BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU Rouge:
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 2013 : la bouteille **5.10 €**

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 2011: la bouteille **5.75 €**

Millésime 2010: la bouteille **5.85 €**

Millésime 2008 : La bouteille **5.95 €**

Millésime 2007 : La bouteille **5.95 €**

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, de griotte, de pêche….

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 2010 : la bouteille **7.95 €**

Millésime 2009 : la bouteille **8.00 €**
Le Magnum **18.40 €**

Millésime 2008 : la bouteille **8.00 €**

BROUILLY Fut De Chêne :
Plus complexe et plus capiteux que le Brouilly, vous l'apprécierez en accompagnement de viandes en sauce ou de gibiers.

Millésime 2010 : la bouteille **8.65 €**

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 2011 : la bouteille: **7.00 €**

PERLES DE GAMAY :
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: **6.85 €**

JUS DE RAISIN GAMAY : **3.80 € le litre**
N'oublions pas les enfants… faisons-leur découvrir le plaisir d'un produit artisanal.

CREME DE CASSIS ARTISANALE (37.5 cl) : **5.80 € la bouteille**

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION

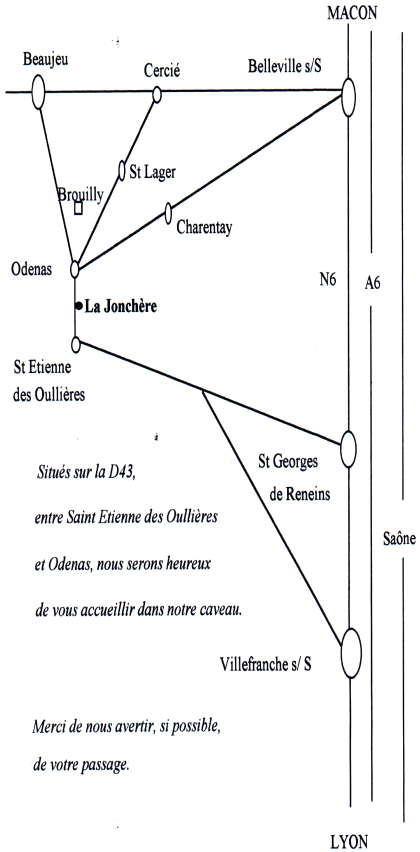
CARTE DES VINS

Valable du 01/09/13 au 31/08/2014 Prix unitaire **T.T.C.** livré par nos soins – vente par carton de 6 bouteilles

BOUTEILLE 75 Cl	**Prix unit.**	**Qté**	**Total**
BEAUJOLAIS VILLAGE NOUVEAU 2013	**5.10 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES 2011	**5.75 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES 2010	**5.85 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES 2008	**5.95 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES 2007	**5.95 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES ROSE			
BROUILLY 2008	**8.00 €**		
BROUILLY 2009	**8.00 €**		
BROUILLY 2009 Magnum	**18.40 €**		
BROUILLY 2010	**7.95 €**		
BROUILLY 2010 fût de chêne	**8.65 €**		
BOURGOGNE BLANC 2011	**7.00 €**		
PERLES DE GAMAY	**6.85 €**		
Jus de Raisin Gamay (1 litre)	**3.80 €**		
CREME de CASSIS (37.5 cl) Vente à l'unité	**5.80 €**		
Fontaine à vin 5L			
BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2013	**24.50 €**		
BEAUJOLAIS VILLAGES 2010	**25.50 €**		

Règlement par chèque libellé à l'ordre de Jacques GENETIER
Cartons de 6 bouteilles - panachage possible
Vente dans la limite des stocks disponibles

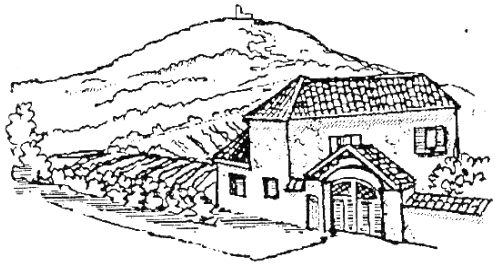
Sur demande, conditionnements particuliers : demi-bouteille, Magnum (1,5 L), Jéroboam (3 L), Mathusalem (6 L)… Pour bénéficier de nos remises pensez à grouper vos commandes avec vos familles, collègues, amis…. Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.



Situés sur la D43,
entre Saint Etienne des Oullières
et Odenas, nous serons heureux
de vous accueillir dans notre caveau.

Merci de nous avertir, si possible,
de votre passage.

BEAUJOLAIS VILLAGES BROUILLY



DOMAINE DU « TANE »

Jacques GENETIER

Viticulteur - Récoltant

La Jonchère
69460 SAINT ETIENNE DES OULLIERES

Tel : 04 74 03 40 34
Fax : 09 56 98 40 34
Mobile : 06 67 32 53 97

E-mail : domainedutane@free.fr
Site : http://www.domainedutane.fr/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION