

Brouilly Pisse-Vieille / Régnié / Morgon

1307, route des Crus - 69220 CERCIE

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



TARIF / BON DE COMMANDE

Valable jusqu'au 4 mai 2025, dans la limite des stocks disponibles.

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél. E-Mail :

DESIGNATIONS Panachage possible	- de 6 bout	6 bout et +	Quantité
Rosé Coup de Cœur - 2024 75 cl 8,50 € Bib 5 litres 22,00 €		7,00 €	
Régnié 75 cl 10,50 € Bib 5 litres 26,00 € Bib 10 litres 50,00 €		9,00 €	
Brouilly Pisse-Vieille - 2023 75 cl 11,00 € Bib 5 Litres 29,00 € Bib 10 litres 56,00 € Magnum 25,00 €		9,50 €	
Brouilly Pisse-Vieille Rouge Garance 75 cl 13,50 € Magnum 28,00 €		12,00 €	
Cartons Découvertes 12 x 75 cl A 112,50 € B 122,00 €			
NET A PAYER			

DESCRIPTIF DES VINS

- Coup de Cœur, rosé (beaujolais-villages) 2024

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

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 2023

Ce millésime présente une belle harmonie avec des tannins intenses et voluptueux. Les impatients pourront céder à la gourmandise sans déception mais il garde quelques secrets qu'un patient vieillissement contribuera à révéler. *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 Rouge Garance

Superbe vin de terroir à la couleur grenat et adroitement épicé. Vin provenant d'un subtil assemblage entre 2 cuvées issues de deux élevages différents. (Fût de chêne et traditionnel). *Servi à 15°-16° C, il accompagnera idéalement un gibier, une viande rouge en sauce, des fromages affinés. Conservation jusqu'à 6 - 8 ans.*

- Carton découverte

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

A : 3 Rosé + 3 Régnié + 3 Brouilly Pisse-Vieille 2022 +

3 Brouilly Rouge Garance

ou

B : 4 Régnié + 4 Brouilly Pisse-Vieille 2022

+ 4 Brouilly Rouge Garance

