

CHIROUBLES est un vin issu d'un sol sablonneux-granitique . Les vignes sont situées à 400 m d'altitude .

L'âge moyen des vignes est d'environ 60 ans,elles sont exposées au sud-est.

Notre vin est élégant , gouleyant et peu chargé en tanin , ce qui lui permet d'être consommable rapidement.

La cuvée terroir **CHIROUBLES** lieu-dit côte rôtie permet d'apprécier la garde de ce cru .

FLEURIE « *la roilette* » cuvée tradition.

La roilette est un climat renommé de l'appellation FLEURIE.

Les vignes sont exposées à l'est . Le sol est granitique , entrecoupé de couches argileuses, qui communique au vin une expression de finesse et de charme.

FLEURIE « *la roilette* » *cuvée vieilles vignes* est le résultat d'une sélection de vignes de plus de 70 ans , dont une partie est vinifiée en fûts de chêne .

MOULIN à VENT les vignes sont exposées à l'est . Le sol est granitique , à forte présence de manganèse qui transmet au vin son identité Moulin à Vent .

Ce vin est issu de vieilles vignes , dont les racines profondes vont chercher le meilleur du terroir .

TARIF 2017

	Prix unitaireTTC 75cl
CHIROUBLES 2016	7,50 €
-----	-----
CHIROULES la scandaleuse 2016	8.50 €
FLEURIE la roilette 2016	8 €
FLEURIE la roilette cuvée vieilles vignes 2016	9.50 €
MOULIN à VENT 2015	9.50 €
fleurOsé « rosé »	5€
fleurOsé méthode ancestrale (pétillant)	7€
Fleurie 2016 Bag inbox 5L	25€
Beaujolais Blanc Village	9€

FRAIS DE TRANSPORT

- 1 à 24 bouteilles prix forfaitaire	27 €
- 36 bouteilles	30 €
- 48 bouteilles	36 €
- 60 bouteilles	45 €

BON DE COMMANDE

	<u>Qté</u>	<u>Total ttc</u>
Chiroubles 2016		
Fleurie la roilette 2016		
Fleurie la roilette cuvée vieilles vignes 2016		
Moulin à Vent 2015		
CHIROULES la scandaleuse 2016		
fleurOsé « rosé » fleurOsé méthode ancestrale (pétillant) FEURIE 2016 Bag in box BEAUJOLAIS BLANC VILLAGE 2015		

Adresse de facturation

Nom.....

Adresse.....

.....

Tél

Adresse de livraison