

Vin de la commune de Bourg en Lavaux

2024

Rte de Lausanne 2 / CP 112 / 1096 Cully

T 021 821 04 14

vin@b-e-l.ch

www.b-e-l.ch



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

Vinificateur : **DUBOIS FRERES SA**



| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Vin : | Blanc |
| Appellation / Mention : | Lavaux AOC / Grand Cru |
| Millésime : | 2023 |
| Cépage : | Chasselas |
| Distinction : | Lauriers d'Or |
| Température de consommation : | 10 à 12 °C |
| Degré alcoolique : | 12.2 % vol |
| Fermeture : | Vis |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| Bouteille : 70 cl | Prix : 15.00 chf |
| Désirée : 50 cl carton de 12 | Prix : 10.90 chf |
| Chopine : 35 cl carton de 12 | Prix : 8.50 chf |

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 2023 :



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



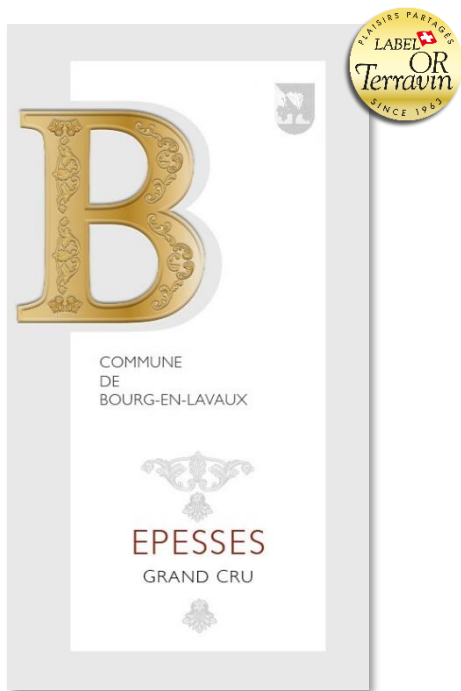
*** **Médaille d'Or à Sélection des Vins Vaudois** ***

*Description technique de **Terravin** :*

Vue : *Intensité du jaune, faible.*

Nez : *Intensité positive des odeurs, modérée.
Franchise des odeurs, très bonne.
Lacté, excellent.
Amylique, très bien.
Fraîcheur, très bonne.*

Bouche : *Intensité positive des arômes, modérée.
Franchise des arômes, très bonne.
Structure (ossature), forte.
Volume (épaisseur), très bon.
Equilibre final, très bon.
Longueur, persistante.
Pétillant, moyenne.*



| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Vin : | Blanc |
| Appellation / Mention : | Lavaux AOC / Grand Cru |
| Millésime : | 2023 |
| Cépage : | Chasselas |
| Distinction : | Lauriers d'Or |
| Température de consommation : | 11 à 13 °C |
| Degré alcoolique : | 12.3 % vol |
| Fermeture : | Vis |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| | |
| Bouteille : 70 cl | Prix : 16.00 chf |

Jeune, l'Epesse 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 2023 :



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



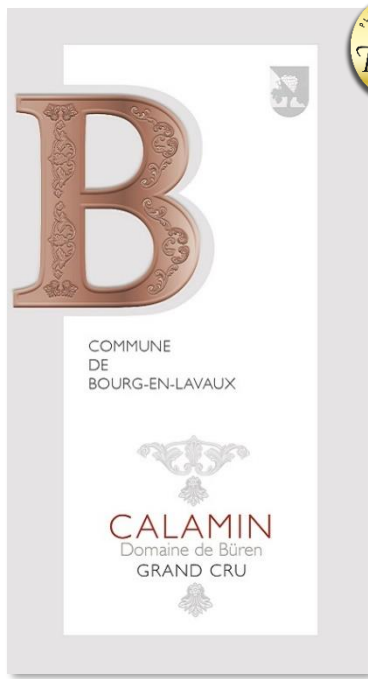
*** **Médaille d'Argent à Sélection des Vins Vaudois** ***

*Description technique de **Terravin** :*

Vue : *Intensité du jaune, faible.*

Nez : *Intensité positive des odeurs, modérée.
Franchise des odeurs, très bonne.
Lacté, excellent.
Amylique, très 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 : | Blanc |
| Appellation : | Calamin Grand Cru |
| Millésime : | 2023 |
| Cépage : | Chasselas |
| Distinction : | Lauriers d'Or |
| Température de consommation : | 12 à 14 °C |
| Degré alcoolique : | 12.6 % vol |
| Fermeture : | Vis |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| | |
| Bouteille : 70 cl | Prix : 19.00 chf |

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 2023 :



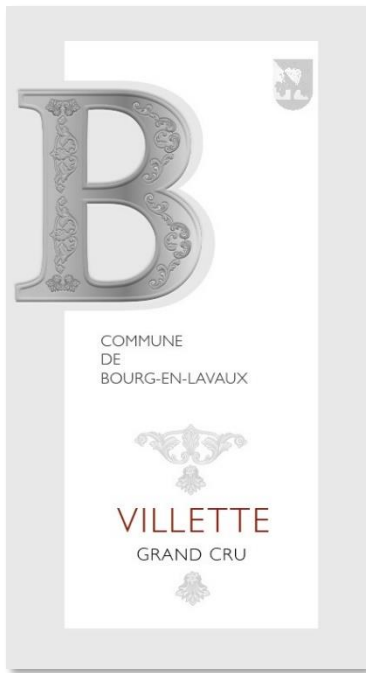
***** Médaille d'Argent à Sélection des Vins Vaudois *****

*Description technique de **Terravin** :*

Vue : *Intensité du jaune, faible.*

Nez : *Intensité positive des odeurs, modérée.
Franchise des odeurs, bonne.
Lacté, excellent.
Amylique, très bien.
Fraîcheur, très bonne.*

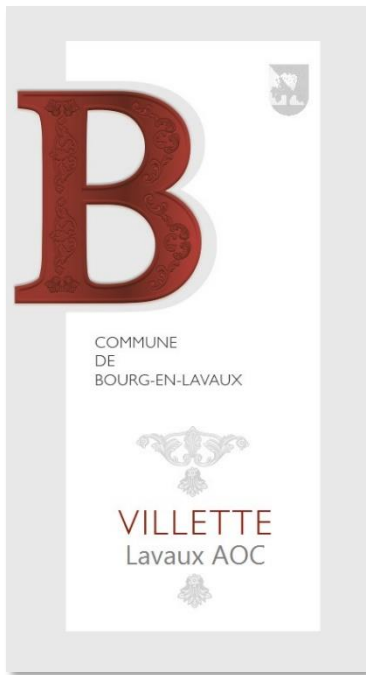
Bouche : *Intensité positive des arômes, modérée.
Franchise des arômes, très bonne.
Structure (ossature), forte.
Volume (épaisseur), très bon.
Equilibre final, très bon.
Longueur, persistante.
Pétillant, moyenne.*



| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Vin : | Rosé |
| Appellation / Mention : | Lavaux AOC / Grand Cru |
| Millésime : | 2023 |
| Température de consommation : | 8 à 10 °C |
| Degré alcoolique : | 13.2 % vol |
| Fermeture : | Vis |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| | |
| Bouteille : 70 cl | Prix : 15.00 chf |

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.

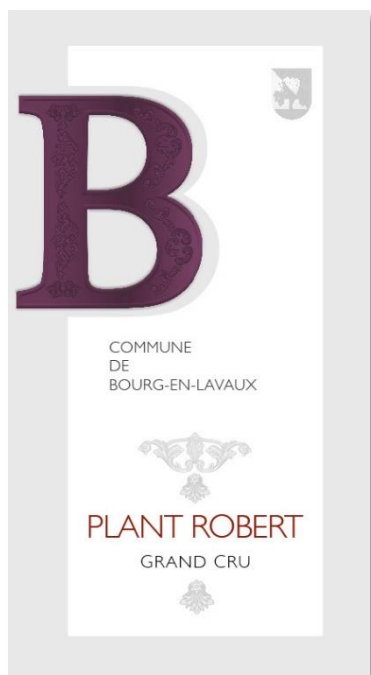


| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Vin : | Rouge |
| Appellation : | Lavaux AOC |
| Millésime : | 2023 |
| Cépages : | Garanoir, Gamaret |
| Température de consommation : | 14 à 18 °C |
| Degré alcoolique : | 13.2 % vol |
| Fermeture : | Bouchon / Vis |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| | |
| 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 : | Rouge |
| Appellation / Mention : | Lavaux AOC / Grand Cru |
| Millésime : | 2022 |
| Cépage : | Plant Robert |
| Température de consommation : | 16 à 19 °C |
| Degré alcoolique : | 14 % vol |
| Fermeture : | Bouchon |
| Conditionnement : | Carton 6 bouteilles |
| Chopine : 35 cl carton de 12 | Prix : 11.50 chf |
| Bouteille : 70 cl | Prix : 21.00 chf |
| Pot Vaudois : 140 cl | Prix : 42.00 chf |

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 2024

A facturer

Bourg en Lavaux le ... / ... / 2024

Visa du vendeur:

| Millésime | Blanc | | Objet (carton de 6) | Quantité | | Total Frs |
|-------------|-------|-----|--|----------|-------|--------------|
| | Rouge | cl | | en Btes | Prix | |
| 2023 | Blanc | 70 | Cne BeL Calamin AOC Grand Cru | | 19.00 | |
| 2023 | Blanc | 70 | Cne BeL Epresses Grand Cru - Lavaux AOC | | 16.00 | |
| 2022 | Blanc | 70 | Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC "Cuvée Major Davel" | | 15.00 | |
| 2023 | Blanc | 70 | Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC | | 15.00 | |
| 2023 | Blanc | 50 | Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12) | | 10.90 | |
| 2023 | Blanc | 35 | Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12) | | 8.50 | |
| 2023 | Rosé | 70 | Cne BeL Villette Rosé Grand Cru - Lavaux AOC | | 15.00 | |
| 2023 | Rouge | 70 | Cne BeL Villette Rouge Grand Cru - Lavaux AOC | | 16.00 | |
| 2022 | Rouge | 35 | Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12) | | 11.50 | |
| 2021 | Rouge | 35 | Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12) | | 12.50 | |
| 2022 | Rouge | 70 | Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC | | 21.00 | |
| 2020 | Rouge | 70 | Cne BeL Plant-Robert Villette Lavaux AOC | | 23.00 | |
| 2022 | Rouge | 140 | Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822" | | 42.00 | |
| | | 21 | Verre I.N.A.O Cne BeL (les 6) | | 30.00 | |
| | | 21 | Verre I.N.A.O Cne Grandvaux (les 6) | | 30.00 | |
| | | 12 | Verre D.O.C Cne Grandvaux (les 6) | | 25.00 | |
| | | 12 | Verre D.O.C Cne Villette (les 6) | | 25.00 | |
| | | 1.4 | Verre Gobelet 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 8.1% comprise.

Toute vente de vin est interdite au moins de 16 ans

Signature du vendeur

Signature du client



LAVAUX
VIGNOBLE
EN TERRASSES

