

Vins de Bourgogne Domaine Pigneret Fils

Par carton de 6 bouteilles	Prix Unitaire du carton	Quantité	Prix total
Bourgogne Rouge 2021	70,20 €		
Bourgogne Rouge Vieilles Vignes 2022	77,40 €		
Givry Rouge 2022	96,00 €		
Mercurey Rouge 2022	96,00 €		
Bourgogne Aligoté 2023	54,60 €		
Bourgogne Chardonnay Blanc 2022	65,40 €		
Rully Blanc 2023	96,00 €		
Givry Blanc 2022	96,00 €		
Montagny 1er cru Champ Toizeau 2023	106,20 €		
Nombre total de cartons			
Montant total de la commande VINS			

Champagne grand cru SECONDE Simon

	Prix unitaire du carton et du magnum	Quantité	Prix total
Cuvée Nuance brut (blanc) (carton 6 bouteilles)	138,00 €		
Cuvée Variation brut (rosé) (carton de 6 bouteilles)	144,00 €		
Cuvée Nicolas blanc le magnum (à l'unité)	50,00 €		
Nombre total de cartons et magnum			
Montant total de la commande CHAMPAGNE			

Chocolats - Marrons - Orangettes - Impériales

Maison Bochart

	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Ballotin de 250 g	27,50 €		
Ballotin de 400 g	44,00 €		
Ballotin de 500 g	55,00 €		
Ballotin 750 g	82,50 €		
Ballotin 1 kg	110,00 €		
10 marrons glacés	25,00 €		
Orangettes 160 g	18,50 €		
Réglette de 6 impériales (mandarins)	20,70 €		
Pâtes de fruits 250 g	17,50 €		
Nombre total d'articles			
Montant total de la commande Bochart			

Montant total de la commande

Bon de Commande

A retourner pour le 25 novembre 2024 au plus tard

Opération Douceur et Partage Vins Champagne et Chocolats

**Au profit des Actions Jeunesse et Caritatives du
Rotary Club Grenoble Dent de Crolles**



**Merci d'adresser votre chèque accompagné
du bon de commande à
René Gautheron
Rotary club Grenoble Dent de Crolles
136 chemin de Billerey
38330 Biviers
tel 06.70.44.16.34 mël: retcgautheron@aol.com**

Flashez pour commander sur internet **Les chèques ne seront encaissés qu'après
Mise à disposition le samedi 14 Décembre 2024 de 10h à 16h
chez René Gautheron 136 chemin de Billerey à Biviers**

Nom	
Prénom	
Adresse mail	
Téléphone	

Commande par Internet:

<https://www.helloasso.com/associations/rotary-club-grenoble-dent-de-crolles/boutiques/2024-vins-champagne-et-chocolats>

DOMAINE PIGNERET FILS



Bourgogne Rouge

Cuvée traditionnelle préserve au Pinot Noir tous ses arômes de petits fruits rouges, cerise noire, mûre... Sa délicatesse de nez se retrouve en bouche, faciles à déguster, ils sont à découvrir dès leur jeunesse.

Bourgogne Rouge vieilles vignes

En sélectionnant les raisins de nos plus vieilles parcelles nous élaborons un Pinot Noir plus concentré avec des arômes de fruit noir, de cassis, voire d'épices.

Le passage pour 1/3 en fût apporte encore de la complexité avec des notes de torréfaction. Il sera donc plus apte au vieillissement.

Givry Rouge

L'appellation Givry cache un registre aromatique délicat, d'où l'accord avec des tourtes chaudes.

Néanmoins, sa charpente solide fait qu'il peut également s'accorder avec le veau et la volaille de Bresse rôties ainsi que la poule au pot. L'appellation Givry apprécie également les fromages à pâte douce, brie de Meaux et chèvre de nos coteaux.

De ces terroirs, le pinot noir exhale ses meilleurs arômes de framboise, cerise noire dans une robe pourpre, le tout avec une rondeur et une grande finesse de bouche.

Mercurey Rouge

De caractère souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la sensation d'un fruit croquant, aux arômes de framboise, de fraise et de cerise. En bouche c'est un vin riche, entier.

Bourgogne Aligoté

Issu à cent pour cent du cépage Aligoté, ce vin blanc sec développe une finesse d'arômes citronnés voir de pêche, tout en gardant une fraîcheur et un aspect minéral.

Bourgogne Chardonnay blanc

Du traditionnel cépage Chardonnay, un Bourgogne Blanc très fin avec beaucoup de rondeur en bouche.

Rully Blanc

Les Rully blancs développent des arômes de pêche blanche, de citron, de silex, le temps les fait évoluer sur des senteurs de miel, coings, et de fruits secs. En bouche il est fruité, vif, rond et gras qui lui assure une belle longueur.

Givry blanc

Les arômes du Givry blanc peuvent être miellés citronnés. Ils rappellent le tilleul, le lys, les fruits secs Le chardonnay exalte des arômes d'abricots, de pêche.

Le partage entre l'acidité et le moelleux lui assure une belle longueur en bouche.

Montagny 1er cru Champ Toizeau

Les arômes évoquent souvent des notes de fleurs blanches tels que l'aubépine, l'acacia, le chèvrefeuille, on peut y trouver également de la citronnelle, sous un angle plus vif la pierre à fusil.

Dans le registre fruité, on perçoit la pêche blanche, la poire, les fruits blancs.

Fils et petit-fils de vigneron, Jean-Luc Secondé s'installe en 1983 à Ambonnay, village de la Montagne de Reims classé en grand cru.

SECONDÉ-SIMON
CHAMPAGNE | GRAND CRU

Cuvée Nuance

Signature de la maison, ce brut naît du pinot noir majoritaire (70 %) et du chardonnay, A l'aération, nous parvenons les épices, la pomme au four, ainsi que des notes de feuillage et de pâtisserie.



Cuvée Variation rosé

Un rosé mariant 60% de pinot noir, dont 10% de vin rouge et 40 % de chardonnay. Le premier nez révélera fraise à la crème, la groseille et la rose.

LE CHOCOLAT
MAISON **BOCHARD**
& Co
EN RÉFÉRENCE

Ce qui fait la saveur des chocolats Bochard, c'est le travail traditionnel d'un grand chocolatier : Famille Bochard, 50 ans d'expérience dans le chocolat, qui respecte les valeurs du vrai chocolat.

