

Offre Primeurs – avril 2024

Rhône, Bourgogne et Bordeaux 2022 (prix HTVA – TVAC)

Vallée du Rhône

Vin blanc

Condrieu

31,02 / 37,53 M

100 % viognier

Belle robe dorée, le nez est intense, exubérant, évoquant les fruits exotiques. Très belle présence en bouche dès l'attaque, juteuse. Sensation de volume et d'équilibre avec une finale où le gras du vin s'accompagne d'une belle touche de fraîcheur. Superbe.

Vins rouges

Rasteau

9,65 / 11,68 ½

65 % grenache, 20 % syrah, 10 % mourvèdre et 5 % carignan

Très belle palette aromatique au nez avec les fruits à noyaux, la fraise écrasée et la fève de cacao. Belle homogénéité de la bouche, longue, à la finale offrant des tannins bien enrobés. Bonne garde.

Cairanne BIO

9,98 / 12,08

60 % grenache, 30 % syrah et 10 % mourvèdre

Appellation sise dans le secteur de Rasteau et Plan de Dieu. Le nez, en devenant, révèle déjà de beaux arômes de fruits compotés et une belle fraîcheur. Très bel équilibre en bouche avec une sensation délicate de fruits mûrs. Très séduisant et charmeur. Ce vin sera bon jeune mais aussi après un peu de garde.

Beaumes-de-Venise

10,87 / 13,15 M

80 % grenache et 20 % syrah

On est sous le charme dès le nez, profond et élégant, sur le fruit et les épices fines. Belle note olive noire à l'attaque. La bouche est riche en matière, avec de la structure. Allie race, richesse et profondeur. Avec un joli potentiel de garde.

Vacqueyras

12,96 / 15,68 ½

50 % grenache et 50 % syrah

Une robe foncée et captivante. Le nez dévoile des arômes de fruits compotés et de pain d'épices. En bouche, une sensation de richesse et de velours domine, offrant une allure impressionnante. La finale, marquée par des tannins fins, promet un bel avenir pour ce vin. Un potentiel de garde certain.

Crozes-Hermitage

14,69 / 17,77 ½ - M

100 % syrah

Sud des Côtes du Rhône Septentrionales. Un nez intensément mûr exprimant des notes de pâte de fruits, de cassis et de myrtille, avec une subtile touche d'aiguilles de pin. En bouche, ces arômes se déploient pleinement, témoignant d'un millésime marqué par la maturité des raisins, offrant richesse et rondeur. Une légère touche d'amertume en finale vient équilibrer l'ensemble avec brio. Un vin prometteur à la bonne garde assurée.

Saint-Joseph

16,25 / 19,66

100 % syrah

Nez intense, profond et complexe, se mêlant à une jolie note poivrée. Superbe matière en bouche, avec de la structure, bien enrobée par une chair de fruit mûr. Grande race et grande allure. Bonne garde.

Côte-Rôtie

35,64 / 43,12 M

100 % syrah

Une robe splendide, brillante et profonde, attire le regard. Le nez, d'une intensité remarquable, laisse présager un vin d'exception. Féminin, ce vin dévoile une exubérance aromatique incroyable, typique de son terroir de la Côte Blonde. Sa structure racée et sa complexité en font un véritable joyau. Les tannins, d'une grande finesse, complètent harmonieusement cette œuvre. Une belle capacité de garde est à anticiper pour ce vin d'exception.

Bordeaux

Vins rouges

Ch. Bois Vert « Cuvée Élégance » – Côtes de Bordeaux-Blaye

6,45 / 7,80 ½ - M

70 % merlot et 30 % cabernet franc

La dominance du merlot confère à cette cuvée une texture souple et une expression délicate de fruits rouges et mûrs, relevée par une subtile note de réglisse noire. L'ensemble est harmonieux et séduisant, offrant une expérience gustative équilibrée. A apprécier dans sa jeunesse tout en offrant un potentiel de garde modéré.

Ch. Bellevue la Ferrière – Côtes de Bordeaux-Castillon

6,50 / 7,87

80 % merlot et 20 % cabernet franc

Belle robe foncée. Ce vin évoque la grandeur et pourrait prétendre à une appellation supérieure. Il se distingue par son style juteux, dense et mûr, avec une puissance subtilement équilibrée par la richesse en bouche. Sa longue finale laisse une impression mémorable. A boire dans sa jeunesse tout en offrant un potentiel de garde.

Ch. Perrouquet – Graves

7,52 / 9,10 ½ - M

70 % merlot et 30 % petit verdot

Intensément parfumé (cassis et notes florales). Les saveurs sont délicieusement crémeuses. L'ensemble est élégant et très complet. Voici un vin d'une grande polyvalence avec une superbe personnalité. Grande buvabilité.

Ch. Milon la Grave « Cuvée Particulière » – Lussac Saint-Emilion

9,95 / 12,04 ½ - M

85 % merlot et 15 % cabernet franc

Cette cuvée, principalement élaborée à partir de merlot, se distingue par sa texture veloutée. Sa robe est d'une profondeur remarquable. En bouche, les saveurs sont denses et crémeuses, offrant une grande harmonie. La finale est d'une distinction remarquable. Tout simplement délicieux !

Ch. Cazelon – Montagne Saint-Emilion	11,63 / 14,07
85 % merlot et 15 % cabernet franc <i>Belle robe brillante. Le nez offre une profondeur et une élégance remarquables. En bouche, le vin se révèle riche, plein, racé et profond. On retrouve toute la typicité d'un Montagne Saint-Emilion avec l'opulence caractéristique du millésime. Une découverte des plus agréables.</i>	
Florilège Pauillac	23,90 / 28,92 M
80 % cabernet sauvignon et 20 % merlot <i>La robe est très soutenue. Le nez annonce la couleur : puissance, richesse, typicité d'un grand cabernet sauvignon avec un remarquable grain et une virilité qui témoignent de son origine Pauillac. Un vin de grande garde.</i>	
Bourgogne	
<u>Vin blanc</u>	
Hautes-Côtes-de-Nuits	19,50 / 23,60 M
100 % chardonnay <i>Intense dès le premier nez. En bouche, on retrouve toute la race et la typicité des beaux Bourgognes blancs, avec des notes de miel et une grande longueur. Le gras du vin s'accompagne d'une agréable touche de fraîcheur sur la finale, donnant une sensation d'équilibre.</i>	
<u>Vins rouges</u>	
Hautes-Côtes-de-Nuits	20,09 / 24,31 M
100 % pinot noir <i>Robe rubis profonde et séduisante. Nez flatteur de fruits rouges et de griotte avec une touche légèrement fumée, très agréable. La texture est délicieusement soyeuse en bouche, accompagnée d'une grande élégance naturelle et une sensation de moelle. Magnifique. Garde modérée. Sera délicieux sur la jeunesse.</i>	
Beaune « Clos Saint-Désiré »	26,33 / 31,86
100 % pinot noir <i>Belle robe rubis. Nez épanoui de griotte et une petite touche de baie de genévrier. La bouche, tout en étant racée, est velours, soyeuse, avec une finale aux tannins fins bien intégrés. Bonne garde.</i>	
Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru « Petits Godeaux »	34,00 / 41,14 M
100 % pinot noir <i>Belle robe rubis. Le nez est complexe et profond avec cet éclat typique de Savigny. Belle richesse de texture en bouche. Un Savigny plutôt riche en matière, alliant richesse, volume et longueur. Superbe. Bonne garde.</i>	
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Chaboeufs »	45,00 / 54,45
100 % pinot noir <i>Belle robe intense. Le nez est à la fois éclatant, subtil et complexe. Grande race en bouche et grand équilibre texture-saveurs, avec un excellent fond. C'est un vin puissant, intense, aux saveurs riches et mûres. Remarquable persistance. Promis à un grand avenir.</i>	
Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru « Cuvée Arthur Girard » – Hospices de Beaune	58,35 / 70,60
100 % pinot noir <i>La robe est foncée. Le nez, intense. La bouche se développe avec beaucoup d'ampleur avec des notes de fruits rouges mûrs et une note empyreumatique (fumée). Un vin dense et structuré avec beaucoup de potentiel de grande garde.</i>	

Assortiments

Les suggestions ci-dessous vous permettent de visualiser, dans le cadre de la constitution d'une cave ou de son complément, ce qu'il est possible d'acquérir pour un montant entre 803 € et 1166 € nets. Ces suggestions ne sont nullement contraignantes. **Vous conservez une totale liberté de choix dans la liste des vins.**

« Assortiment varié »

12 Hautes-Côtes-de-Nuits blanc
12 Ch. Perrouquet - Graves
12 Ch. Cazelon – Montagne Saint-Emilion
12 Crozes-Hermitage rouge
6 Beaune « Clos Saint-Désiré »

Soit 54 bouteilles pour 979 TTC

« Assortiment Rhône-Bourgogne »

6 Hautes-Côtes-de-Nuits blanc
6 Condrieu blanc
6 Vacqueyras
6 Côte-Rôtie
6 Beaune « Clos Saint-Désiré »
6 Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru « Petits Godeaux »

Soit 36 bouteilles pour 1 166 € TTC

« Assortiment Bordeaux »

12 Ch. Bellevue la Ferrière – Côtes de Bordeaux-Castillon
12 Ch. Perrouquet - Graves
12 Ch. Bois Vert « Cuvée Élégance » - Côtes de Bordeaux-Blaye
12 Ch. Milon La Grave « Cuvée Particulière » - Lussac Saint-Emilion
12 Florilège Pauillac

Soit 60 bouteilles pour 803 € TTC

« Assortiment Grands Vins »

6 Florilège Pauillac
6 Côte-Rôtie
6 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Chaboeufs »
6 Condrieu blanc
6 Saint-Joseph

Soit 30 bouteilles pour 1 110 € TTC

Conditions de vente « Primeurs »

Ces prix « primeurs » s'entendent:

- nets, à la bouteille, le premier prix est en Euro HTVA, le second est en Euro TVAC.
- verres non compris, consignés 0,23 € la bouteille et la demi, 0,30 € le magnum, et repris aux mêmes conditions, sauf dispositions légales et/ou contraintes techniques qui rendraient irréalisable la gestion des consignes. (Propositions d'assortiments : verre compris)
- « 1/2 » = disponible également en demi-bouteille au prix de la bouteille HTVA divisé par deux + 0,35 € HTVA.
- « M » = disponible également en magnum au prix de la bouteille HTVA multiplié par deux + 0,80 € HTVA.
- sous réserve de modification des taux d'accises et/ou de TVA - Voir nos conditions générales de vente.
- conditions spécifiques Primeurs non cumulables avec les remises quantitatives.

Quantité: achat min. HTVA de 250 €. Emballage de 6 bouteilles par produit, et éventuellement par 3 bouteilles pour les produits qui excèdent 25 € HTVA la bouteille.

Validité: offre valable jusqu'au **31 mai 2024**, sauf vente.

Paiement: ces prix primeurs sont préférentiels. Ils sont de l'ordre de **15 à 20% moins élevés** que lorsque ces vins seront mis au catalogue dans quelques mois. Ils impliquent un **paiement anticipé de la totalité de la somme à la confirmation de commande.**

Livraison: 4^{ème} trimestre 2024-début 2025.