

BON DE COMMANDE GROUPEE DE VINS DU BEAUJOLAIS



Dans le cadre de la préparation du congrès, nous vous proposons de commander des vins du Beaujolais.

Reflet de notre terroir ces vins élégants et structurés aux parfums de fleurs, aux arômes de fruits ou d'épices présentent des notes différentes selon la nature des sols (siliceux, argilo-siliceux, argilocalcaire), et, de leurs situations géographiques (du Sud au Nord de notre Beaujolais), de quoi vous aiguïser les papilles et satisfaire tous les goûts.

Ces vins vous donneront un avant-goût de nos produits régionaux.

Nous vous proposons de lancer cette opération dès maintenant soit environ un an avant le congrès. Pour rationaliser les commandes, nous vous proposons de passer votre première commande au niveau de chaque équipe ou fédé. Les vins ont fait leur Pâques comme on dit chez nous, ils sont prêts à vous séduire.

SUGGESTIONS :

- Une personne prend la responsabilité de gérer la commande groupée par équipe locale.
- La personne qui commande règle son achat par chèque à l'ordre de GAMME BEAUJOLAISE et le transmet à la personne responsable de la commande.
- Le responsable de la commande groupée envoie la commande de l'équipe avec les chèques correspondants)

**Charles CHRISTOPHE, 250 rue Guillaume de Varey,
69380 BELMONT D'AZERGUES (tel : 06 08 89 79 35),**

Il transmettra à la Gamme Beaujolaise pour l'envoi.

Notre fournisseur, le groupement de producteurs « Gamme Beaujolaise », s'est engagé à faire un don au CMR de 20% du montant total des commandes. Le CMR lui fournira une attestation pour déduction fiscale. Les bénéficiaires de cette opération seront affectés au budget du congrès.



COORDONNEES DU RESPONSABLE DE LA COMMANDE GROUPEE :

NOM :

Prénom.....

Adresse :

.....

Email :

Tel :

NOS VINS DU BEAUJOLAIS

Quelques caractéristiques

- L'AOC **Saint-Amour** (1946) est le plus septentrional des crus ; génère des vins charmeurs et délicats aux arômes de cassis et de violette.
- L'AOC **Juliéna**s (1938) est un vin robuste à robe soutenue, aux arômes de framboise et de cerises à l'eau de vie.
- L'AOC **Moulin à Vent** (1936), le plus célèbre des crus du Beaujolais, produit des vins aux notes de cassis, de framboise, de mûre et de violette, évoluant sur le cuir ou la rose séchée.
- L'AOC **Chénas** (1936) est moins connus que son voisin Moulin à Vent, mais est tout aussi complexe et de bonne garde. Arômes de fruits noirs et de fleurs.
- L'AOC **Fleurie** (1936) dont le vignoble est situé en altitude, produit des vins dotés d'une grande finesse et d'une rare élégance.
- L'AOC **Chiroubles** (1936) est un vin léger, aromatique avec une dominante florale évoquant la pivoine. C'est le plus féminin des crus du Beaujolais.
- L'AOC **Morgon** (1936) se caractérise par des arômes de griotte, de kirsch, d'épices comme la cannelle ou la réglisse. Vin de garde, en vieillissant ont dit qu'il morgonne.
- L'AOC **Brouilly** (1938) donne un vin de couleur rubis aux arômes de cassis ou de myrtille, auxquels se marient des senteurs florales et épicées.
- L'AOC **Côte-de-Brouilly** (1938) couvre tout le Mont Brouilly à l'exception de son sommet. Son sol, confère à ce vin des arômes puissants de cerise noire.
- L'AOC **Régnié** (1988), le plus récent des crus du Beaujolais, revêt une robe rouge, rouge vif aux reflets violacés. C'est un vin léger qui rappelle le vin nouveau.
- L'AOC **Beaujolais-Villages** (1937) est vinifiée en blanc, rosé et rouge. Jeunes ces Beaujolais développent des arômes de fruits rouges acidulés et peuvent vieillir quelques années en évoluant sur des arômes plus complexes.
- L'AOC **Beaujolais** (1937) est vinifié aussi en blanc (cépage chardonnay), rosé et rouge (cépage gamay). Les rouges sont peu tanniques, fruités et acidulés Les blancs sont souples et élégants, aux arômes de fleurs blanches et de pomme.

Ces vins vous donneront un avant-goût de nos produits régionaux.

Les viticulteurs et leurs récompenses

Bernard Méziat : Guide Hachette 2019 Chenas et Moulin à vent 2017, Argent St Vincent Macon 2019 pour le Chenas et Moulin à Vent 2018.

Maison Passot Rémy et fils: Guide Hachette 2016-17-18, Chiroubles 2017: Macon Médaille de Bronze ; Morgon 2017 : Or et Argent aux Concours des grands Vins Beaujolais.

Domaine Boulet : Guide Hachette 2016

Domaine Les Roches Bleues : Côte de Brouilly 2016 : Burgondia d'or, une étoile dans le guide Hachette, médaille d'argent à l'international du Gamay. Brouilly 2016 : sélectionné dans le Point spécial vin de sept 2018. Vins du domaine sélectionnés dans Bettane et Dessauve 2016, 2017, 2018. Côte de Brouilly 2017 : médaille d'argent au concours des Grands Vins Beaujolais. Cuvée des Lys 2015 et 2016 : médaille d'argent à l'international du Gamay.

Domaine Gilles Copéret : **Fleurie 2016** 17/20 dans Beaujolais aujourd'hui et 16/20 dans le Point du 09/2017. Vins sélectionnés par le guide Bettane et Desseauve 2016/2017/ 2018 et 2019. Le guide Hachette 2019 avec 1 Etoile. Grumage des compagnons du beaujolais

Cuvée Equation à découvrir à l'aveugle, cuvée d'exception où le gamay peut réserver des surprises. Peut attendre une dizaine d'années, livré en caisse bois, habillage soigné.

Domaine Poitevin : ST Amour 2016, 2 étoiles Guide Hachette 2018, St amour 2017 : Bronze à Macon

Domaine de Rotisson : Argent St Vincent Macon 2019 Bourgogne blanc 2018 et une étoile pour le Coteaux Bourguignon Rosé 2017. Guide Dussert Gerber 2017, 2018, 2019 pour l'ensemble de notre production, 1^{er} grand Vin Classé. Médaille de bronze Macon Coteaux Bourguignons 2016, Médaille d'Argent Macon pour le Coteaux bourguignon rosé 2017.

Domaine de la Creuze Noire : Médaille d'OR Macon Village 2017 à Macon

LES VIGNERONS ASSOCIES

D. POITEVIN Le bourg 71570 ST AMOUR

SAINT AMOUR, ST VERAN

B. MEZIAT Les Pinchons 69840 CHENAS

CHENAS, MOULIN A VENT

MAISON PASSOT ET FILS Les Prés 69115 CHIROUBLES

MORGON, CHIROUBLES

G. COPERET Les Chastys 69430 REGNIE DURETTE

REGNIE, FLEURIE, ROSE

D. LACONDEMINE 961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

BROUILLY, COTE DE BROUILLY

D. BOULET Le Bourg 69840 JULIENAS

JULIENAS, BEAUJOLAIS VILLAGES

DOMAINE DE ROTISSON : Didier POUGET - Route de Conzy 69210 ST-GERMAIN/L'ARBRESLE

BEAUJOLAIS Rouge et Blanc, COTEAUX BOURGUIGNONS Rouge et Rosé, BOURGOGNE Blanc,

CREMANT DE BOURGOGNE Chardonnay

DOMAINE DE LA CREUZE NOIRE : Dominique et Christine MARTIN – La Creuze Noire 71570 LEYNES

POUILLY FUISSE, MACON VILLAGES



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1-Préambule : Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

2-Livraison :

Nos marchandises expédiées voyagent aux risques et périls du destinataire, qui vérifiera leur état à la réception et fera immédiatement, toutes réserves utiles auprès du transporteur. Aucune réclamation ne pourra être retenue si elle n'est pas formulée par écrit dans les 48 heures qui suivent la réception des marchandises.

Un retard dans la livraison ne pourra justifier, ni annulation de commande, ni dommages et intérêts, ni facturation de pénalités

3-Paiement :

Nos factures doivent être réglées à la date d'échéance figurant sur la facture.

En cas de retard de paiement par l'acheteur, ou de faillite, ou de liquidation judiciaire de celui-ci, les sommes engagées resteront entièrement dues et seront majorées des frais de recouvrement et d'agios.

Quelles que soient les réserves émises à la réception, la fraction de livraison en bon état et conformément à la commande sera payée au prix convenu et selon les modalités de paiement prévues à la commande. Toute nouvelle commande entraîne automatiquement le règlement de la précédente.

4- Réserve de propriété :

Le transfert de propriété des marchandises facturées est subordonné au paiement intégral du prix des dites marchandises et de ses accessoires. Dans le cas où le paiement n'intervient pas dans les délais prévus dans les présentes conditions générales de vente, le vendeur se réserve le droit de reprendre la marchandise et, si bon lui semble de résoudre le contrat.

5 – Compétence Juridictionnelle : Le tribunal de Villefranche S/Saône sera le seul compétent en cas de contestation ou litige.

Siège Social : SARL LA GAMME BEAUJOLAISE Christiane LACONDEMINE

« 961 route du Mont Brouilly » 69460 ODENAS

Tél. : 04 74 03 43 11 E-mail : gammebeaujolaise@gmail.com

www.lagammebeaujolaise.com