

VINS

PROVENANT UNIQUEMENT DE NOTRE PRODUCTION

	PRIX TTC DÉPART CAVE
Beaujolais-Villages NOUVEAU	6,50 €
Beaujolais-Villages ROUGE	6,50 €
Beaujolais-Villages ROSÉ	6,50 €
Micou Lapin	10,00 €
Brouilly	8,00 €
Côte de Brouilly vieilles vignes	9,00 €
Morgon	8,00 €
Beaujolais-Villages BLANC	8,00 €
Morgon vieilles vignes (fût de chêne)	10,00 €
Morgon Cuvée Excellence	13,50 €
Cuvée du Micou	13,50 €
Crémant de Bourgogne	9,00 €
Cuvée Carole	9,00 €
CARTON DÉCOUVERTE	49,50 €
6 bouteilles (1 B.V. blanc, 1 B.V. rouge, 1 Morgon, 1 Brouilly, 1 fût de chêne, 1 Côte de Brouilly)	
MAGNUMS	
Beaujolais-Villages ROSÉ	16,00 €
Brouilly	18,00 €
Côte de Brouilly	20,00 €
Morgon	18,00 €
Morgon fût de chêne	22,00 €
Beaujolais-Villages BLANC	18,00 €
Cuvée Micou	30,00 €
Morgon Excellence	30,00 €

Vous avez la possibilité de panacher les appellations.
Conditionnement en cartons de 6 bouteilles minimum.

CUVÉE CAROLE

de fines bulles naturelles animent
ce rosé pétillant élégant et raffiné

CÔTE DE BROUILLY VIEILLES VIGNES

Ce vin de caractère, aux reflets violacés
et aux arômes de fruits mûrs,
arrive à maturité après 12 mois
d'élevage en foudre de chêne.

Servir à 13°
sur viandes rouges, gibiers, fromages.

BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC

La perle blanche aux parfums subtils
d'agrumes, de noisettes et de fleurs
blanches...

Servir frais à 10° sur crustacés,
coquillages, poissons, fromages.

Vins sélectionnés
au guide Hachette

Le Changement de millésime se fait
à épuisement de nos stocks.

BON DE COMMANDE

Nom, prénom

Adresse

Tél.

Nombre de bouteilles	DÉSIGNATION	Prix unitaire TTC	PRIX TOTAL
	Beaujolais-Villages NOUVEAU	6,50 €	
	Beaujolais-Villages ROUGE	6,50 €	
	Beaujolais-Villages ROSÉ	6,50 €	
	Micou Lapin	10,00 €	
	Brouilly	8,00 €	
	Côte de Brouilly vieilles vignes	9,00 €	
	Morgon	8,00 €	
	Beaujolais-Villages BLANC	8,00 €	
	Morgon vieille vigne	10,00 €	
	Morgon Cuvée Excellence	13,50 €	
	Cuvée du Micou	13,50 €	
	Crémant de Bourgogne	9,00 €	
	Cuvée Carole	9,00 €	
	CARTON DÉCOUVERTE 6 bouteilles	49,50 €	
	MAGNUM		
	Beaujolais-Villages ROSÉ	16,00 €	
	Brouilly	18,00 €	
	Côte de Brouilly	20,00 €	
	Morgon	18,00 €	
	Morgon fût de chêne	22,00 €	
	Beaujolais-Villages BLANC	18,00 €	
	Cuvée Micou	30,00 €	
	Morgon Excellence	30,00 €	
TOTAL			

Date :
Signature :

MORGON

Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyau : cerise, pêche, abricot, prune...

C'est un vin qui mérite de prendre un peu d'âge pour être à son apogée.

Servir à 13°
sur viandes en sauce, gibier.

Nature du sol :
schistes granitiques décomposés.

BROUILLY

Robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche, avec des notes minérales.

Le plus méridional des crus est coloré, ferme et corsé.

Servir à 12°
sur petit gibier à plumes, viandes rouges.

Nature du sol :
granit et sables alluviaux.

BEAUJOLAIS VILLAGES

D'une belle robe rouge cerise, il offre un nez aux arômes de fruits rouges où dominant le cassis et la fraise. Harmonieux et suave en bouche, il accompagne à merveille bon nombre de plats.

Servir frais à 11-12°
sur charcuteries, volailles.

Nature du sol :
cristallin.

M
G
O
U
I
L
L
O
N



VINIFIÉ À L'ANCIENNE - NON FILTRÉ

À votre disposition



trois chambres d'hôtes



tables d'hôtes
sur réservation

TARIF

Vins fins du Beaujolais

DOMAINE GOUILLON

Dominique

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

1320, route de la Palud
69430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS

Tél. 04 74 04 38 50
06 87 48 39 09

E-mail : gouillon.dominique@orange.fr

