette période, vous pouvez toujours commander : **nous vous proposons des livraisons à domicile ou des retraits à la cave** (voir au dos sur le bon de commande)

Si besoin, appelez-nous pour de plus amples renseignements.

BEAUJOLAIS 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.

BEAUJOLAIS-VILLAGES

- ✓ **Le Rosé 2020 : Il vient de sortir !** Frais et tendre avec des notes de pamplemousse rose, à déguster bien frais.
- ✓ **« 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 BEAUJOLAIS

- ✓ **Le Brouilly 2018 « Le rossignol »**, 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.

PERLES

- ✓ **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
- ✓ **La Perle de Pinot Gris 2020** : quelques bouteilles issues d'une microparcelle sur un terrain argilo-calcaire. Vendangée fin octobre, en surmaturité, cette cuvée légèrement douce au parfum de gelée de coing et de miel offre un bel équilibre (14°). Elle accompagne à merveille l'apéritif ou un dessert délicat.

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

Bon de commande Printemps-été 2021

A nous renvoyer par email (fellotmanu@gmail.com) 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
Beaujolais Blanc					
Ammonite 2019	Fruité, minéral agrume	8,90 €	6,90 €		
Elevé en fût 2019	Rond, ample, beurré, amande, noisette grillée	9,90 €	7,90 €		
Beaujolais-Villages					
Le « Nouveau » Dès le 19 nov.	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 €		
Crus du Beaujolais					
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 €		
TOTAL bouteilles					

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)	<table border="1"> <tr> <td>Moins de 24 bouteilles</td> <td>40 € (forfait)</td> </tr> <tr> <td>A partir 24 bouteilles (1,50 €/bouteille)</td> <td>Nb bouteilles Prix livraison</td> </tr> </table>	Moins de 24 bouteilles	40 € (forfait)	A partir 24 bouteilles (1,50 €/bouteille)	Nb bouteilles Prix livraison
Moins de 24 bouteilles	40 € (forfait)				
A partir 24 bouteilles (1,50 €/bouteille)	Nb bouteilles Prix livraison				



Pour 48 bouteilles achetées,
 1 Magnum de Cote de Brouilly les Cailloux offert

Montant total commande : bouteilles + livraison