



Thésée, le 14 novembre 2019

Bonjour,

Suite à un échange avec Matthieu, j'ai le plaisir de vous annoncer la possibilité d'une livraison de nos **vins AOC Touraine et Touraine Chenonceaux** le vendredi 20 décembre (à l'occasion de ma petite tournée annuelle dans le Gatinais) :

Nos vins blancs, rosé et rouges des millésimes 2017 et 2018 actuellement disponibles à la vente :

le **Sauvignon « les Sagères » 2018**, issu de parcelles d'argiles à silex situées sur les têtes de coteaux. Vin blanc sec, souple et parfumé.

« **Les Maselles » 2017**, cuvée en AOC Touraine Chenonceaux, réalisée avec une petite parcelle marno-calcaire. Minéralité et persistance aromatique sont les deux grandes caractéristiques de ce vin blanc sec de qualité gastronomique.

le **Pineau d'Aunis rosé 2018**, léger en alcool, souple, peu acide et gouleyant. Le sucre résiduel présent (5 g / L) permettra à ce vin rosé de pressurage direct de se bonifier encore une année.

le **Cabernet 2017**, dont les tannins sont charnus et entiers et la structure encore un peu nerveuse. A apprécier dans trois mois et à garder pendant trois ans.

le **Côt 2018**, jeune mais étonnant de souplesse et de rondeur. Cela confirme que 2018 est vraiment une belle année pour les vins rouges de la Vallée du Cher.

le **Tradition 2017** : assemblage gamay - côt. L'équilibre entre fruit et structure est en train de s'établir. Ce vin rouge de semi garde s'affine et gagnera à être conservé encore quatre ans.

le **Crémant de Loire (2017)** : nez minéral et typique des Chardonnay sur argilo-calcaire, bouche fruitée et rétro saline. Un effervescent pouvant être apprécié tout un repas.

Sans oublier une nouvelle cuvée : « **Le Temps des Aunis » 2018** : vin rouge réalisé à la faveur de la récolte 2018, généreuse et très qualitative. La robe est claire, la trame tannique franche et précise. Après six mois de bouteilles, les arômes variétaux laissent place aux arômes vineux et à la minéralité promise par le coteau argilo-calcaire où sont plantées ces jeunes vignes de Pineau d'Aunis.

Et pour finir :

Jus de raisin 2018 : 100 % sauvignon. Très riche en sucre car les raisins étaient très mûrs ; comme un petit goût de ces superbes vendanges...

Je reste à votre disposition pour de plus amples renseignements : domainect41@gmail.com
Cordialement

Simon Tardieux

**BON DE COMMANDE
GROUPEMENT D'ACHAT**

**« Châteauneuf sur Loire en Transition »
Livraison du vendredi 20 décembre 2019**

A nous renvoyer par courrier ou mail. Merci.

Nom :
Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
Tél :
Mail :

FAIT LE SIGNATURE
À.....

DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL

COURTAULT – TARDIEUX EARL

Viticulteurs
AOC TOURAINE
AOC TOURAINE CHENONCEAUX
AOC CREMANT DE LOIRE



35, rue des Charmoises
41140 Thésée
Tél : 09 72 99 74 48
Mail : domainect41@gmail.com

Merci de votre commande



**GROUPEMENT D'ACHAT « Châteauneuf sur Loire en Transition » -
TARIF 2019 - TRANSPORT COMPRIS**

EN BOUTEILLE – AOC TOURAINE

Crémant de Loire	1 à 11 bout.	≥ 12 bout.
Touraine Chenonceaux Blanc « Les Maselles » 2017	9,50	8,60
Touraine Blanc Sauvignon 2018 « Les Sagères »	11.45	10.55
Rosé (Vin de France) Pineau d'Aunis 2018	6,85	5,95
Rouge (Vin de France) « Le Temps des Aunis » 2018	6.25	5.35
Touraine Rouge Cabernet 2017	10.05	9.15
Tradition 2017	6,60	5,70
Côt 2018	6,85	5,95
	7,75	6,85
Jus de raisin (75 cl)		4.00

Le tarif de la deuxième colonne s'applique pour l'ensemble de la commande