

Bon de commande (Prix TTC)

Votre dépôt :

Chez Delphine & Antoine Jouglet
8, rue du Petit Margny - 60200 Compiègne
Tél : 03 44 42 02 05 – antoine.jouglet@fds.utc.fr

Carton de 6 bouteilles de 75 cL.

Tradition 2006	45 € x _____ = _____ €
Tradition 2006 - caisse bois	51 € x _____ = _____ €
Tradition 2007	39 € x _____ = _____ €
Tradition 2008	42 € x _____ = _____ €
Tradition 2009	36 € x _____ = _____ €
Les Colonnes 2007	48 € x _____ = _____ €

Magnum de 150 cL. à l'unité

Tradition 2006 ou 2009	16 € x _____ = _____ €
Les Colonnes 2006 ou 2008	19 € x _____ = _____ €

Sous-total TTC = _____ €

Remise 5% si 10 cartons ou plus = _____ €

Remise 10% si 20 cartons ou plus = _____ €

Total TTC = _____ €

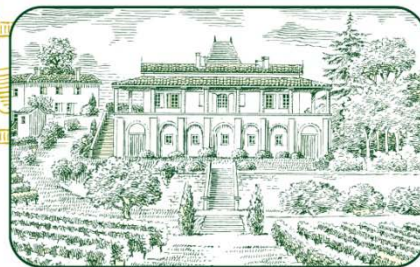
NOM :

Adresse :

N° de téléphone :

Courriel :

Merci de bien vouloir joindre à votre commande un chèque à l'ordre de « SCEA Château de Musset ».



Château de Musset

MONTAGNE SAINT - EMILION

APPELLATION MONTAGNE SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

Tarif 2010

SCEA Château de Musset

Parsac 33570 Montagne

Tél. : 05 57 24 77 65

chateaudemusset@yahoo.fr

<http://chateaudemusset.free.fr>

Famille Gadenne, Propriétaire

Marc Lecomte, Gérant



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



Nos Récompenses

Appartenant à la famille depuis plus de 150 ans, ce beau domaine est actuellement la propriété de Madame Jean-Marie Gadenne.

Une société civile exclusivement familiale exploite le vignoble qui s'étend sur une dizaine d'hectares de coteaux ensoleillés au sol argilo-calcaire.

La culture et la vinification y sont traditionnelles. Le cépage merlot majoritaire (70%) est associé aux cabernets franc et sauvignon. Des vinifications soignées suivies d'un élevage maîtrisé (en cuves ou en fûts) permettent l'élaboration de vins fins, aromatiques, souples et bouquetés.

La vinification et la mise en bouteille se font dans les chais du Château.

Le domaine est agrémenté d'un bel étang. Le bâtiment le plus caractéristique de la propriété, « les colonnes », est une halle ouverte d'époque 18ème offrant une vue sur les vignes et l'étang.

Les amis et visiteurs sont les bienvenus, toute l'année, sur simple rendez-vous.

*Château de Musset - Tradition 2005
Médaille d'Argent, Macon 2007*

*Château de Musset - Les Colonnes 2005
Médaille de Bronze, Blaye - Bourg 2007*

*Château de Musset - Les Colonnes 2005
Grand Prix d'Excellence, Vinalies Nationales 2007, Œnologues de France
Primé au Guide Hachette 2009, 1 étoile*

*Château de Musset - Tradition 2006
Médaille de Bronze, Blaye - Bourg 2008*

*Château de Musset - Les Colonnes 2006
Médaille d'Or, Macon 2008*

*Château de Musset - Les Colonnes 2007
Médaille d'Or, Aquitaine 2009*

Château de Musset - Tradition

Des vins souples, aromatiques, aux tanins élégants, des Musset « classiques et charmeurs » dominés par le merlot féminin et soutenus par les cabernets structurants. À apprécier, sur leur fruit, à boire jeunes, avec viandes (rouges ou blanches) et fromages.

Château de Musset – Les Colonnes

Rendement limité, sélection des vieilles parcelles de merlot, vendanges manuelles, élevage de 12 mois en fûts... Des grands vins, puissants au nez, aux arômes vanillés, à la bouche équilibrée et soutenue par une belle richesse tannique bien enrobée. À apprécier, après un peu de patience, avec des viandes rouges, des grillades (sur le sarment) et des fromages goûteux.