

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU :

Attendu chaque année le troisième jeudi de novembre ce vin vous charmera avec son bouquet de parfums embaumant le palais. Servi avec un fond de crème de cassis, c'est un excellent apéritif. Découvrez le également au moment du fromage ou en accompagnement de fruits de mer dont il rehausse les saveurs iodées.

Millésime 2011: la bouteille **4.65 €**

BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE

Ce vin gouleyant et rond, à la robe rubis et au bouquet d'arômes de fruits rouges, laisse en bouche un délicieux goût de raisin. Bien structuré, il vous surprendra par sa faculté à vieillir. C'est le vin de la convivialité; appréciez-le en famille, entre amis, à tout moment de la journée. Il supporte bien le mariage avec les plats asiatiques épicés.

Millésime 2010: la bouteille **5.05 €**

Millésime 2009: la bouteille **5.25 €**

Millésime 2008 : La bouteille **5.15 €**

Millésime 2007 : La bouteille **5.15 €**

Millésime 2005 : La bouteille **5.25 €**

BEAUJOLAIS VILLAGES ROSE

Ce vin plein de fraîcheur, aux arômes d'agrumes et de fruits frais accompagne à merveille les repas légers et les plats italiens. Egalement très agréable à l'apéritif, nature ou avec un fond de sirop de pamplemousse rose.

Millésime 2010 : la bouteille **4.85 €**

BROUILLY :

C'est un vin puissant et tannique à la robe rubis et aux arômes de petits fruits rouges (cassis, cerise....) Il se conserve, en bouteille, de quatre à six ans. Appréciez-le au cours de vos repas avec des viandes rouges saignantes ou avec des volailles

Millésime 2009 : la bouteille **6.90 €**

Le Magnum **17.50 €**

Millésime 2008 : la bouteille **6.25 €**

BROUILLY Fût De Chêne :

Plus complexe et plus capiteux que le Brouilly, vous l'apprécierez en accompagnement de viandes en sauce ou de gibiers

Millésime 2009 : la bouteille **7.90 €**

BOURGOGNE BLANC :

Ce vin saura vous séduire par sa robe dorée et ses arômes fleuris avec des nuances de miel. Il se sert frais à l'apéritif ou en accompagnement de poissons, crustacés, viandes blanches et fromages doux.

Millésime 2010: la bouteille **5.80 €**

PERLES DE GAMAY : (disponible 12/09)

Elaboré sur une base de Beaujolais Villages Rosé, ce vin élégant à la bulle fine et légère exhale des parfums de raisin frais. Servi frais, il s'apprécie autant à l'apéritif qu'au dessert.

La bouteille: **5.80 €**

JUS DE RAISIN GAMAY : le litre : 3.05 €

N'oublions pas les enfants... faisons-leur découvrir le plaisir d'un produit artisanal.

CREME DE CASSIS ARTISANALE : la bouteille 37.5cl : 5.10 €

Pour apprécier pleinement nos vins, nous vous conseillons de déboucher les bouteilles au moins une demi-heure avant le service. En présence de dépôt, transvasez-le délicatement en carafe.

Températures de service :

Brouilly : 16-18°C

Beaujolais Villages Nouveau Rouge: 13-15°C

Beaujolais Villages Rouge: 15-17°C

Beaujolais Villages Rosé: 11-13°C

Bourgogne Blanc : 10-12°C

Perles de Gamay : 10-12°C

CARTE DES VINS

Valable du 1/09/2011 au 31/08/2012 Prix unitaire
T.T.C. départ cave – vente par carton de 6 bouteilles

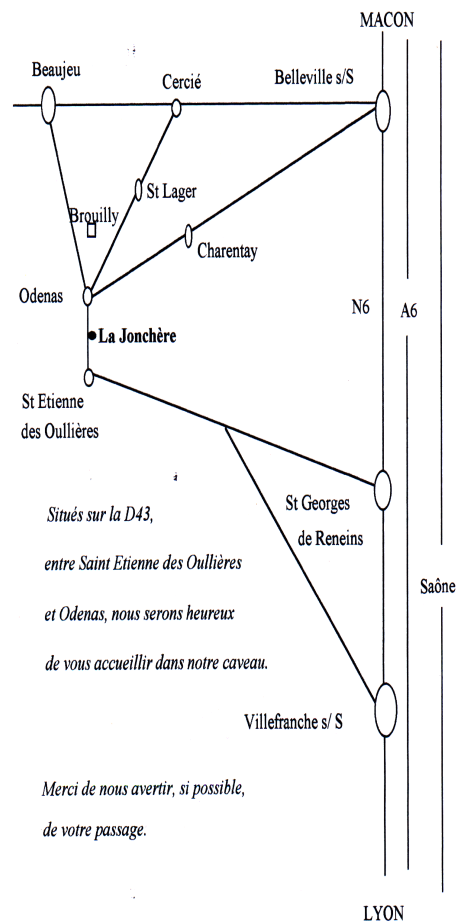
BOUTEILLE 75 Cl	Prix unit.	Qté	Total
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2011</i>	4.65 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2010</i>	5.05 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2009</i>	5.25 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2008</i>	5.15 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2007</i>	5.15 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2005</i>	5.25 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES ROSE 2010</i>	4.85 €		
<i>BROUILLY 2008</i>	6.25 €		
<i>BROUILLY 2009</i>	6.90 €		
<i>BROUILLY 2009 Magnum</i>	17.50 €		
<i>BROUILLY 2009 fût de chêne</i>	7.90 €		
<i>BOURGOGNE BLANC 2010</i>	5.80 €		
<i>PERLES DE GAMAY</i>	5.80 €		
<i>Jus de Raisin Gamay (1 litre)</i>	3.05 €		
<i>CREME de CASSIS (37.5 cl) Vente à l'unité</i>	5.10 €		
Fontaine à vin 5L			
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES Nouveau 2011</i>	21.00 €		
<i>BEAUJOLAIS VILLAGES 2010</i>	22.00 €		

Règlement par chèque libellé à l'ordre de Jacques GENETIER

Cartons de 6 bouteilles - panachage possible

Vente dans la limite des stocks disponibles

Sur demande, conditionnements particuliers : demi-bouteille, Magnum (1,5 L), Jéroboam (3 L), Mathusalem (6 L)... Pensez à grouper vos commandes avec vos familles, collègues, amis... Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.



BEAUJOLAIS VILLAGES BROUILLY



DOMAINE DU « TANE »

Jacques GENETIER

Viticulteur - Récoltant

La Jonchère
69460 SAINT ETIENNE DES
OULLIERES

Tel : 04 74 03 40 34 - Fax : 04 74 03 55 07
Mobile : 06 67 32 53 97

E-mail : domainedutane@free.fr
info@domainedutane.fr

<http://www.domainedutane.fr/>