

# Vin de la commune de Bourg en Lavaux

2023/2024

Rte de Lausanne 2 / CP 112 / 1096 Cully

T 021 821 04 14

[vin@b-e-l.ch](mailto:vin@b-e-l.ch)

[www.b-e-l.ch](http://www.b-e-l.ch)



Producteur : **COMMUNE DE BOURG-EN-LAVAU**

Vinificateur : **DUBOIS FRERES SA**



Vin :	<b>Blanc</b>
Appellation / Mention :	<b>Lavaux / Villetta Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2022</b>
Cépage :	<b>Chasselas</b>
Distinction :	<b>Lauriers d'Or</b>
Température de consommation :	<b>10 à 12 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>12.3 % vol</b>
Fermeture :	<b>Vis</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>
Chopine : <b>35 cl</b>	Prix : <b>8.50 chf</b>
Désirée : <b>50 cl</b>	Prix : <b>10.90 chf</b>
Bouteille : <b>70 cl</b>	Prix : <b>15.00 chf</b>

Un vin fruité, flatteur au mûrissement rapide qui en fait la surprise du printemps.

**Vin de l'année :** Excellent à l'apéritif accompagné d'amuse-bouche ou une fondue en bonne compagnie.

**Vin de 2 à 4 ans :** Parfait avec les poissons et les fromages.

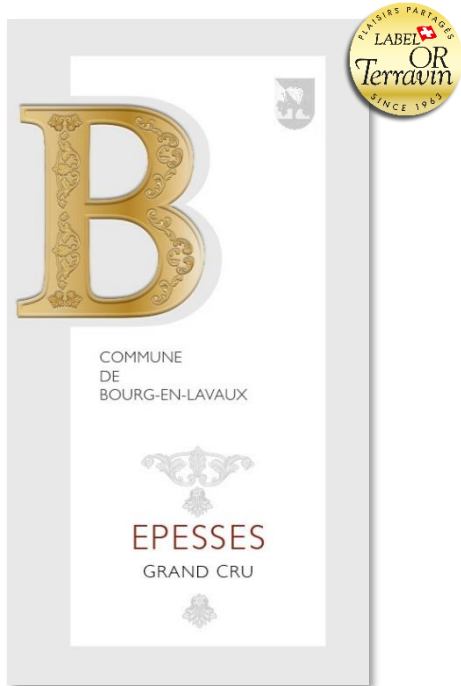
### Millésime 2022

\*\*\* **Distinction Or au Mondial du Chasselas** \*\*\*



Description technique de **Terravin** :

- Vue :** *Intensité du jaune, faible.*
- Nez :** *Intensité positive des odeurs, soutenue.  
Franchise des odeurs, très bonne.  
Lacté, excellent.  
Amylique, bien.  
Fraîcheur, très bonne.*
- Bouche :** *Intensité positive des arômes, soutenue.  
Franchise des arômes, très bonne.  
Structure (ossature), forte.  
Volume (épaisseur), très bon.  
Equilibre final, très bon.  
Longueur, persistante.  
Pétillant, moyenne.*



Vin :	<b>Blanc</b>
Appellation / Mention :	<b>Lavaux / Epesses Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2022</b>
Cépage :	<b>Chasselas</b>
Distinction :	<b>Lauriers d'Or</b>
Température de consommation :	<b>11 à 13 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>12.5 % vol</b>
Fermeture :	<b>Vis</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>
Bouteille : <b>70 cl</b>	Prix : <b>16.00 chf</b>

Jeune, l'Epesses a un bouquet discret qui s'affirme après quelques mois de bouteille. Fruité, riche, gras, typique du terroir, a un bel équilibre en bouche souligné par un arôme fruité.

**Vin de l'année :** Excellent à l'apéritif, ainsi que pour les poissons de nos lacs ou une raclette.

**Vin de 2 à 4 ans :** Parfait avec les poissons, les fruits de mer, les fromages et les viandes blanches.

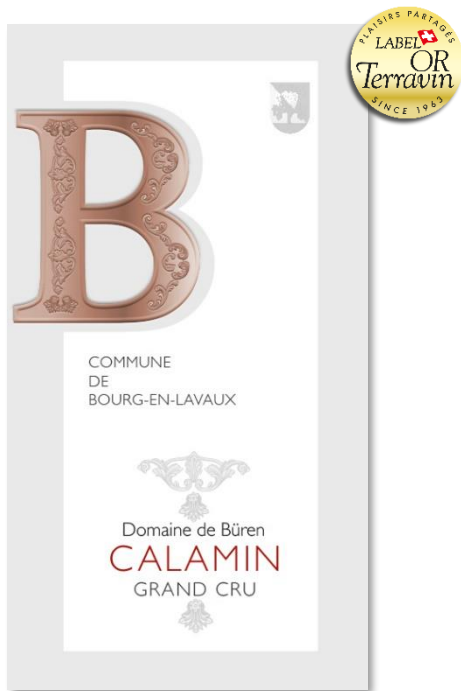
### Millésime 2022

**\*\*\* Distinction Argent au Mondial du Chasselas \*\*\***



#### *Description technique de **Terravin** :*

- Vue :** *Intensité du jaune, faible.*
- Nez :** *Intensité positive des odeurs, modérée.  
Franchise des odeurs, très bonne.  
Lacté, excellent.  
Amylique, bien.  
Fraîcheur, très bonne.*
- Bouche :** *Intensité positive des arômes, modérée.  
Franchise des arômes, très bonne.  
Structure (ossature), moyenne.  
Volume (épaisseur), très bon.  
Equilibre final, très bon.  
Longueur, persistante.  
Pétillant, moyenne.*



Vin :	<b>Blanc</b>
Appellation :	<b>Calamin Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2022</b>
Cépage :	<b>Chasselas</b>
Distinction :	<b>Lauriers d'Or</b>
Température de consommation :	<b>12 à 14 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>12.8 % vol</b>
Fermeture :	<b>Vis</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>
Bouteille : <b>70 cl</b>	Prix : <b>19.00 chf</b>

Un vin fruité, au terroir affirmé, ample et généreux. Ce vin est issu d'une terre argileuse et profonde qui, jeune, lui confère une légère amertume finale qui s'harmonise après plusieurs mois de bouteille.

**Vin de l'année :** Excellent à l'apéritif accompagné de viande séchée.

**Vin de 2 à 3 ans :** Parfait avec les mets finement composés, les poissons et les viandes blanches.

**Plus mûr :** Idéal pour les plateaux de fromages et pour les anniversaires (apéro et vin de dessert).

### **Millésime 2022**

*Description technique de **Terravin** :*

**Vue :** *Intensité du jaune, faible.*

**Nez :** *Intensité positive des odeurs, modérée.*

*Franchise des odeurs, très bonne.*

*Lacté, excellent.*

*Amylique, bien.*

*Fraîcheur, très bonne.*

**Bouche :** *Intensité positive des arômes, modérée.*

*Franchise des arômes, très bonne.*

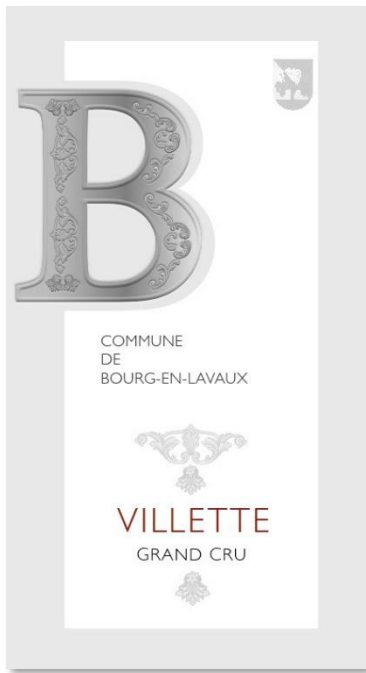
*Structure (ossature), forte.*

*Volume (épaisseur), bon.*

*Equilibre final, très bon.*

*Longueur, persistante.*

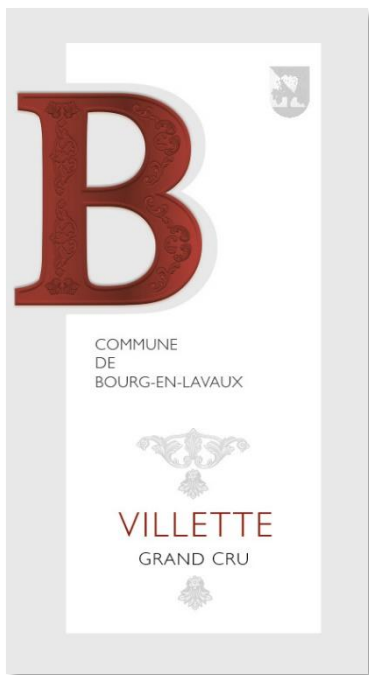
*Pétillant, moyenne.*



Vin :	<b>Rosé</b>
Appellation / Mention :	<b>Lavaux / Vilette Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2022</b>
Température de consommation :	<b>8 à 10 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>14 % vol</b>
Fermeture :	<b>Vis</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>
Bouteille : <b>70 cl</b>	Prix : <b>16.00 chf</b>

Robe légèrement saumonée, nez délicat de fruits rouges et groseilles, bouche ample et longue avec une bonne tension en final.

**A boire jeune afin de garder de la fraîcheur :** Accompagne à merveille vos apéros, mets de poissons, viandes blanches et grillades.



Vin :	<b>Rouge</b>
Appellation :	<b>Lavaux / Villettes Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2022</b>
Cépages :	<b>Garanoir, Gamaret</b>
Température de consommation :	<b>14 à 18 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>13 % vol</b>
Fermeture :	<b>Bouchon / Vis</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>

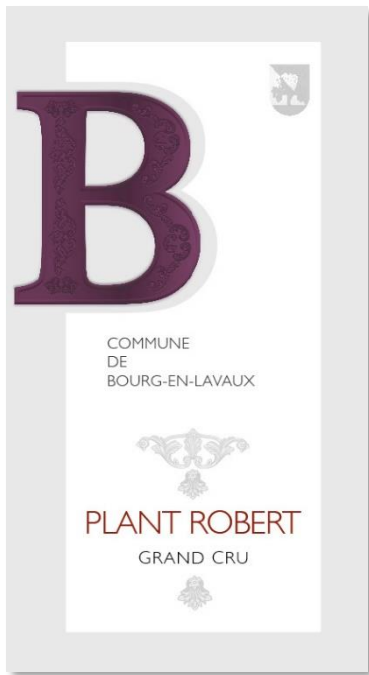
Désirée 2020 : **50 cl**      Prix : **11.60 chf**

Bouteille : **70 cl**      Prix : **16.00 chf**

Un vin fruité, corsé et harmonieux. C'est un vin agréable avec une belle mâche ayant une robe prononcée aux reflets rubis.

**Vin de 1 à 2 ans :** Se bonifiera, mais déjà agréable à boire en toutes circonstances.

**Vin de 3 à 4 ans :** Est à son apogée. Accompagne merveilleusement les grillades, les viandes mijotées, ainsi que les viandes rouges et le plateau de fromages.



Vin :	<b>Rouge</b>
Appellation / Mention :	<b>Lavaux / Villette Grand Cru</b>
Millésime :	<b>2021</b>
Cépage :	<b>Plant Robert</b>
Température de consommation :	<b>16 à 19 °C</b>
Degré alcoolique :	<b>13.8 % vol</b>
Fermeture :	<b>Bouchon</b>
Conditionnement :	<b>Carton 6 bouteilles</b>

Chopine <b>2021 : 35 cl</b>	Prix : <b>11.50 chf</b>
Anciens millésimes	1.00 chf par année
Bouteille : <b>70 cl</b>	Prix : <b>21.00 chf</b>
Anciens millésimes	1.00 chf par année
Pot Vaudois : <b>140 cl</b>	Prix : <b>42.00 chf</b>
Anciens millésimes	2.00 chf par année

Plant Robez ou Plant Robaz, cépage régional de la famille des gamay, élevé en fût de chêne, il se distingue de ceux-ci par une robe brillante, la fraîcheur du fruit et des notes épicées, très aromatiques avec des sensations de cerises, de fraises et de mûres.

**Vin de 1 à 3 ans :** Se bonifie : l'oublier à la cave.

**Vin de 3 à 6 ans :** Est dans sa plénitude. Accompagne merveilleusement les grillades, le gibier, les viandes rouges et, pourquoi pas, certains poissons préparés au vin rouge.

**Plus mûr :** Certains millésimes de ce cru se conservent merveilleusement bien et peuvent constituer une réserve dont on se servira lors des grandes occasions.



Commune de  
**Bourg-en-Lavaux**

**Municipalité**

Rte de Lausanne 2  
Case Postale 112  
1096 Cully

Tél 021 821 04 14  
vin@b-e-l.ch  
www.b-e-l.ch

.....

.....

1.....

Tél. 0.....

**Bulletin de commande 2023**

**A facturer**

Bourg en Lavaux le ... / ... / 2023

Visa du vendeur:

Millésime	Blanc Rouge	cl	Objet (carton de 6)	Quantité		Total Frs
				en Btes	Prix	
2022	Blanc	70	Cne BeL <b>Calamin</b> AOC Grand Cru		19.00	
2022	Blanc	70	Cne BeL <b>Epresses</b> AOC Grand Cru		16.00	
2022	Blanc	70	Cne BeL <b>Villette</b> AOC Grand Cru "Cuvée Major Davel"		15.00	
2022	Blanc	70	Cne BeL <b>Villette</b> AOC Grand Cru		15.00	
2022	Blanc	50	Cne BeL <b>Villette</b> AOC Grand Cru (Carton de 12)		10.90	
2022	Blanc	35	Cne BeL <b>Villette</b> AOC Grand Cru (Carton de 12)		8.50	
2022	Rosé	70	<b>Cne BeL Villette Rosé</b> AOC Grand Cru		<b>15.00</b>	
2022	Rouge	70	Cne BeL <b>Lavaux</b> AOC Grand Cru		16.00	
2020	Rouge	50	Cne BeL <b>Lavaux</b> Lavaux AOC (Carton de 12)		11.60	
2021	Rouge	35	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> AOC Grand Cru (Carton de 12)		11.50	
2021	Rouge	70	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> AOC Grand Cru		21.00	
2019	Rouge	70	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC		23.00	
2018	Rouge	70	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC		23.00	
2020	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> AOC Grand Cru "Pot Vaudois 1822"		44.00	
2019	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"		46.00	
2018	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"		46.00	
2017	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"		48.00	
2016	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"		48.00	
2015	Rouge	140	Cne BeL <b>Plant-Robert</b> Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"		50.00	
		21	<b>Verre I.N.A.O</b> Cne BeL (les 6)		30.00	
		21	<b>Verre I.N.A.O</b> Cne Grandvaux (les 6)		30.00	
		12	<b>Verre D.O.C</b> Cne Grandvaux (les 6)		25.00	
		12	<b>Verre D.O.C</b> Cne Villette (les 6)		25.00	
		1.4	<b>Verre Gobelet</b> Vaudois Cne Villette (les 6)		12.00	
			A Livrer (Prix selon mode de distribution). Pris à la cave ou BAC		0	

Tous les prix s'entendent en CHF (Francs Suisses) et TVA 7.7% comprise.

Signature du vendeur

Signature du client

