

## PRESENTATION ORGANOLEPTIQUE DES VINS

### Nos vins millésimés

#### CHATEAU LES ROCQUES

- 2016** Ce vin d'une couleur rubis laisse percevoir au nez des arômes de fruits rouges bien mûrs. Rond et riche, ce millésime présente un très bel équilibre. La bouche est ample et de très bonne longueur.
- 2015** D'une couleur grenat intense, ce vin présente un nez de fruits mûrs très agréables. Sa bouche à l'attaque souple, dégage des arômes fruités et grillés. Son équilibre et sa longueur lui assureront un bon vieillissement.
- 2014** Avec sa robe profonde, son nez fruité et finement boisé, ce vin exprime en bouche une belle rondeur, aux notes de fruits rouges avec un boisé fondu.
- 2012** Avec un nez de fruits confits, ce vin d'une belle couleur vive nous apporte en bouche un léger boisé bien équilibré.

#### Cuvée **E**légance 2014

Très beau millésime aux couleurs sombres et légèrement cuivrées. Le nez est complexe avec des notes de fruits noirs, de réglisse et de cacao. La bouche est souple à l'attaque, charnue et longue. Les arômes boisés et de noisette grillée finissent agréablement la dégustation.



#### CHATEAU SAINT-IGNAN

**2015** Ce vin se caractérise par une magnifique couleur rubis soutenue. Son nez complexe dévoile des arômes de baies noires. La bouche est équilibrée avec des tanins soyeux.

**2014** D'une belle robe sombre, avec un nez de fruits bien mûrs, ce vin très fruité en bouche est très agréable.

### Nos vins fraîcheur

#### Rosé des Rocques

Dans sa jeune robe, il reste plein de vivacité, fruité, sec, c'est le compagnon du plaisir.

#### Blanc des Rocques

Plein de fraîcheur, le fruit est présent, sa pleine maturité a chassé l'acidité et donne en bouche un équilibre et une intensité aromatique remarquables.

#### CREMANT DE BORDEAUX

**Brut** La présentation étant finie, il suffit de faire sauter le bouchon pour apprécier la finesse de ce vin où le pétillant reste acquis par un long travail traditionnel.

Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par www.imprimerie-europeenne.com

## Charte du Vigneron Indépendant - Récoltant en Cave Particulière



### *Un vigneron indépendant:*

- *Respecte son terroir,*
- *Travaille sa vigne,*
- *Récolte son raisin,*
- *Vinifie et élève son vin,*
- *Elabore son eau-de-vie,*
- *Met en bouteille sa production dans sa cave,*
- *Commercialise ses produits,*
- *Se perfectionne dans le respect de la tradition,*
- *Accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.*

Château Les Rocques - 33710 St Seurin de Bourg - France  
Tél.: +33 (0)5 57 68 42 82 - E-mail : [info@vignobles-feillon.fr](mailto:info@vignobles-feillon.fr)



SAINT-IGNAN VIGNOBLES FEILLON

# BON DE COMMANDE au 1<sup>er</sup> octobre 2019

## Groupage salon

### CHÂTEAU LES ROCQUES Côtes de Bourg

Élevé en cuves et fûts de chêne bouteille de 75 cl	2012	2015	2016	Nbre Billes	Prix unitaire	TOTAL
magnum 1,5 l Carton de 6 magnums	<del>2012</del>	2014	2015			
<b>Cuvée Élégance</b>						
Élevé en fûts de chêne neufs Carton de 6 bouteilles						
<b>CHÂTEAU SAINT-IGNAN Bordeaux Supérieur</b>						
Élevé en cuves et fûts de chêne bouteille de 75 cl	<del>2012</del>	2015				
magnum 1,5 l Carton de 6 magnums	2014	2015				
<b>NOS VINS FRAICHEUR</b>						
Élevés en cuves						
Rosé des Rocques	75 cl					
Blanc des Rocques	75 cl					
Crémant de Bordeaux brut Carton de 6 bouteilles	75 cl					
<b>OUTRES et CUBITAINERS</b>						
Bordeaux Supérieur	Nbre	P.U.	TOTAL			
Outre à vin .....	10 l					
Cubitainer de .....	22 l					
Cubitainer de .....	32 l					
Plaquette de 45 bouchons Plaquette de 30 bouchons						
Étiquettes	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non					
<b>* Stock limité</b>						<b>TOTAL</b>

Commande pour le salon de: \_\_\_\_\_

NOM, Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Attester de Vignobles Feillon - 7 Carruel - 53710 St Seurin de Bourg - E-mail: info@vignobles-feillon.fr

## Tarif TTC Salon des Vins du 01/10/2019 au 30/09/2020

### CHÂTEAU LES ROCQUES Côtes de Bourg

Élevé en cuves et fûts de chêne bouteille de 75 cl	2012	2015	2016	à la bouteille à partir de 12 bouteilles	carton de 12 billes couchées	carton de 6 billes couchées
magnum 1,5 l Carton de 6 magnums	<del>2012</del>	2014	2015	7,50 €	90,00 €	45,00 €
<b>Cuvée Élégance</b>						
Élevé en fûts de chêne neufs Carton de 6 bouteilles						
<b>CHÂTEAU SAINT-IGNAN Bordeaux Supérieur</b>						
Élevé en cuves et fûts de chêne bouteille de 75 cl	<del>2012</del>	2015				
magnum 1,5 l Carton de 6 magnums	2014	2015		15,70 €	86,40 €	43,20 €
<b>NOS VINS FRAICHEUR</b>						
Élevés en cuves						
Rosé des Rocques	75 cl			6,10 €	73,20 €	36,60 €
Blanc des Rocques	75 cl			6,20 €	74,40 €	37,20 €
Crémant de Bordeaux brut Carton de 6 bouteilles	75 cl			8,70 €	-	52,20 €
<b>OUTRES et CUBITAINERS</b>						
Bordeaux Supérieur	1 récipient	2 récipients	3 récipients	5 récipients		
Longue conservation	Outre à vin .....	61,00 €	50,00 €	47,00 €	45,00 €	
	Cubitainer de .....	104,20 €	97,20 €	90,60 €	86,20 €	
	Cubitainer de .....	141,30 €	131,40 €	129,10 €	122,50 €	
Plaquette de 45 bouchons Plaquette de 30 bouchons		6,80 €	4,50 €			
Étiquettes					Étiquettes gratuites sur demande	
<b>* Stock limité</b>						

Commander avant salon c'est:  
s'assurer la livraison et profiter de la remise de 5%  
(minimum de 12 bouteilles)



## GROUPAGE SALON



Château Les Rocques - 7 Carruel - 33710 St Seurin de Bourg  
Tél.: +33 (0)5 57 68 42 82 - E-mail: info@vignobles-feillon.fr  
www.vignobles-feillon.fr