



RBC Haneffe - Salon du vin "virtuel" 2021



Sp Adobe Spark

DOMAINE J&D AOC VENTOUX



Vivez en Relief avec les vins du DOMAINE J&D !

Sur les communes de Caromb, Modène et St Hyppolite le Gaveyron,
Le Domaine J&D occupe un territoire Provençal, au coeur du Vaucluse.
Notre vin porte le nom du Géant de Provence qui lui insuffle son expression
unique et un caractère incomparable. Nos 30 Hectares de vignes profitent
des contrastes offerts par la conjugaison des microclimats des Monts et Plaines de
l'appellation. Les différences géologiques aux alentours du Mont Ventoux déterminent
la richesse et la diversité de nos Vins en 3 couleurs AOC Ventoux.



 **AOC Ventoux rouge** [66% de la production]
La fraîcheur exaltée

 **AOC Ventoux rosé** [30% de la production]
La gourmandise enthousiaste

 **AOC Ventoux blanc** [4% de la production]
L'audace confidentielle



Pré Fantasti



Cépages:
80 % Grenache Bl
20 % Clairette

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation en cuve à basse T°C.

Dégustation:
Robe pâle et brillante.
Nez fin aux senteurs fruitées (agrumes).
Bouche sensuelle et persistante ne manquant pas de pep.



Cépages:
50 % Grenache
50 % Cinsault

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation en cuve à basse T°C.

Dégustation:
Robe rose pâle et brillante.
Nez évoquant les fruits rouges et les agrumes.
Bouche fruitée et délicate tonifiée par une jolie vivacité.



Cépages:
50 % Grenache
50 % Syrah

Vinification et élevage:
Macération en cuve 4 jours à basse T°C.

Dégustation:
Robe rubis intense.
Nez gourmand aux notes de fruits rouges et de violette.
Bouche intensément fruitée sublimée par une juste fraîcheur.

Bag In Box
5 et 10 Litres

Une sélection de vins **Blanc**, **Rosé** et **Rouge** en AOC Ventoux qui par leur finesse et leur complexité aromatique accompagneront tous vos repas.



Les Anges



Cépages:
90 % Syrah
10 % Grenache

Vinification et élevage:
Macération en cuve 30 jours puis 6 mois en barrique de chêne.

Dégustation:
Robe pourpre et brillante.
Nez complexe et toasté aux arômes de fruits rouges.
Bouche équilibrée entre arômes de fruits frais et de vanille.

Opéra



Cépages:
45 % Syrah
45 % Grenache
10 % Carignan

Vinification et élevage:
Macération en cuve 30 jours puis 1 an d'élevage en cuve sur lies.

Dégustation:
Robe sombre aux reflets violines.
Nez aux notes épicées et de réglisse.
Bouche dévoilant un bouquet complexe de fruits noirs et d'épices.

Promesse n°9



Cépages:
90 % Clairette
10 % Grenache
Blanc

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation et élevage en barrique de chêne.

Dégustation:
Robe jaune pâle.
Nez aux notes élégantes de pêche.
Bouche complexe et soyeuse aux arômes de vanille et de coing.



Cépages:
50 % Grenache
25 % Carignan
25 % Mourvèdre

Vinification et élevage:
Macération en cuve 30 jours puis 12 mois en barrique de chêne.

Dégustation:
Robe rouge profond.
Nez griotte et notes de vanille.
Bouche riche et puissante aux arômes de cassis et de fruits confiturés.

Secret d'Eve



Cépages:
100 % Clairette

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation partielle.

Dégustation:
Robe or.
Nez aux notes de pommes cuites et de fruits au sirop.
Bouche douce aux arômes de poire.



Cépages:
100 % Muscat de
Hambourg

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation partielle.

Dégustation:
Robe pétale de rose. Nez exotique.
Bouche douce aux notes de litchi avec une pointe acidulée.

Rhythm 'n' bulles



Cépages:
100 % Muscat de
Hambourg

Vinification et élevage:
Pressurage direct puis fermentation partielle.
Gazéification.

Dégustation:
Robe pétale de rose.
Nez aux notes de litchi.
Bouche aux fines bulles révélant des arômes exotiques.

Huile d'Olive



Bon de Commande

Bouteilles				
		Tarifs	Quantité	Montant
AOP Ventoux Blanc Cuvée Pré Fantasti	75 cl	7,00 €		
AOP Ventoux Rosé Cuvée Pré Fantasti	75 cl	7,00 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée Pré Fantasti	75 cl	7,90 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée des Anges	75 cl	9,00 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée Opéra	75 cl	10,70 €		
AOP Ventoux Blanc Cuvée Promesse n°9	75 cl	11,70 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée Promesse n°9	75 cl	13,80 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée César	75 cl	20,00 €		
Vin de France Blanc Cuvée Secret d'Eve	75 cl	8,70 €		
Vin de France Rosé Cuvée Secret d'Eve	75 cl	8,70 €		
Vin pétillant Rosé Rhythm'N'Bulles	75 cl	10,50 €		
Magnums				
AOP Ventoux Blance Cuvée Promesse n°9	150 cl	25,00 €		
AOP Ventoux Rouge Cuvée Promesse n°9	150 cl	31,00 €		
Bag In Box				
AOP Ventoux Blanc	5 L	20,00 €		
AOP Ventoux Rosé	5 L	20,00 €		
AOP Ventoux Rouge	5 L	21,00 €		
AOP Ventoux Blanc	10 L	35,50 €		
AOP Ventoux Rosé	10 L	35,50 €		
AOP Ventoux Rouge	10 L	36,50 €		
Bouteille huile d'olive vierge	75 cl	15 €		
Bidon huile d'olive vierge	3 L	48 €		
Bidon huile d'olive vierge	5 L	76 €		
			Total	€

www.domainejd.com

Julien AROCAS & Didier AROCAS
+33 (0)6.61.91.42.34 +33 (0)6.14.34.44.88

Vignobles AROCAS
31 Route de Mazan
F-84330 CAROMB

Mail: domaine.jd@gmail.com
Tel: +33 (0)4.90.62.37.78 - Fax: +33 (0)9.56.86.26.81

DOMAINE DONZEL

A Villié Morgon le 25/01/2021

Madame, monsieur, chers clients,

Nous n'avons décidément pas de chances avec nos salons.

Comme vous vous en doutez sûrement, le salon de Haneffe a malheureusement été annulé étant donné les conditions sanitaires actuelles.

Suite à cela, j'ai pris la décision d'organiser une sorte de « click and collect ».

Vos commandes seront à retirer le vendredi 5 mars de 17 à 19 heures et le samedi 6 mars de 10 à 12 heures et 16 à 19 heures.

Cette distribution aura lieu à l'adresse suivante :

Rue de Jeneffe, 20
Horion Hozemont
(Entrée en face du Brico Renson)

Pour une bonne organisation, merci de me faire parvenir vos commandes (uniquement en multiple de 6 avec possibilité de panacher les cartons) avant le lundi 1 mars par le moyen qui vous convient le mieux (mail, courrier, téléphone...).

Le règlement s'effectuera à la livraison en carte bancaire ou en espèces.

Veuillez trouver les tarifs en vigueur pour cet événement ci-joint.

En espérant pour voir vous rencontrer à cette occasion, prenez soin de vous.

Cordialement

Vincent DONZEL

Mail : vincent.donzel@orange.fr

Tél : 0033615117023

Adresse : 84 chemin de fondlong 69910 Villié Morgon FRANCE

Vous pouvez également prendre contact avec Mr HALLEUX Patrick qui réceptionnera votre commande et répondra à vos éventuelles questions.

Mail : patrick.halleux@skynet.be

Tél : 0032499984065

PS : Etant donné la situation actuelle, la date donnée est susceptible d'être modifiée suivant les futures restrictions annoncées par nos gouvernements.

DOMAINE DONZEL

Tarifs et bon de commande

Valable uniquement pour l'événement du 5 et 6 mars 2021

	Tarifs 2021	Tarifs uniquement pour le 5 et 6 mars 2021	Nombre de bouteilles	Total
Mlle Lulu (rosé)	8.00 €	7.50 €		
Beaujolais Blanc 2020	10.00 €	9.50 €		
Chiroules 2019	10.00 €	9.50 €		
Morgon 2019	10.00 €	9.50 €		
Morgon "Côte du Py" 2019	13.00 €	12.00 €		
Morgon "prestige" 2019	13.00 €	12.00 €		
Morgon "perstige" 2017	15.00 €	14.00 €		
			TOTAL GENERAL	

DOMAINE Thierry PINQUIER

CHAMBRE D'HÔTES

IMPASSE DES BELGES, 5 RUE PIERRE MOUCHOUX (derrière l'hôtel de ville)

21190 MEURSAULT

TEL : 0033(0)3 80 21 24 87 – GSM 0033(0)6 80 02 57 84 – domainepinquier@orange.fr

VINS BLANCS

PRIX TTC EN EUROS

		1 a 11 btes	par 12
Bourgogne Aligoté.....	2019	6,00	70
Chardonnay.....	2019	9,50	110
Monthélie « sous roches »	2019	14,50	
Meursault.....	2019	22,00	
Meursault vieilles vignes	2019	24,50	
* <u>rose</u> *	2019	6,50	72

VINS ROUGES

Pinot noir.....	2019	9,00	100
Pinot noir « hautes côtes de Beaune »	2019	10,50	120
Monthélie.....	2019	14,50	
Beaune.....	2019	15,50	
Volnay.....	2019	21,50	
Pommard « en Mareau »	2019	23,00	
Pommard « les Chanlins ».....	2019	24,50	

« ROUGE 2017/2018 - DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR COMMANDE »

Le

THIERRY PINQUIER
VITICULTEUR
IMPASSE DES BELGES
5, RUE PIERRE MOUCHOUX
21190 MEURSAULT
☎ 03 80 21 24 87 - FAX 03 80 21 61 09
TVA FR 34 394 150 551

COMMANDE N° 20

Date d'expédition :

Port :

Emballage :

Mode d'expédition : LIVRAISON HANEFTE LE 28/02/21 de 11^h à 14^h

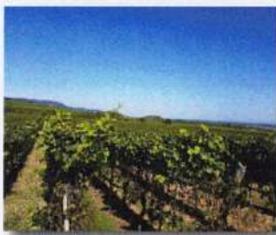
Conditions de paiement : CB - ESPECE

EXC 10/07/16

Nous nous réservons la propriété des marchandises jusqu'au paiement intégral de notre facture (loi n°80335 du 12 mai 1980).

Signature :

Au cœur du Vignoble Alsacien



Mittelwihr, appelé aussi le « Midi de l'Alsace » se situe au cœur des « Perles du Vignoble » tout près de Riquewihr.

Par ses printemps précoces fleurissent amandiers et orchidées sauvages.

Un ensoleillement prolongé, une belle arrière-saison, participent à l'épanouissement de la vigne et notamment le prestigieux Mandelberg.



Vigneron de père en fils

En 1609, Sébastien Schaller, maître Tonnelier s'installe à Mittelwihr et exploite quelques pieds de vignes – de génération en génération, la famille développe le Domaine qui s'étend aujourd'hui sur près de 10 Ha.



Charles et Patrick, issus de l'école viticole de la Champagne, suivent minutieusement l'évolution de la vigne, le tri de la vendange et la qualité des vins.

Ils vous proposent leurs vins d'exception qu'ils vendent au caveau et par expédition dans toute la France et à l'étranger.



Un savoir-faire de tradition



Chaque automne, nous suivons la maturité de chaque parcelle et de chacun des cépages de manière à déterminer le moment optimal de récolte pour que la vigne, le soleil et le terroir nous offrent une vendange des plus prometteuses.

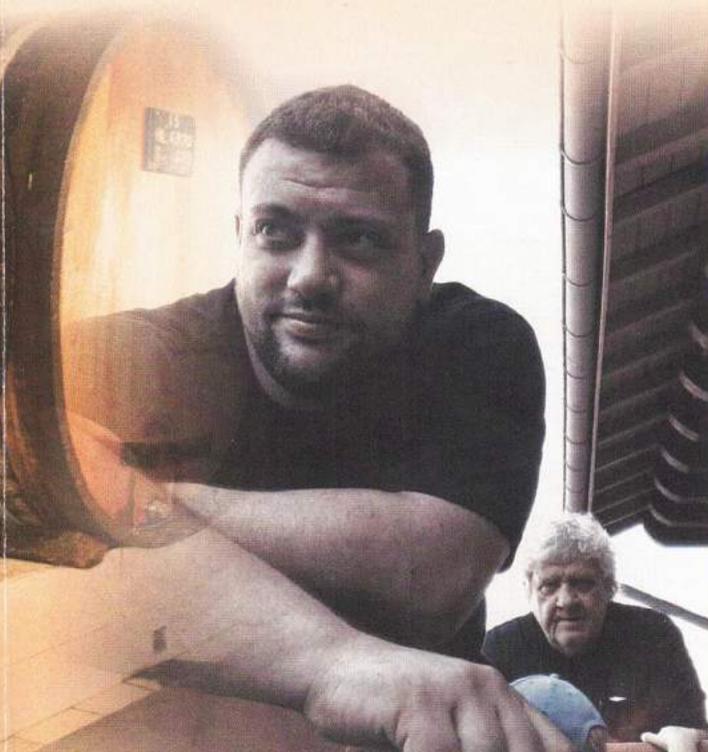
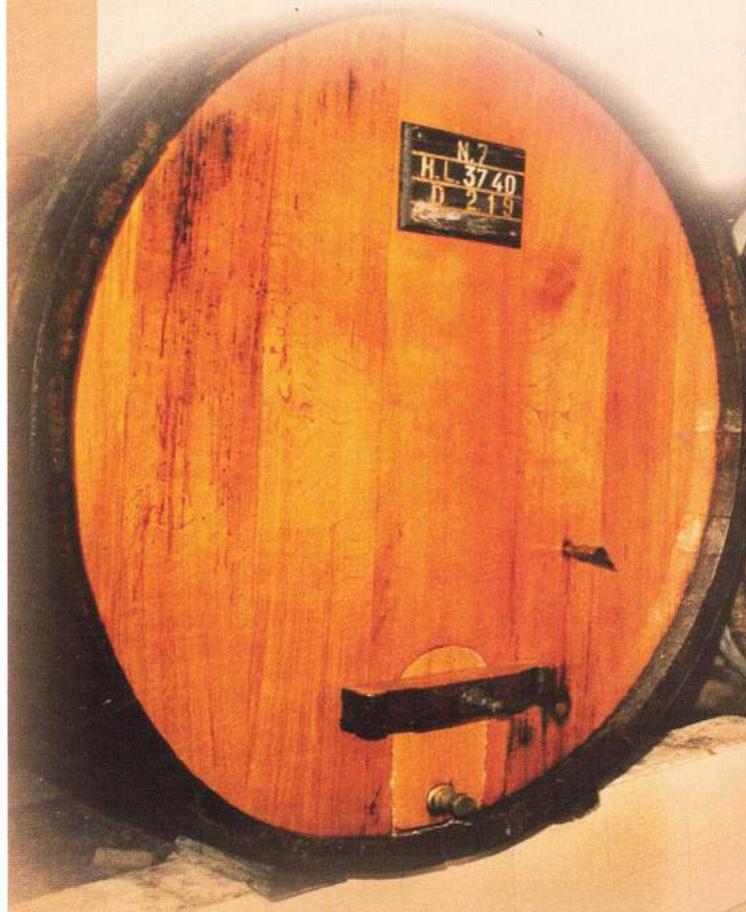
C'est ici, dans notre cave située sous la maison d'habitation que nous élaborons patiemment nos vins, chaque année pendant de longs mois.



Nous saurons attendre que l'élevage en foudres de chêne apporte à ces vins, l'expression et le fruité dignes des plus grands vins.



En temps voulu, après avoir mis ces vins en bouteilles, nous vous accueillerons avec grand plaisir et vous ferons découvrir notre métier et notre passion.



7 cépages alsaciens

Le **Sylvaner** est frais et léger, avec un fruité discret. Agréable et désaltérant. Il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et les charcuteries.

Le **Pinot Blanc**, tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Il s'accorde avec la plupart des mets : fruits de mer, buffet campagnard, potées, choucroute, etc...



Le **Riesling**, sec, racé, superbement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances minérales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec poissons, crustacés et fruits de mer, mais aussi viandes blanches et bien sûr la choucroute... C'est le roi des vins d'Alsace.

Le **Muscat d'Alsace**, au fruité inimitable, se distingue des muscats doux méridionaux par son caractère sec. Il donne la délicieuse sensation de croquer des raisins frais et agrémentera avec talent : apéritifs, réception et aussi les asperges.

Le **Pinot Gris** développe une opulence et une saveur caractéristique. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fruités.

Il est excellent avec le foie gras, le gibier, les rôtis et les abats.



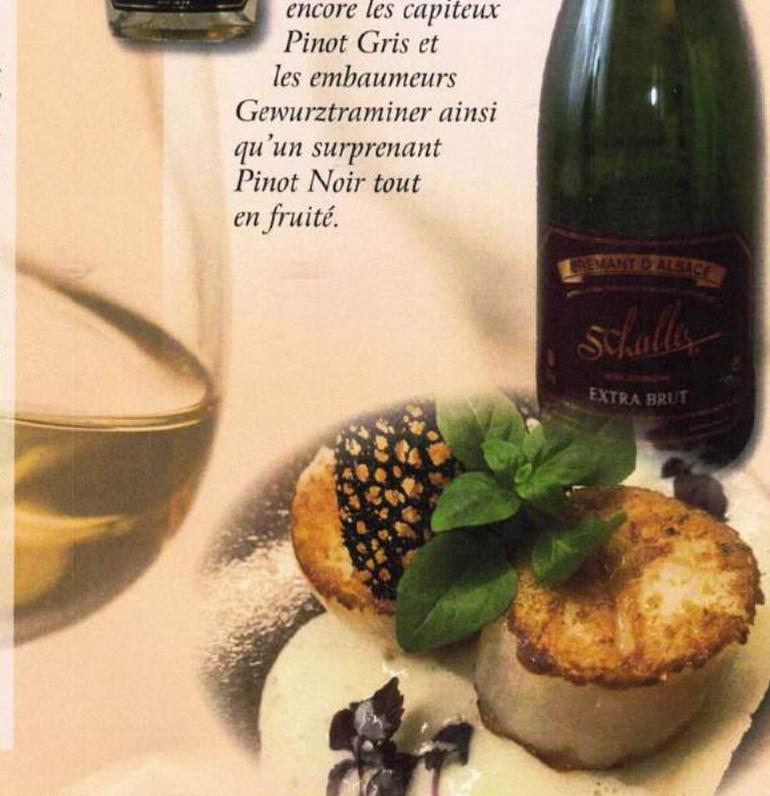
Le **Gewurztraminer**, corsé et charpenté, développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages corsés et les desserts.

Le **Pinot Noir rosé**, soutenu, rappelant le fruit rouge, idéal avec viandes rouges et fromages.

Le Crémant d'Alsace

Alliance de la méthode champenoise et des cépages alsaciens, ces fines bulles feront d'un apéritif un moment privilégié.

Ainsi, vous apprécierez les Muscat et Pinot Blanc pour leur fraîcheur et leur fruité, les Sylvaner et Riesling pour leur côté sec et viril ou encore les capiteux Pinot Gris et les embaumeurs Gewurztraminer ainsi qu'un surprenant Pinot Noir tout en fruité.



EARL
EDGARD SCHALLER et FILS

TARIF 2021

(Prénom de rigueur)
Propriétaires-Viticulteurs
1 rue du Château BP 23
F-68630 MITTELWIHR

Tél . 0033 3 89 47 90 28

FAX 0033 3 89 49 02 66

E mail : edgard.schaller@wanadoo.fr
charles-schaller@orange.fr (de préférence)

Web site : www.edgard-schaller.net

Prix / bouteille

Prix Salon, / carton de 6

LES TRADITIONNELS

EDELZWICKER 2018 (100 cl).....	7,00 €.....	40.00 €
PINOT BLANC 2019.....	7,00 €.....	40.00 €
RIESLING 2019.....	8,50 €.....	48.00 €
PINOT GRIS 2019.....	11,00 €.....	63.00 €
GEWURZTRAMINER 2018.....	11,00 €.....	63.00 €
PINOT NOIR 2019.....	11,00 €.....	63.00 €

NOS COUPS DE COEUR

MUSCAT 2018 "Cuvée Charles".....	10,00 €.....	58.00 €
RIESLING 2018 "Cuvée Grégoire".....	10,00 €.....	58.00 €
RIESLING 2017 Grand Cru Mandelberg	14,50 €.....	84.00 €
PINOT GRIS 2018 " Cuvée Edgard"	14,50 €.....	84.00 €
GEW.TRAMINER 2018 "Cuvée Pauline".....	14,50 €.....	84.00 €

CREMANT D'ALSACE

CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT.....	11,50 €.....	65.00 €
CREMANT D'ALSACE "ROSE".....	12,00 €.....	70.00 €

Prix TTC par bouteille ou carton – Panachage possible



Domaine Christophe Pichon

Christophe Pichon vinifie 23 ha, répartis sur Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Cornas. Une production de vins de Pays blancs et rouges complète la gamme.

C'est une histoire de famille. Christophe a repris le domaine à la suite de son père et a acquis ses premières vignes en 1991. Deux ans plus tard, il investit dans un coteau en friche pour planter des vignes en AOC Saint-Joseph.

Depuis plus de vingt cinq ans, il s'efforce d'agrandir petit à petit son domaine et de nous offrir la finesse et l'élégance dans ses vins, reflet de terroirs prestigieux comme Roche Coulante en blanc ou Côte blonde en rouge.

Viognier IGP Collines Rhod. 2018-2019

- 100 % viognier
- **Sols** : Granitiques à faible pente. Parcelles de bas (25 %) et de haut (75 %) de coteaux.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Pressurage en vendange entière.
- **Elevage** : 6 mois. 30% fûts et 70% cuves.

Dégustation

- **Nez** : Expressif et complexe, aux arômes de fruits jaunes, pêche et abricot.
- **Bouche** : Volumineuse, ronde, minérale, développant une belle fraîcheur (notes citronnées) et avec une finale finement amère de type zeste d'orange.
- **Accompagnement** : Apéritif, viandes blanches en sauce, moules au Roquefort, fromages, desserts fruités.
- Servir entre 8 et 11°C.
- A boire dans les 3 ans.

Domaine
Christophe Pichon

White

Saint-Joseph

2018

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
★ ★
2019

- 92 % Marsanne et 8 % Roussanne.
- **Sols** : Granitiques de haut de coteau à milieu de coteau.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Pressurage en vendange entière. Fermentation en fûts de 1 à 4 ans sans levurage. Départ naturel de la fermentation alcoolique et malolactique.
- **Elevage** : 10 mois en fûts (neufs à 3 vins).

Dégustation

- **Nez** : Net intense, fin et complexe. Très belle fraîcheur avec des notes toastées, accompagnées de senteurs de fleurs blanches, d'amande, d'agrumes et de thé.
- **Bouche** : Attaque douce, matière dense, profonde avec un remarquable équilibre. Sensation de rondeur et de gras sur des notes de fleurs, d'agrumes et de miel. L'acidité est noble et permettra au vin de tenir dans le temps.
- **Accompagnement** : Volaille à la crème, poissons en sauce (beurre blanc), foie gras poêlé, fromages, carpaccio d'ananas.
- Servir entre 10 et 12°C.
- A boire dans les 4 à 6 ans.



Domaine
Christophe Pichon

Diapason

VdP Seyssuel

2018-2019



- 100 % Viognier.
- **Sols** : Micaschistes. Sols peu profonds et très caillouteux. Cuvée issue de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône. Seyssuel et Vienne.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Pressurage en vendange entière. Fermentation en fûts sans levurage. Départ naturel de la fermentation alcoolique et malolactique.
- **Elevage** : 9 à 12 mois en barrique de 1 à 2 vins.

Dégustation

- **Nez** : Aérien, associant de la minéralité à des notes fruitées comme la pêche de vigne et l'abricot.
- **Bouche** : D'une grande fraîcheur, développant les mêmes arômes qu'au nez avec, en plus, une légère pointe d'amande en fin bouche. Élégance et finesse sont au rendez-vous.
- **Accompagnement** : Apéritif, filet de rouget sauce provençale, noix de Saint-Jacques au gingembre, cuisine asiatique de qualité pas trop épicée, fromages, desserts fruités.
- Servir entre à 10 et 12°C.
- A boire dans les 5 à 8 ans.

Domaine
Christophe Pichon

Condrieu

Condrieu

2018-2019



- 100 % Viognier.
- **Sols** : Granitiques. Pentes exposées Sud, Sud-Est en terrasses.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Pressurage en vendange entière. Fermentation en fûts sans levurage. Départ naturel de la fermentation alcoolique et malolactique.
- **Elevage** : 9 mois, 66% en fûts et 33% en cuves inox.

Dégustation

- **Nez** : Superbe, évoquant à la fois les agrumes, l'abricot cuit et la pêche, accompagnés de notes de miel.
- **Bouche** : Ample et riche. Texture grasse et onctueuse, typique de l'appellation. Très belle fraîcheur. Très belle longueur. Grande concentration aromatique.
- **Accompagnement** : Poissons beurre noisette, crustacés au curry, foie gras poêlé, risotto aux asperges, fromages de chèvre et de vache affiné.
- Servir entre à 10 et 12°C.
- A boire dans les 5 à 8 ans.

Domaine
Christophe Pichon

Patience

Condrieu

2018

- 100 % Viognier
- **Sols** : Granitiques. Pentes exposées Sud, Sud-Est en terrasses.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Pressurage en vendange entière. Fermentation en fûts sans levurage.
- **Elevage** : 6 mois en fûts de chêne.
- **Taux de sucre** : 90 gr sucre résiduel / litre.

Dégustation

- **Nez** : De la finesse et une belle concentration d'arômes : violette, fleur d'aubépine, abricot, coing, bergamote, fruits confits.
- **Bouche** : Attaque chaleureuse, très ronde, puissante. Bonne longueur sur des notes aromatiques de pêche, d'orange et de miel.
- **Accompagnement** : Foie gras, fromage bleu, chapon truffé, poulet tandoori et riz aux épices, canard laqué, crumble aux fruits rouges, tarte à l'abricot, galette des rois, fondant au chocolat.
- Servir entre à 9 et 12°C.
- A boire dans les 6 à 8 ans.



Domaine Christophe Pichon

Red

Saint-Joseph 2018

- 100% Syrah
- **Sols** : Granitiques. 75% milieu de coteaux et 25% haut de coteaux.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour.
- **Elevage** : 1 an en fûts, neufs à 4 ans d'âge.

Dégustation

- **Nez** : Puissant et intense, sur des arômes de fruits rouges et noirs éclatants et bien mûres. Délicates notes épicées et une pointe de torréfaction.
- **Bouche** : Attaque franche, matière dense et profonde, puissance. Les tanins sont fermes mais fins, la texture est veloutée et fort gourmande. Bonne structure, remarquable équilibre, notes de cassis et de framboise.
- **Accompagnement** : Cuisses de canard confites, pintade farcie aux cèpes, tournedos Rossini, coq au vin, terrines.
- Servir entre 16 et 18°C.
- A boire dans les 10 ans.



Domaine
Christophe Pichon

Mosaïque

VdP Seyssuel

2019

- 100 % Syrah
- **Sols** : Micaschistes. Sols peu profonds et très caillouteux.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Remontage puis pigeage 2 fois par jour.
- **Elevage** : 9 mois en fûts de 1 à 2 vins.

Dégustation

- **Nez** : Des arômes très présents de fruits noirs portant sur le cassis où la mûre sauvage.
- **Bouche** : Une belle fin de bouche avec une note épicée et une longueur très agréable. De l'acidité maîtrisée qui en fait également un beau vin de garde.
Un vin très bien équilibré où tous les atouts de la Syrah sont très présents.
- **Accompagnement** : Daube de boeuf, boeuf bourguignon, côte à l'os maturée, magret canard au miel ou aux fruits, rôti de veau aux cèpes, agneau de sept heures.
- Servir entre 16 et 18°C.
- A boire dans les 10 ans.



Domaine
Christophe Pichon

Allégorie

Cornas

2018



- 100 % Syrah
- **Sols** : Granitiques (granits décomposés = le gore). Pentes exposées Sud-est. Vignes à 400m dans un cirque balayé par le mistral.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Sans levurage. Remontage puis pigeage 2 fois par jour.ø
- **Elevage** : 14 mois en fûts de 1 à 3 vins.

Dégustation

- **Nez** : Prononcé de petits fruits rouges bien mûrs avec des notes de poivre et baies sauvages.
- **Bouche** : C'est le festival du fruit. Structuré, élégant, on est incontestablement en présence d'un grand Cornas. Fin de bouche légèrement sur le cacao est remarquablement longue.
- **Accompagnement** : Côte de boeuf, osso buco, carré d'agneau aux olives, canard sauce au poivre vert, tajine aux fruits secs.
- Servir entre 16 et 18°C.
- A boire dans les 12 ans.

Domaine
Christophe Pichon

Promesse

Côte-Rôtie

2018



- 90% syrah et 10% viognier.
- **Sols** : Schisteux. Vins en coteaux. Saint-Cyr-sur-Rhône et Ampuis.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Sans levurage. Remontage puis pigeage 2 fois par jour.
- **Elevage** : 14 mois en fûts neufs et fûts de 1 à 3 vins.

Dégustation

- **Nez** : Bouquet délicat, fin à dominante de framboises et d'épices, avec une touche de violette.
- **Bouche** : Velours, structure soyeuse, finale bien pointue, juteuse et longuement aromatique. C'est un vin racé, très élégant. Et doté d'une palette aromatique incroyable.
- **Accompagnement** : Côte de bœuf, épaule d'agneau confite à l'ail, côte de veau aux morilles, dinde farcie aux marrons.
- Servir à 10°C.
- A boire dans les 3 à 4 ans.

Domaine
Christophe Pichon

Rozier

Côte-Rôtie

2018

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2020

- 90% syrah et 10% viognier.
- **Sols** : Schisteux. Vins en coteaux. Exposition sud-ouest. Ampuis, lieu-dit Rozier.
- **Culture** : Agriculture raisonnée.
- **Vinification** : Vendanges et tri manuels. Egrappage. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Sans levurage. Remontage puis pigeage 2 fois par jour.
- **Elevage** : 14 mois essentiellement en fûts neufs.

Dégustation

- **Nez** : Les fruits rouges mûrs sont très présents comme la fraise ou le cerise, avec une note épicée et poivrée.
- **Bouche** : Bonne structure, remarquable équilibre, gras. Tanins fins et soyeux. On retrouve les fruits rouges. Longue finale sur la fraîcheur et sentant bon le terroir. Vin somptueux.
- **Accompagnement** : Filet de biche en sauce, chevreuil aux airelles ou grand veneur, fricassée de chapon aux truffes et cidre, médaillons de veau au Porto.
- Servir entre 16 et 18°C.
- A boire dans les 15 ans.



CHRISTOPHE PICHON

Père & fils

Appellations Nom du vin Millésime - Récompenses		Prix 1 bouteille TARIF PARTICULIERS	PROMO SALON Prix 1 bouteille àpd 6 commandées PANACHAGE OK	Cépages Accords
1	● Viognier « Collines Rhodaniennes » 2018	15,50	13,50	100% Viognier Apéritif - Cuisine asiatique Viandes blanches en sauce Fromages - Desserts fruités
2	● Saint-Joseph (magnum possible) « White » 2018 **GH19	23,00 48,00	21,00 44,00	92% Marsanne - 8% Roussanne Volaille à la crème Poissons en sauce (beurre blanc) Carpaccio d'ananas Foie gras poêlé - Fromages
3	● Viognier « Diapason » Vin de Seyssuel 2018	31,00	29,00	100% Viognier Apéritif - Fromages - Desserts fruités Viandes blanches en sauce Cuisine asiatique de qualité
4	● Condrieu 2018	36,00	33,50	100% Viognier Poissons beurre noisette - Crustacés au curry Foie gras poêlé - Risotto aux asperges Fromages de chèvre et de vache affiné
5	● Condrieu « Caresse » 2018	55,00	52,00	100% Viognier Poissons beurre noisette - Crustacés au curry Foie gras poêlé - Risotto aux asperges Fromages de chèvre et de vache affiné
6	● Condrieu moëlleux « Patience » 2018 - 37,5cl	36,00	33,50	100% Viognier Poulet tandoori et riz aux épices Canard laqué Crumble aux fruits rouges
7	● Côte-du-Rhône « Symphonie » 2019	14,50	12,50	50% Syrah - 50% Grenache Chili con carne - Grillades et barbecue Boudin noir - Fromages
8	● Saint-Joseph (magnum possible) « Red » 2019 *GH20	23,00 48,00	21,00 44,00	100% Syrah Viandes rouges- Volailles grillées Cuisses de canard confites Fromages
9	● Syrah « Mosaïque » Vin de Seyssuel 2019 GH19	31,00	29,00	100% Syrah Daube de bœuf - Bœuf bourguignon Magret canard au miel ou aux fruits Rôti de veau aux cépes
10	● Cornas « Allégorie » 2018 *GH20	36,00	33,50	100% Syrah Côte de bœuf - Osso buco - Guigou de chevreuil Canard sauce au poivre vert Plats agrémentés de truffes
11	● Côte-Rôtie (magnum possible) « Promesse » 2018/19 ♥+***GH19	42,00 86,00	39,00 79,00	90% Syrah - 10% Viognier Côte à l'os - Entrecôte - Gibier à plume et à poil Epaule d'agneau confite à l'ail Côte de veau aux Morilles
12	● Côte-Rôtie (magnum possible) « Rozier » 2018/19 GH20	53,00 108,00	50,00 102,00	90% Syrah - 10% Viognier Tournedos Rossini Filet de biche en sauce - Chevreuil aux aïrelles ou grand veneur - Gibier à plume et à poil

VINIORUM

Agent et importateur du domaine Christophe Pichon

Viniorum SRL- rue Bêche 67 - B-4041 Herstal - Tel. 0496 53 80 19 - FB @viniorum
viniorum@gmail.com - BE 0752 810 664 - CB BE57 0689 3845 6435

Bon de commande Salon de Haneffe 2021

NOM Prénom

Adresse TVA

Code postal + Localité

Tél E-mail

N°	Nom des vins	Nbre Cartons	Nbre Bout.	A Livrer	Sous-total
1	Viognier «Collines Rhodaniennes» (15,50 > 13,50 - 1bt)				
2	St-Joseph «White» (23,00 > 21,00 - 1bt)				
3	Viognier «Diapason» (31,00 > 29,00 - 1bt)				
4	Condrieu (36,00 > 33,50 - 1bt)				
5	Condrieu «Caresse» (55,00 > 52,00 - 1bt)				
6	Condrieu moëlleux «Patience» (36,00 > 33,50 - 1bt)				
7	Côte-du-Rhône «Symphonie» (14,50 > 12,50 - 1bt)				
8	St-Joseph «Red» (23,00 > 21,00 - 1bt)				
9	Syrah «Mosaïque» (31,00 > 29,00 - 1bt)				
10	Cornas «Allégorie» (36,00 > 33,50 - 1bt)				
11	Côte-Rôtie «Promesse» (42,00 > 39,00 - 1bt)				
12	Côte-Rôtie «Rozier» (53,00 > 50,00 - 1bt)				
Date :		TOTAL			
Signature		Acompte			
		Solde restant dû			

Mode de paiement : Espèces Cartes Virement A la livraison Autre

Commande livrée ce

Commande à livrer

Viniorum srl - Domaine Christophe Pichon

rue Bêche 67 - 4041 Herstal - Fixe 04 221 02 60 - Gsm 0496 53 80 19
viniorum@gmail.com - CB BE57 0689 3845 6435 - TVA : BE 0752 810 664



DOMAINE DU PERAT

Famille BARRIBAUD

Viticulteur - Bouilleur de Cru Charentais

30 Rue de la Petite Champagne

17520 ST MARTIAL SUR LE Né

05 46 49 50 20 Mobile : 06 09 64 89 89

BON COMMANDE. PAR Mail : domaineduperat@free.fr

Tarif



Pineau
Blanc

Pineau
Rosé

Très
Vieux

Cognac
V.S.O.P

Cognac
X.O

Jus de
Raisin

Merlot
Rouge

Rosé

Prix unitaire

10.00€

10.00 €

31 00€

29 00€

61.00 €

4.00 €

5.40

5.20 €

Prix Unitaire

<i>Pineau Rosé</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 10.00 € =</i>
<i>Pineau Blanc</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 10.00 € =</i>
<i>Très Vieux Pineau</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 31 00.€ =</i>
<i>Cognac VSOP</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 29 00 € =</i>
<i>Cognac XO</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 61 00 € =</i>
<i>Jus de Raisin</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 3.00.€ =</i>
<i>Merlot Rouge</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 5.40.€ =</i>
<i>Rosé</i>	<i>Nb Bt</i>	<i>x 5.20 € =</i>
TOTAL A REGLER	sur	TOTAL _____

TOTAL A REGLER PAR VIREMENT IBAN FR76 1170 6410 0243 1083 2960 554

BIC AGRIFRPP817

POUR UNE LIVRAISON HANEFFE FIN MARS

DATE et LIEU VOUS SERA COMMUNIQUE APRES COMMANDE

Client : *Nom*

Prénom

Adresse

CP

Ville

N° Tél

N° Gsm

Adresse Mail :

TARIF FOIRE EN BELGIQUE 2021

BEAUJOLAIS-ROSE 2019/2020

- * La bouteille de 75 cl (2019) = **7,00 €**
- * Le BIB de 10 L (2020) = **55,00 € l'unité**
- * Le litre = **5,00 €**
en cubi de 22 ou 33 L (2020)

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2019/2020

- * La bouteille de 75 cl = **7,00 €**
- * Le BIB de 10 L = **55,00 € l'unité**
- * Le litre = **5,00 €**
en cubi de 22 ou 33 L

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Cuvée « Vieilles Vignes » 2018

- * La bouteille de 75 cl = **7,50 €**

BROUILLY cuvée « Prestige » A0C 2018

- * La bouteille de 75 cl = **8,50 €**
- * Le BIB de 10 L = **65,00 € l'unité**
- * Le litre = **6,00 €**
en cubi de 22 ou 33 L

BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC 2019

- * La bouteille de 75 cl = **8,00 €**
- * Le BIB de 10 L = **65,00 € l'unité**
- * Le litre = **6,00 €**
en cubi de 22 ou 33 L

CUVEE ROSEE DES CHAMPS (méthode traditionnelle)

- * La bouteille de 75 cl = **9,00 €**

MORGON 2019

- * La bouteille de 75 cl = **9,00 €**

NOUVEAUTE:

ROSE « ECLATS D'AUTOMNE »

viandes en sauce et fromages

- * La bouteille de 75 cl = **10,00 €**

Dans ces prix sont inclus les droits d'accises, la taxe d'emballage et la TVA à 21%.

Vin léger et fruité // A consommer jeune et frais (8/10°)

Conservation 2 ans

Idéal avec les repas d'été (barbecue, poissons...)

BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC

Issu de Chardonnay // vin minéral // conservation 5 ans

Idéal avec poissons, entrée et apéritif

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Vin souple et précoce // Macération plus longue que le

Beaujolais-Nouveau // Conservation 5 ans

Idéal avec de la charcuterie, viandes blanches, volailles

BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

Disponible dès le 3ème jeudi de novembre

Vin jeune, léger et fruité // Conservation 1 an

Idéal avec de la charcuterie

BEAUJOLAIS-VILLAGES cuvée « Vieilles Vignes »

Vignes centenaires avec raisins millérandés // Cuvée très riche et puissante // Servir légèrement plus chambré (15/16°)

Idéal avec de la viande rouge ou fromages

CUVEE ROSEE DES CHAMPS

Méthode traditionnelle // Rosé issu de Gamay à jus blanc avec

pressurage direct // Conservation 3 ans

Idéal avec apéritif et desserts

CRUDU BEAUJOLAIS

BROUILLY « cuvée Prestige »

Vin avec une robe rubis profond // Arômes de fruits rouges, de prune // Conservation 8 ans

Idéal avec bœuf, viandes grillées, fromages

MORGON

Vin à la teinte violine // Généreux, capiteux et structuré

Conservation 10 ans

ROSE « ECLATS D'AUTOMNE »

Gamay liquoreux, vendanges tardives / Arôme de pêche de vignes, voire de fruits exotiques // Conservation 3 ans

Idéal avec apéritif et desserts

BEAUJOLAIS-ROSE BON DE COMMANDE

TOTAL :			
	QTE	PRIX	TOTAL
BEAUJOLAIS-ROSE Bouteille 75 cl BIB de 10 L Cubi de 22 ou 33 L			
ROSE « ECLATS D'AUTOMNE Bouteille de 75 cl MORGON 2018 Bouteille de 75 cl			
BEAUJOLAIS VILLAGES Bouteille de 75 cl BIB de 10 L Cubi de 22 ou 33 L			
BEAUJOLAIS- VILLAGES « Vieilles Vignes » Bouteille de 75 cl			
BROUILLY Bouteille de 75 cl BIB de 10 L Cubi de 22 ou 33 L			
BEAUJOLAIS- VILLAGES BLANC Bouteille de 75 cl BIB de 10 L			
Cuvée ROSEE DES CHAMPS (méthode traditionnelle) Idéal avec Bouteille de 75 cl			

VOS COORDONNEES

NOM :

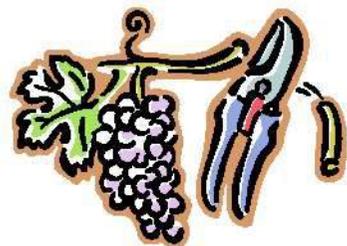
ADRESSE MAIL :

TELEPHONE :

ADRESSE DE FACTURATION :

ADRESSE DE LIVRAISON :

DATE ET SIGNATURE :



ITINERAIRE

A l'entrée de BEAUJEU, prendre direction le centre ville puis tourner la 2ème route à droite, direction Saint-Joseph/Juliéna. Faire 600 mètres puis à gauche



GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS-VILLAGES
ROUGE OU BLANC
BEAUJOLAIS-ROSE
BROUILLY
MORGON

Appellations d'origines contrôlées



Philippe DESCHAMPS
Viticulteur-Récoltant
655 route de St Joseph
69430 BEAUJEU

Tél. 04 74 04 82 54

deschamphilippe@orange.fr

DESCHAMPS Philippe
- Viticulteur -
655 route de Saint Joseph
69430 BEAUJEU
Tél. : 04 74 04 82 54
Mail : deschamphilippe@orange.fr

BON DE COMMANDE

Nom :

Adresse :

Mail :

	QUANTITE en btles ou en BIB de 10 L cubi 22 ou 33 L	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Beaujolais-Rosé 2019/2020		7,00 € la bouteille 55,00 € le BIB de 10 L 5,00 € le litre	
Beaujolais-Villages rouge 2019/2020		7,00 € la bouteille 55,00 € le BIB de 10 L 5,00 € le litre	
Beaujolais-Villages Cuvée « Vieilles Vignes » 2018		7,50 € la bouteille	
Cuvée Rosé des Champs (méthode traditionnelle)		9,00 € la bouteille	
Brouilly 2018		8,50 € la bouteille 65,00 € le BIB de 10 L 6,00 € le litre	
Beaujolais-Villages blanc 2019		8,00 € la bouteille 65,00 € le BIB de 10 L 6,00 € le litre	
Morgon 2019		9,00 € la bouteille	
Eclats d'Automne (liquoreux)		10,00 € la bouteille	

Philippe DESCHAMPS

Vigneron – Récoltant

655 route de Saint Joseph

69430 BEAUJEU

Tél : 04 74 04 82 54

E-Mail : deschamphilippe@orange.fr

TARIF FOIRE EN Belgique 2021

	La bouteille
- BEAUJOLAIS-ROSE AOC 2019 – médaille d’Or	7,00 €
- BEAUJOLAIS-VILLAGES AOC 2019/2020	7,00 €
- BEAUJOLAIS-VILLAGES Cuvée « Vieilles Vignes » AOC 2018	7,50 €
- CUVEE ROSE DES CHAMPS Méthode traditionnelle rosé	9,00 €
- BROUILLY cuvée Prestige AOC 2018	8,50 €
- BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC AOC 2019 – médaille d’Argent	8,00 €
- MORGON AOC 2019	9,00 €
- ECLATS D’AUTOMNE	10,00 €
	<u>en BIB de 10 L</u>
BEAUJOLAIS-VILLAGES rouge 2019/2020 ou BEAUJOLAIS-ROSE 2020	55,00 € l’unité
BROUILLY en 2018	65,00 € l’unité
BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC en 2019	65,00 € l’unité
<u>en cubi de 22 ou 33 L</u>	
BEAUJOLAIS-VILLAGES rouge 2019/2020 ou BEAUJOLAIS-ROSE 2020	5,00 € le litre
BROUILLY 2018	6,00 € le litre
BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC 2019	6,00 € le litre

