

Vin de la commune de Bourg en Lavaux

2026

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-LAVAUX**

Vinificateur : **DUBOIS FRERES SA**



Vin :	Blanc
Appellation / Mention :	Lavaux AOC / Grand Cru
Millésime :	2025
Cépage :	Chasselas
Distinction :	Lauriers d'Or
Température de consommation :	10 à 12 °C
Degré alcoolique :	12.3 % vol
Fermeture :	Vis
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles
Chopine : 35 cl	Prix : 8.50 chf
Désirée : 50 cl	Prix : 10.90 chf
Bouteille : 70 cl	Prix : 15.00 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.

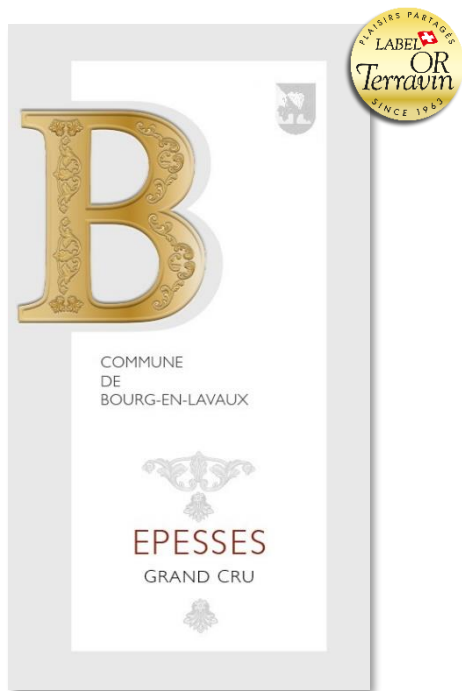
Millésime 2025 :

*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 (acide), moyenne.
Structure (alcool), moyenne.
Volume (épaisseur), très bon.
Equilibre final, très bon.
Longueur, persistante.
Pétillant, moyenne.*



Vin :	Blanc
Appellation / Mention :	Lavaux AOC / Grand Cru
Millésime :	2025
Cépage :	Chasselas
Distinction :	Lauriers d'Or
Température de consommation :	11 à 13 °C
Degré alcoolique :	12.5 % vol
Fermeture :	Vis
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles

Bouteille : **70 cl**

Prix : **16.00 chf**

Jeune, l'Epeesses 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.

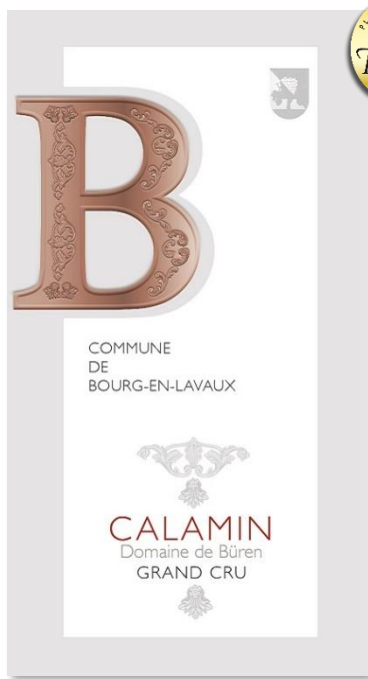
Millésime 2025 :

*Description technique de **Terravin** :*

Vue : *Intensité du jaune, faible.*

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

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



Vin :	Blanc
Appellation :	Calamin Grand Cru
Millésime :	2025
Cépage :	Chasselas
Distinction :	Lauriers d'Or
Température de consommation :	12 à 14 °C
Degré alcoolique :	12.7 % 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 2025 :

***** Pré-selectionné pour les "Lauriers de Platine" *****

*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 (acide), moyenne.

Structure (alcool), forte.

Volume (épaisseur), très bon.

Equilibre final, très bon.

Longueur, persistante.

Pétillant, moyenne.



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 2026

A facturer

Bourg en Lavaux le ... / ... / 2026

Visa du vendeur:

Millésime	Blanc Rouge	cl	Objet (carton de 6)	Quantité		Total Frs
				en Btes	Prix	
2025	Blanc	70	Cne BeL Sauvignon Epesses Grand Cru - Lavaux AOC		22.00	
2025	Blanc	70	Cne BeL Calamin AOC Grand Cru		19.00	
2025	Blanc	70	Cne BeL Epesses Grand Cru - Lavaux AOC		16.00	
2025	Blanc	70	Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC		15.00	
2025	Blanc	50	Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12)		10.90	
2025	Blanc	37.5	Cne BeL Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12)		8.50	

2025	Rosé	70	Cne BeL Villette Rosé Grand Cru - Lavaux AOC	15.00	
2024	Rosé	70	Cne BeL Villette Rosé Grand Cru - Lavaux AOC	15.00	
2025	Rouge	70	Cne BeL Villette Rouge Lavaux AOC	16.00	
2024	Rouge	140	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"	42.00	
2023	Rouge	140	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC "Pot Vaudois 1822"	44.00	
2024	Rouge	70	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC	21.00	
2023	Rouge	70	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC	22.00	
2024	Rouge	35	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12)	11.50	
2023	Rouge	35	Cne BeL Plant-Robert Villette Grand Cru - Lavaux AOC (Carton de 12)	12.50	
21 Verre I.N.A.O Cne BeL (les 6)				30.00	
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	

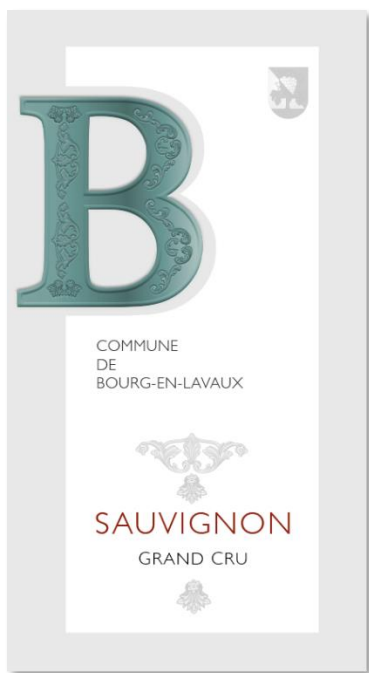
Tous les prix s'entendent en CHF (Francs Suisses) et TVA 8.1% comprise.

Toute vente de vin est interdite au moins de 16 ans

Signature du vendeur

Signature du client





Vin :	Blanc
Appellation / Mention :	Lavaux AOC / Grand Cru
Millésime :	2025
Cépage :	Sauvignon blanc
Température de consommation :	10 à 12 °C
Degré alcoolique :	14 % vol
Fermeture :	Vis
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles

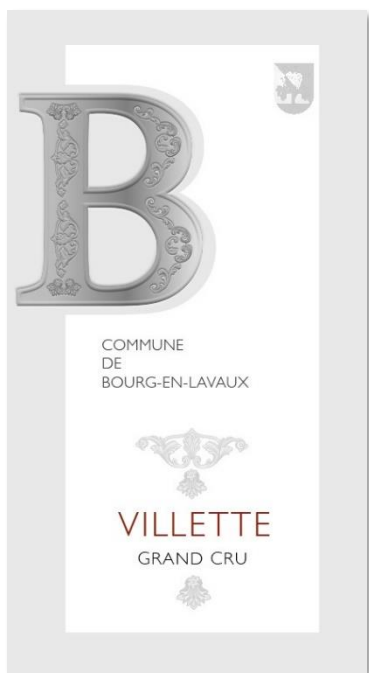
Bouteille : **70 cl**

Prix : **22.00 chf**

D'une belle intensité aromatique, ce vin se distingue par des notes de groseilles et d'agrumes. Son élevage sur lies équilibre sa fraîcheur et sa vivacité naturelle, en lui apportant volume et persistance. Au fil des années il évolue vers des nuances de fruits mûrs et de miel.

Vin de 1 à 2 ans : Accompagne idéalement les fruits de mer, poissons ou fromages de chèvre frais.

Plus mûr 5 à 8 ans : Est à son apogée avec des plats épicés, des poissons grillés et même le papet aux poireaux.



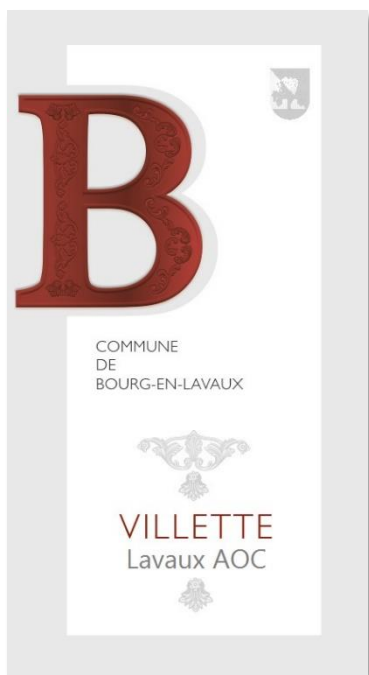
Vin :	Rosé
Appellation / Mention :	Lavaux AOC / Grand Cru
Millésime :	2025
Température de consommation :	8 à 10 °C
Degré alcoolique :	12.8 % vol
Fermeture :	Vis
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles

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 :	2025
Cépages :	Garanoir, Gamaret
Température de consommation :	14 à 18 °C
Degré alcoolique :	13 % vol
Fermeture :	Bouchon / Vis
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles

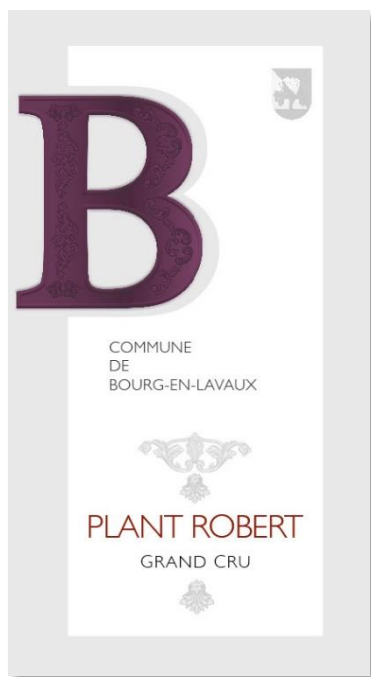
Bouteille : **70 cl**

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 :	2024
Cépage :	Plant Robert
Température de consommation :	16 à 19 °C
Degré alcoolique :	13.4 % vol
Fermeture :	Bouchon
Conditionnement :	Carton 6 bouteilles

Chopine : 35 cl	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.