

Attention

Par prudence, prévenez-nous de votre visite



Cher(e) client(e) et ami(e)

Vinolempdes n'aura pas lieu physiquement, mais les organisateurs du salon mettent en place un dispositif de retrait de Colis à Lempdes.

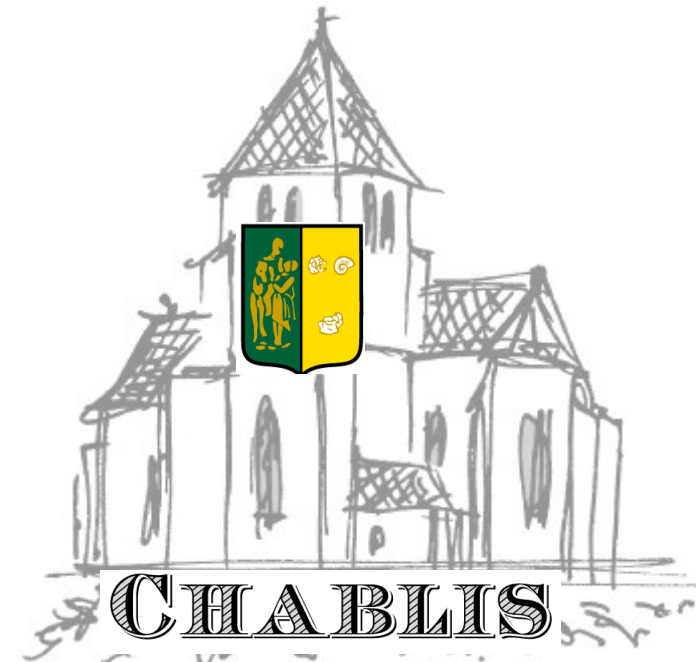
Vous pouvez passer les commandes par mail ou par téléphone avant le 7 décembre et vous pourrez retirer les cartons chez Mr FORET Robert les samedi 19 et dimanche 20 Décembre.

Le règlement se fera à la commande, il n'y aura pas de possibilité de modifier celle-ci.

Pour le respect des normes sanitaires, pensez à votre masque.

A très bientôt

Valérie



DOMAINE DE NOËLLE

Valérie et Sébastien SEGARD

Propriétaires-Récoltants

25 rue de Vaucharmes
89800 PREHY

Tél : 03.86.41.45.26.
Fax : 03.86.41.48.40.
Port : 06.18.74.14.61.

Site : www.domainedenoelle.fr
E-mail : domaine.de.noelle@orange.fr
<https://www.facebook.com/noelleprehy/>

PRODUITS

PETIT CHABLIS

Une belle couleur jaune pale, un nez subtil de notes de poires mûres et de vanille, puis en bouche une finesse de texture et la vivacité des agrumes.

CHABLIS

Jolie robe jaune à reflets verts, un nez franc et frais porté par un complexe mélange de fruit et de minéralité que l'on retrouve en bouche avec un harmonieux équilibre entre les fruits blancs murs et les saveurs d'agrumes.

CHABLIS Vieilles Vignes

Un cru en parfait équilibre acidité, gras, charnu, de grande longueur, très franc au palais et au nez, des arômes de fruits et une jolie fraîcheur.

CHABLIS Élevé en Fût de Chêne

Une robe légèrement dorée et un nez finement boisé, il se démarque par un savoureux mélange entre le fruit et le tannin qui lui donne rondeur et longueur en bouche.

CHABLIS Haute Tradition

Une sélection de Chablis Vieilles Vignes, qui après un élevage sur lie, développe des effluves de fruits blancs et des saveurs d'agrumes, de fruits secs et une note de grillé toasté.

BOURGOGNE ROUGE , ROUGE FÛT DE CHÊNE

Belle robe éclatante, un nez intense de fruits rouges, équilibré et ample en bouche. / L'élevage en Fût lui apporte une note de boisé et plus de rondeur.

BOURGOGNE ROSE

Frais et fruité avec une robe légère, il développe des notes de petits fruits rouges (framboises).

TARIF 2020

VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BOUTEILLES	Bouteille	Magnum
Petit Chablis 2019	7,30 €	
Chablis 2019	8,30 €	17,00 €
Chablis Vieilles Vignes 2018	9,00 €	18,50 €
Chablis Vieilles Vignes 2019	9,20 €	19,00 €
Chablis Fût de Chêne 2019	9,90 €	20,30 €
Chablis Haute Tradition 2019	10,20 €	
Bourgogne Rosé 2019	5,70 €	
Bourgogne Rouge 2019	6,90 €	
Bourgogne Rouge Fût de Chêne 2019	8,00 €	

BAG IN BOX de 5 Litres

Chablis 2019 35 €

Conditions de Vente

Remise de 0,50 € par bouteille pour enlèvement à la propriété / Remise de 0,90 € par magnum pour enlèvement à la propriété

Ce tarif annule et remplace tous les précédents. Chèque joint à la commande

Franco à partir de 36 bouteilles (France métropolitaine uniquement). Possibilité de panacher les colis

BON DE COMMANDE

Veuillez expédier à M
Adresse
.....
.....
.....
Tél
E-mail :

Appellations	Année	Qté	Prix	Total
Petit Chablis				
Chablis				
Vieilles Vignes				
Fût de Chêne				
Haute Tradition				
Bourgogne Rosé				
Bourgogne Rouge				
Bourgogne Rouge FC				
Magnum Ch/VV				
Magnum FC/ HT				
Magnum Bgne Rge / Bgne Rge FC				
TOTAL				
FRAIS DE PORT (nous consulter)				
NET A PAYER				

Fait à
Le Signature