

BON DE COMMANDE

APPELLATION	Millésime	Distinctions	cdt	Prix Unitaire en €	MONTANT
Beaujolais Blanc	2015		C6	45.00	
Le Chêne du Châtelard	2015		C6	75.00	
Beaujolais-Villages rosé	2015		C6	36.00	
Beaujolais-Villages Nouveau	2016		C6	36.00	
Beaujolais Lancié	2014		C6	36.00	
Beaujolais Lancié	2015		C6	37.00	
Héritage du Penlois	2013		C6	44.00	
Harmony des Sens	2013		C6	68.00	
Morgon	2014		C6	46.00	
Morgon	2015		C6	47.00	
Juliéнас	2014		C6	46.00	
Juliéнас	2015		C6	47.00	
Chénas	2014		C6	46.00	
Chénas	2015		C6	47.00	
Moulin-à-Vent	2014		C6	54.00	
Moulin-à-Vent	2015		C6	55.00	
Brut du Penlois Blanc			C6	45.00	
Brut du Penlois Rosé			C6	45.00	
Incandescence			C6	45.00	
Beaujolais Lancié	2015		F10L	40.00	
			F5L	21.00	
Beaujolais-Villages Rosé	2016		F10L	40.00	
	2016		F5L	21.00	
Beaujolais-Villages Rouge Nouveau	2016		F10L	40.00	
	2016		F5L	21.00	
Juliéнас	2015		F10L	55.00	
Beaujolais Blanc			Magnum	19.00	
Juliéнас			Magnum	21.00	
Héritage du Penlois			Magnum	19.00	
Chénas			Magnum	21.00	
Morgon			Magnum	21.00	
Moulin-à-Vent			Magnum	25.00	
Coffret Découverte			6 btles	52.00	
Coffret Trilogie			3 btles	30.00	

RIX INDIQUÉ EN TTC - F5L : FONTAINE 5 LITRES - F10L : FONTAINE 10 LITRES

Nom/Prénom :

Adresse :

Tel : Mail :



DOMAINE DU PENLOIS

MAXENCE ET SÉBASTIEN BESSON

49220 LANCÉ - FRANCE

Depuis 1922, quatre générations de vignerons se sont succédées à Lancié. Aujourd'hui, Maxence et Sébastien BESSON cultivent avec tradition et respect de l'environnement un vignoble familial de 28 hectares. La richesse des terroirs situés sur des coteaux de Lancié, Villié Morgon, Chénas et Juliéna permet d'obtenir des vins de grandes qualités, récoltés et élevés par nos soins. Nous vous laissons le plaisir de découvrir :

Beaujolais Blanc

Noblesse du Chardonnay. Étonnant par sa finesse et séducteur par ses arômes d'agrumes, il accompagnera entrées, poissons et viandes blanches.

Le Chêne du Châtelard

Le Cépage Chardonnay à maturité extrême sur un coteau exceptionnel "Le Châtelard" produit des vins, élevés en barrique, à l'élégance des grandes cuvées de Bourgogne.

Beaujolais Villages Rosé

Vin léger et fruité, servi frais il agrémente les journées ensoleillées.

Beaujolais-Villages Nouveau

Son parfum de raisin frais, tant attendu en novembre dans le monde entier est aussi apprécié durant toute l'année qui suit.

Beaujolais Lancié

Beaujolais villages à l'image des crus qui le bordent.

Par son fruit très apprécié, ce vin convivial accompagnera vos repas à toutes heures du jour et de la nuit.

Héritage du Penlois

Vinifié avec une sélection de vieilles vignes, ce vin de garde est à la hauteur des crus.

Harmony des Sens

"Cuvée Prestige" élevée 11 mois en barrique : mariage aromatique du vin et du chêne qui vieillissent en pleine harmonie.

Morgon

Cru charpenté à la robe grenat qui mérite de prendre un peu d'âge pour être à son apogée. A déguster avec des viandes en sauces ou du gibier.

Juliéna

Cru de couleur rubis au terroir affirmé, lui confère une complexité de fruit et de corps qui donne à ce vin un caractère très séduisant.

Chénas

Cru aux arômes et à la couleur pourpre. Se bonifie en vieillissant pour prendre un caractère de Bourgogne.

Brut du Penlois

Vin élaboré selon la méthode traditionnelle. Servi frais, nature ou parfumé d'une crème de fruit, ses fines bulles agrémentent vos moments heureux.

Incandescence

Ce vin rouge pétillant servi glacé, vous comblera le palais par une explosion de saveurs. L'expression de ce Gamay agrémentera vos journées et nuits estivales.