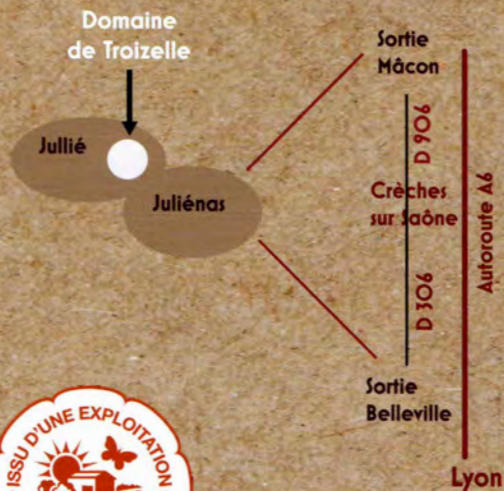


Plan d'accès : Données GPS: 46.230618, 4.693222



Domaine de Troizelle

Moulin à Vent Juliéna's Saint-Amour

Jean-François PERRAUD

Vigneron Récoltant



Adresse de Livraison:

Nom :

Prénom :

Adresse:

Ville:

Téléphone:

Mail:@.....

Date: Signature:



40 route des Belins 69840 Jullié

06 81 36 30 96

jean.francois.perraud@wanadoo.fr

Le Domaine :

Issu d'une famille de viticulteurs dans le Beaujolais depuis 5 générations, Jean-François Perraud s'est installé sur la commune de Jullié en 1986.

Jullié, petit village viticole de 400 habitants se situe en limite du département du Rhône à l'extrémité nord de la région Rhône Alpes Auvergne.

Depuis 1986, le domaine n'a cessé de progresser pour vous proposer aujourd'hui les appellations Juliéna, Saint Amour et Moulin à Vent ainsi que des Beaujolais-villages et un vin blanc.



Les Vins :

Les vins rouges sont tous issus du cépage Gamay noir à jus blanc. Laucéame Blanc est obtenu à partir de 3 cépages qui sont le Chardonnay, le Viognier et le Chardonnay muscaté.

Beaujolais-Villages :

Vin léger, fruité et gourmand.

Accords mets: en début de repas, idéal avec des charcuteries.

Garde: 2 à 3 ans

Laucéame :

Vin fin aromatique aux parfums d'agrumes.

Servir Frais.

Accords mets: à l'apéritif, poissons ou escargots de Bourgogne.

Garde: 2 ans

Juliéna :

Vin aux arômes de violette et de cerise. Avec les années, des parfums d'épices tels que la cannelle et le poivre prennent de plus en plus d'importance.

Accords mets: viandes blanches et gibiers à plumes.

Garde: 4 à 5 ans voire davantage.

Juliéna élevé en fût de chêne :

Vin corsé aux senteurs boisées et des notes de vanille et de cuir.

Accords mets: viandes en sauce, gibiers, fromages.

Garde: 3 à 6 ans.



Saint-Amour :

Vin aux tanins soyeux et élégants lui apportant un équilibre parfait dès sa première année.

Accords mets: volailles, gibiers à plumes et abats.

Garde: 2 à 4 ans.

Moulin à Vent :

Vin de garde, charpenté aux arômes subtiles de fruits noirs confits, griottes et de noisettes. Il est préférable de l'attendre 2 ou 3 ans.

Accords mets: Côte de boeuf, gibiers.

Garde: 6 à 7 ans.



Pour commander complétez le tableau et l'adresse au dos puis envoyez nous le par mail ou courrier.

Port compris pour un achat de 30 bouteilles expédiées à la même adresse métropolitaine.

Règlement par : chèque, virement ou CB

Vins du domaine		Prix TTC	Quantité	Total
Beaujolais-Villages rouge	0,75 L	6,20 €		
Laucéame	Blanc 0,75 L	6,60 €		
	Rosé 0,75 L	6,60 €		
Juliéna	la bouteille 0,75 L	7,50 €		
	le magnum 1,50 L	17,00 €		
Juliéna élevé en fût de chêne	0,75 L	7,90 €		
Saint-Amour	la bouteille 0,75 L	8,30 €		
	le magnum 1,50 L	19,00 €		
Moulin à Vent	la bouteille 0,75 L	8,60 €		
	le magnum 1,50 L	20,00 €		

Total TTC =