

EARL Florence et Didier
CONDEMINE

1307, route des Crus - 69220 Cercié

Tél. 04 74 66 72 24

Didier 06 22 76 59 83

Florence 06 28 65 10 21

didier.condemine@wanadoo.fr

www.domaine-condemine.com

Chers clients,

En premier lieu, nous vous espérons en bonne santé.

Suite à la crise sanitaire que vous connaissez tous, si notre activité culturelle n'est pas touchée, notre activité commerciale est quant à elle toujours fortement impactée.

Il nous faut réfléchir pour nous adapter et garder le contact avec nos clients dont vous faites partis. C'est pourquoi, suite à l'annulation du traditionnel Salon des Vins Millésimes de Bazeilles, nous vous proposons, en collaboration avec les organisateurs un service qui vous permettra de continuer à apprécier nos vins et oublier le quotidien.

Pour toute commande d'un minimum de 6 bouteilles ou 5 litres (panachage possible), **avant le 1er juin 2021**, l'Association Millésimes organise une journée «enlèvement de cartons».

Vous pourrez récupérer votre commande sous forme de DRIVE aux Transports Louis Reinbold, Avenue Charles de Gaulle 08200 GLAIRE, le **samedi 26 juin 2021** de 9 h à 16 h 30, tout en respectant «les gestes barrières». Nous serons présents sur le site pour vous accueillir et vous satisfaire.

Si toutefois vous n'aviez pas de disponibilité ce jour là, merci de nous appeler et nous pourrions trouver une autre solution exceptionnelle.

Pour nos amis belges, merci de nous contacter par téléphone afin de voir avec vous les modalités de livraison.

Ne pouvant vous offrir un moment de partage autour d'un verre de vin, nous vous proposons une formule «cadeau», qui nous l'espérons retiendra votre attention pour toute commande supérieure ou égale à 12 bouteilles (panachage possible), **1 bouteille offerte.**

Quelques nouveautés et informations cette année au domaine :

Tout d'abord « NOS ETIQUETTES CHANGENT DE TETE ». Nos étiquettes devenaient vieillissantes, nous leur avons donné un petit « coup de jeune » et de sobriété, en adéquation avec notre Morgon.

Ensuite notre BROUILLY Pisse-Vieille élevé en Fût de Chêne CHANGE DE NOM. Après consultations auprès de quelques clients, amis, familles, nous avons choisi sa dénomination, ce sera «ROUGE GARANCE».

Engagés depuis longtemps dans une approche agronomique éco-responsable et durable, notre exploitation a obtenu la certification «Haute Valeur Environnementale» (norme HVE III), label qui récompense nos efforts rigoureux.

N'hésitez pas à solliciter la famille, les amis, les voisins, les collègues de travail pour grouper votre commande.

Pour le règlement, merci de le joindre au bon de commande, par chèque libellé à EARL CONDEMINE, il sera encaissé après livraison.

N'oubliez pas de bien renseigner les millésimes pour les vins et les coordonnées (mail, téléphone portable).

Dans l'espoir de vous satisfaire, veuillez agréer, chers clients, nos sentiments respectueux et surtout prenez soin de vous.



TARIF - BON DE COMMANDE

Valable jusqu'au 30/06/2021 dans la limite des stocks disponibles.

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél. Port

Mail :

DESIGNATIONS Panachage possible	Prix	Qé	Prix
Rosé Coup de Cœur 75 cl Bib 5 litres	6,20 € 21,00 €		
Régnié 2020 75 cl Bib 5 litres Bib 10 litres	8,00 € 26,00 € 50,00 €		
Brouilly Pisse-Vieille 2019 Médaille d'Or International du Gamay 75 cl Bib 5 litres Bib 10 litres Magnum	8,30 € 28,00 € 54,00 € 23,00 €		
Brouilly Pisse-Vieille 2020 75 cl	8,30 €		
Morgon Les Grands Cras 2019 75 cl Magnum caisse bois	14,00 € 40,00 €		
Brouilly Pisse-Vieille 2019 «Rouge Garance» 75 cl Magnum	10,00 € 25,00 €		
Carton découverte 12x75 cl A : 2 Rosé + 3 Régnié + 3 Brouilly Pisse-Vieille 2020 + 2 Brouilly Pisse-Vieille «Rouge Garance» + 2 Morgon 2019 Ou B : 4 Régnié + 4 Brouilly Pisse- Vieille 2020 + 2 Brouilly Pisse-Vieille «Rouge Garance» + 2 Morgon 2019	109,30 € Les 12 boute 113,20 € Les 12 boute		
NET A PAYER			

DESCRIPTIF DES VINS

- Coup de Cœur, rosé (beaujolais-villages)

Avec son goût fruité, sa robe limpide, le rosé **Coup de Cœur** est synonyme de plaisirs simples, conviviaux et spontanés. *A l'apéritif entre amis, autour d'une recette beaujolaise, ou encore avec les cuisines du monde, notre rosé **Coup de Cœur** est reconnu par sa fraîcheur. A boire de préférence dans l'année.*

- Régnié 2020

Le « Prince des Crus » est plein de fruit, gourmand, fin et équilibré. *Servi à 14° C, il s'accordera particulièrement avec les charcuteries, les viandes rôties, les barbecues. Conservation : dès à présent jusqu'à 3-4 ans.*

- Brouilly Pisse-Vieille 2020

Puissant et racé, couleur soutenue et intense, un vin bien typé au nez de fruits murs et poivré. Il montre un très bel équilibre et une palette aromatique généreuse, qui se développera avec le temps.

Vin prêt à consommer et de garde. (5-6 ans). Vous le servirez à 14°-15°C, à essayer sur de la cuisine asiatique : sushis, makis ; magret de canard ; filet de boeuf.

- Brouilly Pisse-Vieille 2019, Médaille d'Or International du Gamay à Lyon en Janvier 2021

Vin typique du domaine avec beaucoup d'élégance. La structure est bien présente mais en souplesse.

-Brouilly Pisse-Vieille «ROUGE GARANCE»

Superbe vin de couleur profonde, aux nez complexes de fruits murs (cerise noire), aux arômes de vanille très légèrement boisé. Un vin de caractère élégant. *Servi à 15°-16° C, il accompagnera idéalement un gibier, une viande rouge en sauce, des fromages affinés. Conservation jusqu'à 6 - 8 ans.*

- Morgon « Les Grands Cras » 2019,

Notre Morgon « les Grands Cras », est généreux, puissant et élégant, il acquiert ses lettres de noblesse en vieillissant. *Servi à 15-16° C, il se mariera particulièrement avec un gigot d'agneau ou un cuissot de sanglier. Potentiel de garde : 6 à 8 ans.*

- Carton découverte

Idéal pour découvrir toute notre gamme de vin et pour vos cadeaux. Carton de 12 bouteilles.

A : 2 Rosé + 3 Régnié + 3 Brouilly 2020
+ 2 Brouilly Pisse-Vieille «Rouge Garance»
+ 2 Morgon «Les Grands Cras» 2019

ou

B : 4 Régnié + 3 Brouilly Pisse-Vieille 2020
+ 2 Brouilly Pisse-Vieille «Rouge Garance»
+ 2 Morgon «Les Grands Cras» 2019

earl Florence et Didier
CONDEMINÉ

1307, route des Crus 69220 Cercié

Tél. 04 74 66 72 24

Didier 06 22 76 59 83 Florence 06 28 65 10 21

didier.condemine@wanadoo.fr

