



Conditionnement Multiple de 6 bouteilles	PRIX TTC €	Qté	TOTAL
<b>BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024</b>			
Beaujolais Nouveau <i>Les Griottes</i> 2024	8.70 €		
Bag In Box de 5 litres – Rouge	36.70 €		
Beaujolais Nouveau Rosé 2024	8.70 €		
Beaujolais Nouveau <i>Origine</i> 2024	10.10 €		
<i>Vieilles Vignes</i>			
<b>CREMANTS DE BOURGOGNE</b>			
Crémant de Bourgogne Brut	14.50 €		
Crémant de Bourgogne Extra Brut	16.50 €		
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Beaujolais <i>Les Griottes</i> 2023	9.50 €		
Bag in Box de 5 litres	39.00 €		
Beaujolais <i>Les Griottes</i> Rosé 2023	9.50 €		
Beaujolais <i>Origine Vieilles Vignes</i> 2023	10.95 €		
Beaujolais <i>Cœur de Vendanges</i> 2023	13.00 €		
<i>Vignes Centenaires</i>			
<b>CRUS</b>			
Brouilly <i>Pierreux</i> 2023	15.90 €		
Fleurie <i>Poncié</i> 2023	15.90 €		
Fleurie <i>Les Garants</i> 2022 puis 2023	17.90 €		
Moulin à Vent <i>Les Trois Roches</i> 2022 puis 2023	17.90 €		
Saint Amour <i>Les Champs Grillés</i> 2023	17.90 €		
Moulin à Vent <i>La Rochelle</i> 2021	29.00 €		
<b>CREMES DE FRUITS</b>			
Crème cassis artisanale 50 cl	18.50 €		
Crème cassis artisanale 70 cl	22.50 €		
Crème pêche de vigne gingembre 50 cl	20.50 €		
<b>MAGNUMS Nous consulter</b>			
Crémant de Bourgogne Extra Brut	38.00 €		
Beaujolais Blanc <i>Collonges épuisé</i>	29.00 €		
Beaujolais <i>Cœur de Vendanges épuisé</i>	29.00 €		
Brouilly <i>Pierreux</i> 2023	35.00 €		
Fleurie <i>Poncié</i> 2023	35.00 €		
Fleurie <i>Les Garants épuisé</i>	38.50 €		
Moulin à Vent <i>Les Trois Roches épuisé</i>	38.50 €		
Saint Amour <i>Les Champs Grillés</i> 2023	38.50 €		
Moulin à Vent <i>La Rochelle</i> 2020 puis 2021	61.00 €		
<b>TOTAL</b>			€
<b>Frais de transport (voir tarifs ci-contre)</b>			€
<b>TOTAL A PAYER</b>			= €

Conditionnement Multiple de 6 bouteilles	PRIX TTC €
<b>BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024</b>	
Beaujolais Nouveau <i>Les Griottes</i> 2024	8.70 €
Bag In Box de 5 litres – Rouge	36.70 €
Beaujolais Nouveau Rosé 2024	8.70 €
Beaujolais Nouveau <i>Origine</i> 2024	10.10 €
<i>Vieilles Vignes</i>	
<b>CREMANTS DE BOURGOGNE</b>	
Crémant de Bourgogne Brut	14.50 €
Crémant de Bourgogne Extra Brut	16.50 €
<b>BEAUJOLAIS</b>	
Beaujolais <i>Les Griottes</i> 2023	9.50 €
Bag in Box de 5 litres	39.00 €
Beaujolais <i>Les Griottes</i> Rosé 2023	9.50 €
Beaujolais <i>Origine Vieilles Vignes</i> 2023	10.95 €
Beaujolais <i>Cœur de Vendanges</i> 2023	13.00 €
<i>Vignes Centenaires</i>	
<b>CRUS</b>	
Brouilly <i>Pierreux</i> 2023	15.90 €
Fleurie <i>Poncié</i> 2023	15.90 €
Fleurie <i>Les Garants</i> 2022 puis 2023	17.90 €
Moulin à Vent <i>Les Trois Roches</i> 2022 puis 2023	17.90 €
Saint Amour <i>Les Champs Grillés</i> 2023	17.90 €
Moulin à Vent <i>La Rochelle</i> 2021	29.00 €
<b>CREMES DE FRUITS</b>	
Crème cassis artisanale 50 cl	18.50 €
Crème cassis artisanale 70 cl	22.50 €
Crème pêche de vigne gingembre 50 cl	20.50 €
<b>MAGNUMS Nous consulter</b>	
Crémant de Bourgogne Extra Brut	38.00 €
Beaujolais Blanc <i>Collonges épuisé</i>	29.00 €
Beaujolais <i>Cœur de Vendanges épuisé</i>	29.00 €
Brouilly <i>Pierreux</i> 2023	35.00 €
Fleurie <i>Poncié</i> 2023	35.00 €
Fleurie <i>Les Garants épuisé</i>	38.50 €
Moulin à Vent <i>Les Trois Roches épuisé</i>	38.50 €
Saint Amour <i>Les Champs Grillés</i> 2023	38.50 €
Moulin à Vent <i>La Rochelle</i> 2020 puis 2021	61.00 €

**LIVRAISON EN FRANCE**

6 bouteilles : 25 €

7 à 29 bouteilles : 30 €

Port offert à partir de 30 bouteilles

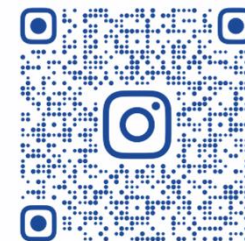
1 BIB = 5 bouteilles

1 magnum = 2 bouteilles

Afin de bénéficier d'une garantie, nous vous demandons de vérifier le nombre et le contenu des colis et de faire des réserves sur le bordereau de transporteur en précisant le motif du refus.

Tarif Beaujolais nouveau 2024

Famille Chermette



@DOMAINES\_CHERMETTE  
#beaujolaisnouveauchermette

### **Beaujolais les Griottes - Des fruits rouges en bouteille**

Pure expression du Gamay. Gouleyant, note acidulée.

### **Beaujolais Origine - Gamay et vieilles vignes**

Cuvée emblématique du domaine, élevée en foudres de chêne. Concentration et fraîcheur avec des arômes de fruits rouges mûrs.

### **Beaujolais Cuvée Cœur de Vendanges - Gamay et vignes centenaires**

Cuvée riche et puissante, élevée en pièce. Notes boisées, bouche longue et suave.

### **Beaujolais Blanc - Chardonnay sur sol argilo-calcaire**

Tout en rondeur, riche et gras. Arômes de fleurs blanches, d'agrumes et dans le temps des notes beurrées et miellées.

### **Beaujolais Rosé - Rosé d'un jour**

Pressurage le jour du ramassage. Pour la période estivale, un rosé riche et tout en rondeur. Belle robe rose pâle.

### **Brouilly Pierreux - Granite et minéralité**

Il nous introduit dans l'univers des crus du Beaujolais. Matière pure et droite, tanins ronds. Bouche fine et charnue, finale longue et fraîche.

### **Fleurie Poncié - Granite, fleurs et soie**

Cuvée féminine, pleine de finesse et de suavité. Tanins soyeux, reflets pourpres, nez floral d'iris, violette et rose, bouche poivrée.

### **Fleurie Les Garants - Granite, structure et élégance**

Concentration et longueur en bouche. Robe rubis, reflets violines. Notes épicées et vanillées.

### **Saint Amour Les Champs-Grillés - Le Vin des amoureux**

Fruité et concentration. Belle complexité ainsi que longueur en bouche.

### **Moulin à Vent - Les Trois Roches - Trois granites**

Assemblage de trois parcelles : Rochegrès, la Rochelle et Roche Noire qui apportent respectivement finesse, puissance et fruité.

### **Moulin à Vent - La Rochelle**

Un des plus beaux terroirs de garde de l'appellation. Alliance de la finesse et de la puissance.

### **Beaujolais Primeur Les Griottes rouge et rosé**

Fruité et fraîcheur des petits fruits rouges, note acidulée. Un éclair de gaieté en novembre.

### **Beaujolais Primeur Origine Vieilles Vignes**

Cuvée vineuse au plus près du raisin. Robe sombre, bouche structurée et charnue, arômes de baies rouges et noires à pleine maturité.

### **Crémants de Bourgogne - Blanc de Blancs**

Assemblage des Chardonnay sur trois millésimes, version brut et extra brut.

### **Crème de cassis et crème de pêche de vigne au gingembre**

Ces crèmes sont élaborées de façon artisanale et naturelle à partir de nos cassis Noir de Bourgogne ou de pêches de vigne.

**Millésime 2022** : La récolte a été précoce et a débuté le 22 août. Suite aux fortes chaleurs les quantités étaient limitées. Le millésime est proche de 2020 avec des vins riches et concentrés.

**Millésime 2023** : les vendanges ont débuté le 4 septembre. La récolte était saine mais modérée en quantité en raison de l'ensoleillement et de la chaleur. Le type du millésime se situe entre 2021 et 2022. Il a le fruit et la fraîcheur du 2021 avec une belle concentration.

**Millésime 2024** : les vendanges ont commencé le 9 septembre. Les rendements sont modérés ce qui permet d'obtenir une belle qualité. C'est un millésime dans le style Beaujolais fuité et gouleyant avec des arômes de fruits rouges frais.

### **Commandez sur notre boutique en ligne**

Port offert à partir de 30 bouteilles.

Pour vos achats lors d'une visite au domaine vous bénéficiez d'un tarif avantageux

**Beaujolais nouveau sortie le 21/11/2024 à 00h01**

**Porte ouverte le samedi 23/11/2024 de 10h à 20h au Domaine**

#### **REVUE DE FRANCE**

Crémant de Bourgogne Extra Brut	89
Fleurie Les Garants 2022	93

#### **WINE ENTHUSIAST**

Fleurie Les Garants 2022	92
--------------------------	----

#### **VIEW FROM THE CELLAR**

Moulin à Vent Les Trois Roches 2022	94
Fleurie Les Garants 2022	94

#### **GILBERT&GAILLARD**

Moulin à Vent La Rochelle 2021	91
--------------------------------	----

#### **BETTANE ET DESSEAUVÉ**

Moulin à Vent Les Trois Roches 2022	92
-------------------------------------	----

#### **MUNDUS VINI**

Fleurie Poncié 2023	Médaille d'argent
---------------------	-------------------

#### **DUSSERT-GERBERT**

Moulin à Vent Les Trois Roches 2022	94
Saint Amour Les Champs Grillés 2023	93

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

## **BON DE COMMANDE**

à retourner à :

Famille Chermette - 775 Route du Vissoux  
F-69620 Saint Vérand

### **Merci de compléter votre adresse mail**

#### **Adresse de facturation :**

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

#### **Adresse de livraison** (si différente de l'adresse de facturation) :

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

Complément \_\_\_\_\_

## **MODALITES DE PAIEMENT**

- Par **chèque** ci-joint à l'ordre de Famille Chermette SARL
- Via notre boutique en ligne :**  
<https://www.chermette.fr/commande/boutique/bon-commande.php>
- Par **virement bancaire :**  
**IBAN FR76 1009 6180 4500 0248 4930 111**  
**BIC CMCIFRPP**  
**Lors de votre virement merci d'indiquer vos nom/prénom en référence**