

DOMAINE DE LA BOURDONNIERE

CRUS DU BEAUJOLAIS ET CHAMBES D'HÔTES – Tarifs Janvier 2014

REGNIE 2003 : Vin corsé, épicé, concentré (caractéristique de l'année) et légèrement fruité, avec la surprise d'être court en bouche. mêlée à de légères sensations boisées qui se prolongent longuement avec l'agréable persistance de fruits rouges.

9 euros la bouteille (54 euros par carton de 6)

REGNIE 2012 : Belle robe vive. Nez fin et floral (pivoine). Bouche harmonieuse mêlée à de légères sensations boisées qui se prolongent longuement avec l'agréable persistance de fruits rouges.

6,50 euros la bouteille (39 euros par carton de 6)

MORGON 2002 : Charpenté, très « Morgon » avec des arômes riches et complexes de fruits rouges et d'épices pour ce vin très long en bouche

8,5 euros la bouteille (51 euros par carton de 6)

MORGON 2004 : Un Morgon très fin et plus léger. Structure élégante et maturité caractérisent ce vin au style complexe.

7 euros la bouteille (42 euros par carton de 6)

MORGON 2005 : Vin élégant à la fois léger et puissant, équilibré par des tanins complexes, vin bientôt à parfaite maturité.

8 euros la bouteille (48 euros par carton de 6)

MORGON 2009 : Robe intense rouge rubis à reflets violines. Bouche charnue, concentrée, structurée et puissante. Vin à déguster chambré.

8 euros la bouteille (48 euros par carton de 6 bouteilles)

MORGON 2012 : Robe rouge intense portant sur le fruit pour ce Morgon encore jeune. Vin à déguster chambré ou légèrement frais.

7 euros la bouteille (42 euros par carton de 6 bouteilles)

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2011 : Equilibrée et très longue, la bouche est élégante avec des arômes de fruits des bois et de raisins frais ; c'est un vin gai, plaisant et friand. Il accompagne à merveille bon nombre de plats. Servir à 11-12° sur charcuterie et volailles.

5 euros la bouteille (30 euros par carton de 6)

ROSE 2010 : Arômes de fruits à chairs blanches mêlés de miel. Attaque en bouche agréable avec une note veloutée en finale. A boire très frais. Idéal pour apéritifs, salades et grillades.

5,5 euros la bouteille (33 euros par carton de 6)

BEAUJOLAIS BLANC 2012 : Son cépage le chardonnay s'exprime à merveille dans des notes d'agrumes, papaye, pamplemousse et pomme fraîche. Ce vin rare et confidentiel saura se faire apprécier des amateurs de vin blanc. Servir à 10°. Idéal pour l'apéritif ou poissons, crudités, viandes blanches.

7 euros la bouteille (42 euros par carton de 6)

Elvire
Cuvée
& Aymeric

PETILLANT BLANC 2011 : Ce pétillant Blanc Brut est élaboré selon la Méthode Traditionnelle Champenoise. Servir frais. Idéal pour l'apéritif ou le dessert, il accompagnera vos réunions festives...

9,80 euros la bouteille (disponible par carton de 6)

Elvire
Cuvée
& Amaury

PETILLANT ROSE 2011 : Ce pétillant Rosé est élaboré selon la Méthode Traditionnelle Champenoise. Servir frais. Idéal pour l'apéritif ou le dessert, il accompagnera vos réunions festives...

9,80 euros la bouteille (disponible par carton de 6)

Tous nos vins sont vinifiés selon la méthode bourguignonne, ce qui nécessite au moins 18 mois d'élevage, mais offre le plaisir de pouvoir les consommer pendant quelques décennies.

Livraison gratuite sur Paris, chaque semaine A partir de 12 bouteilles, panachages possibles

☎ 06.24.10.25.84

Chambres d'hôtes :

105 euros la nuit pour 2 personnes petit déjeuner compris (85 euros pour 1 personne)

reservations@labourdonniere.fr