

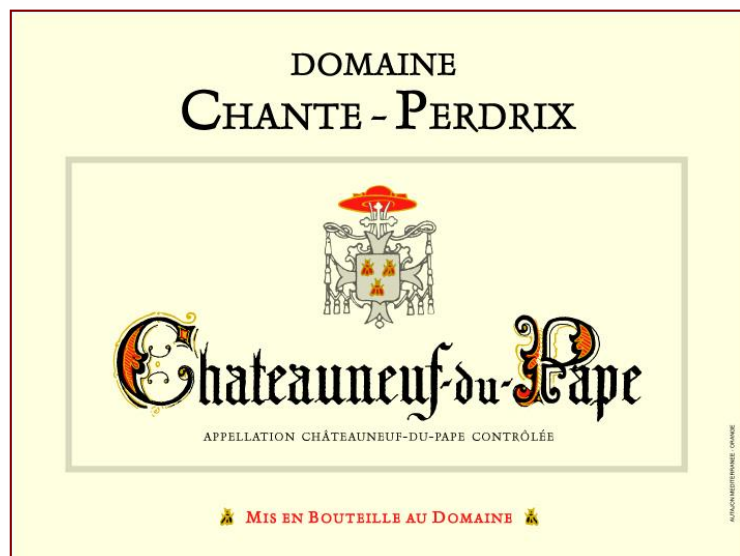
DOMAINE CHANTE - PERDRIX

VIGNOBLE NICOLET

501 Chemin du Plan du Rhône

B.P. 6

84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex



Téléphone : 04.90.83.71.86
Fax : 04.90.83.53.14
E-mail : contact@chante-perdrix.com
Site Internet : <http://www.chante-perdrix.com>
GPS : latitude : 44.0379640
longitude : 4.8471670

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31/03/2018

Prix départ cave T.T.C.

La bouteille de 75 CL

CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Millésime 2014	25.00 €	Stock limité
Millésime 2015	18.00 €	
Etienne Pécoule 2015	23.00 €	
Henri Perges 2015	26.00 €	
Millésime 2016	17.50 €	

CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC

Millésime 2016	20.00 €
Etienne Pécoule 2015	27.00 €

**Expédition à une seule et même adresse
France Métropolitaine**

Participation de :

Forfait de 28.00 €	de	6 à 12 bouteilles
Forfait de 32.50 €	de	15 à 24 bouteilles
1.00 € par bouteille	de	27 à 59 bouteilles

TRANSPORT GRATUIT AU DESSUS DE 60 BOUTEILLES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Livraison dans la limite des stocks disponibles. Bon de transport SNCF accepté.
En cas de casse ou manque, porter des réserves sur le bordereau de livraison et nous le signaler rapidement.
Pour la première commande d'un nouveau client nous demandons le règlement à la commande.
Nous accordons une réduction de 2 % pour un règlement joint à la commande.
Règlement à l'ordre de S.C.E.A. Chante-Perdrix.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2014

Ce millésime bien que difficile puisque vendangé tardivement permet maintenant de trouver tout ce qu'on peut attendre d'un Châteauneuf du Pape Une robe légèrement orangée, une acidité peu présente et des parfums de fruits mûrs confiturés.

Il est maintenant idéal pour accompagner vos viandes en sauce ou bien les meilleurs fromages.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2015

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages à point nommé, le millésime 2015 peut être qualifié de généreux en structure, en couleur et en maturité.

Dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais et les tanins fins et élégants. Les vins sont calibrés pour vieillir de nombreuses années mais présentent aussi toutes les qualités pour une consommation dans leur prime jeunesse comme le furent les 1990, 1998 et 2010.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2016

Sécheresse, chaleur et mistral c'est tout ce qu'aime la vigne. On peut parler maintenant de grand millésime avec des intensités colorantes très profondes. La richesse des 2016 vient du fait que l'équilibre degré/acidité est parfait ce qui présage une garde exceptionnelle. Beaucoup de fruits mûrs, des tanins présents accompagnés déjà de parfums très grillés, les 2016 ont tous les atouts pour accompagner vos plats les plus raffinés. Nous sommes très contents de ce grand millésime.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC 2016

Le blanc doit être servi frais mais non glacé. En règle générale, ce sont des blancs chaleureux avec des parfums floraux quand ils sont bus avant 5 ans. Vous les servirez en apéritif et en accompagnement d'une viande blanche. Si vous les faites vieillir, vous pouvez les servir avec du poisson en sauce ou du foie gras. Vous découvrirez des parfums doux et plus de rondeur en bouche. Il est constitué de grenache blanc et de clairette en proportions égales.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Madame, Monsieur, cher client(e),

Les cuvées sont maintenant disponibles.

Nous sommes heureux de vous présenter nos deux cuvées en rouge Etienne Pécoul et Henri Perges.

Le nom de ces cuvées n'a pas été choisi par hasard puisque :

Etienne Pécoul (côté paternel) a été fondateur du domaine Chante-Perdrix en 1896.

Henri Perges (côté maternel) a contribué à la renommée du domaine en commençant la bouteille vers les années 1950.

Ces deux cuvées présentées ont obtenu pour la première une médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017 ainsi qu'une médaille d'Or au Grenache du Monde 2017 et pour la seconde la note de 93/100 par le célèbre critique américain Jeb Denuck ainsi que la note 17.5/20 par la critique britannique Jancis Robinson. A noter dernièrement une médaille d'Or au Concours des Vins International de Lyon.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à les déguster que nous avons eu à les produire.

Venez découvrir toutes les informations du domaine sur notre site internet refondu.

Merci de votre confiance.

NOS CONSEILS POUR GÉRER VOTRE CAVE :

- À boire : 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2008
- À boire mais pouvant attendre : 2007, 2009, 2010, 2011, 2012
- À laisser vieillir : 2013, 2014, 2015

RÉCOLTE 2017

Trois millésimes exceptionnels de suite, oui mais pas comme on l'espérait.

L'année 2017 a été exceptionnellement faible en quantité.

Avec un mois d'avril très chaud la vigne a poussé très vite mais le retour du froid au début du mois de mai a fait « couler » la fleur de la grappe ce qui a donné des grappes très éclaircies. En contrepartie le peu de grains avec une nouvelle fois un été chaud et sec, a permis une concentration de vin très importante, avec des couleurs et des parfums comme on en a rarement.

La qualité des vins obtenue nous console un peu des 50 % de récolte perdue.

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA DÉGUSTATION :

- les rouges chambrés : 18, 19 °
- les blancs : 14, 15 °

CHANTE-PERDRIX

BON DE COMMANDE

Valable jusqu'au 31 mars 2018

Veillez m'expédier :

MILLÉSIME	NB DE BOUTEILLES	LA BOUTEILLE	TOTAL
ROUGE 2014		25.00 €	
ROUGE 2015		18.00 €	
É. PÉCOUL 2015		23.00 €	
H. PERGES 2015		26.00 €	
ROUGE 2016		17.50 €	
BLANC 2016		20.00 €	
É. PÉCOUL 2015		27.00 €	
SOUS TOTAL			=
Paiement à la commande ► RÉDUCTION 2 %			-
SOUS TOTAL			=
PORT	TOTAL BOUTEILLES	SUPPLÉMENT	
			+
TOTAL GÉNÉRAL			=

DATE :

SIGNATURE :

Livraison à une autre adresse que celle ci-dessous :

Veillez expédier la commande au verso à :

Modalités de paiement
<input type="checkbox"/> Je paye à 30 jours de facturation
<input type="checkbox"/> Je joins un chèque à la commande (- 2 %)
<input type="checkbox"/> Je règle par carte bancaire (- 2 %) Visa, Eurocard mastercard
Je note Le n° de la carte :
La date d'expiration :
Les 3 derniers chiffres du n° au verso de la carte (cryptogramme obligatoire) :
Signature obligatoire :
N° TÉLÉPHONE POUR LE TRANSPORTEUR :