

Le Domaine

Viticulteurs depuis trois générations, nous perpétons la tradition familiale au pied de la colline de Brouilly. Notre vignoble s'étend sur 13 hectares. Tous les travaux, de la conduite de la vigne, taillage, relevage, rognage à la commercialisation en passant par la vinification sont réalisés par nos soins.

Les vendanges se font manuellement permettant ainsi un tri sélectif du raisin lors de la récolte et se font par parcelle selon leur précocité et leur maturité.

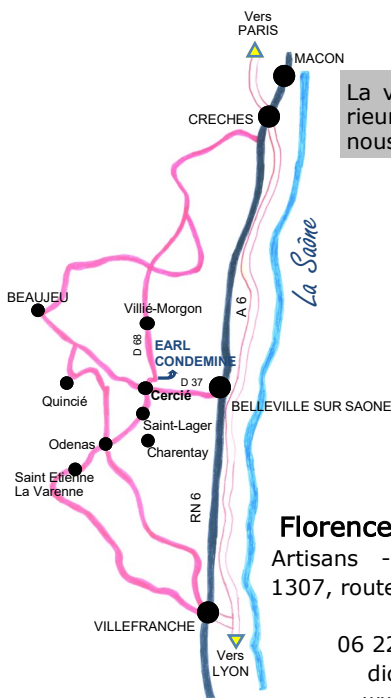
Nous apportons un soin particulier à l'élaboration des différentes cuvées, toutes issues du cépage : Gamay noir à jus blanc.

Venez nous rencontrer, nous vous accueillerons en toute convivialité pour vous dévoiler les secrets de notre passion.



Les conseils du vigneron

Conserver vos bouteilles couchées, dans un endroit sombre et frais. Laisser au vin le temps de se reposer quelques jours après le voyage ou la livraison.



La vigne est un métier d'extérieur et de passion, téléphonez-nous avant votre passage.



Florence et Didier CONDEMINE

Artisans - Vignerons - Récoltants
1307, route des Crus - 69220 CERCIE
Tél. 04 74 66 72 24
06 22 76 59 83 - 06 28 65 10 21
didier.condemine@wanadoo.fr
www.domaine-condemine.com



Rosé
Régnié
Brouilly Pisse-Vieille
Morgon

Florence et Didier
CONDEMINE

Artisans Vignerons



Beaujolais-Villages ROSÉ

Son gout fruité, sa robe limpide, le rosé Coup de Coeur 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 est reconnu par sa fraîcheur.

A boire de préférence dans l'année.

RÉGNIÉ

Ce vin au nez fin est d'une couleur soutenue. Ses tanins soyeux accompagnent la longueur en bouche qui révèle peu à peu ses arômes de fraises et cassis.

Le « Prince » des crus du Beaujolais est le reflet d'un travail soigné.

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

Couleur pourpre et intense, un nez fruité et puissant où l'on retrouve des notes de fruits rouges. En bouche une explosion de sensation, un équilibre parfait, des tanins encore jeunes qui confèrent un potentiel de garde sans égal.

Servi à 14°-15° C, à essayer sur de la cuisine asiatique : sushis, makis ; magret de canard, filet de boeuf.

Prêt à consommer et de garde 4-5 ans.

BROUILLY Pisse-Vieille ROUGE GARANCE

Robe d'un rouge profond au nez complexe de fruits noirs, d'épices. La bouche offre longueur et équilibre avec des tanins boisés fondus.

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

Cette cuvée haut de gamme, issue de parcelles sélectionnées a été élaborée avec la plus grande délicatesse et vinifiée de façon traditionnelle par Didier. Elle a été également habillée et conditionnée avec soin.

Dernier né de la famille, 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, un cuissot de sanglier, une côte de boeuf. Potentiel de garde : 6 à 8 ans.





Beaujolais-Villages ROSÉ

Son gout fruité, sa robe limpide, le rosé Coup de Coeur 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 est reconnu par sa fraîcheur.

A boire de préférence dans l'année.

RÉGNIÉ

Ce vin au nez fin est d'une couleur soutenue. Ses tanins soyeux accompagnent la longueur en bouche qui révèle peu à peu ses arômes de fraises et cassis.

Le « Prince » des crus du Beaujolais est le reflet d'un travail soigné.

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

Couleur pourpre et intense, un nez fruité et puissant où l'on retrouve des notes de fruits rouges. En bouche une explosion de sensation, un équilibre parfait, des tanins encore jeunes qui confèrent un potentiel de garde sans égal.

Servi à 14°-15° C, à essayer sur de la cuisine asiatique : sushis, makis ; magret de canard, filet de boeuf.

Prêt à consommer et de garde 4-5 ans.

BROUILLY Pisse-Vieille ROUGE GARANCE

Robe d'un rouge profond au nez complexe de fruits noirs, d'épices. La bouche offre longueur et équilibre avec des tanins boisés fondus.

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

Cette cuvée haut de gamme, issue de parcelles sélectionnées a été élaborée avec la plus grande délicatesse et vinifiée de façon traditionnelle par Didier. Elle a été également habillée et conditionnée avec soin.

Dernier né de la famille, 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, un cuissot de sanglier, une côte de boeuf. Potentiel de garde : 6 à 8 ans.



Beaujolais-Villages ROSÉ

Son gout fruité, sa robe limpide, le rosé Coup de Coeur 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 est reconnu par sa fraîcheur.

A boire de préférence dans l'année.

RÉGNIÉ

Ce vin au nez fin est d'une couleur soutenue. Ses tanins soyeux accompagnent la longueur en bouche qui révèle peu à peu ses arômes de fraises et cassis.

Le « Prince » des crus du Beaujolais est le reflet d'un travail soigné.

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

Couleur pourpre et intense, un nez fruité et puissant où l'on retrouve des notes de fruits rouges. En bouche une explosion de sensation, un équilibre parfait, des tanins encore jeunes qui confèrent un potentiel de garde sans égal.

Servi à 14°-15° C, à essayer sur de la cuisine asiatique : sushis, makis ; magret de canard, filet de boeuf.

Prêt à consommer et de garde 4-5 ans.

BROUILLY Pisse-Vieille ROUGE GARANCE

Robe d'un rouge profond au nez complexe de fruits noirs, d'épices. La bouche offre longueur et équilibre avec des tanins boisés fondus.

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

Cette cuvée haut de gamme, issue de parcelles sélectionnées a été élaborée avec la plus grande délicatesse et vinifiée de façon traditionnelle par Didier. Elle a été également habillée et conditionnée avec soin.

Dernier né de la famille, 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, un cuissot de sanglier, une côte de boeuf. Potentiel de garde : 6 à 8 ans.

