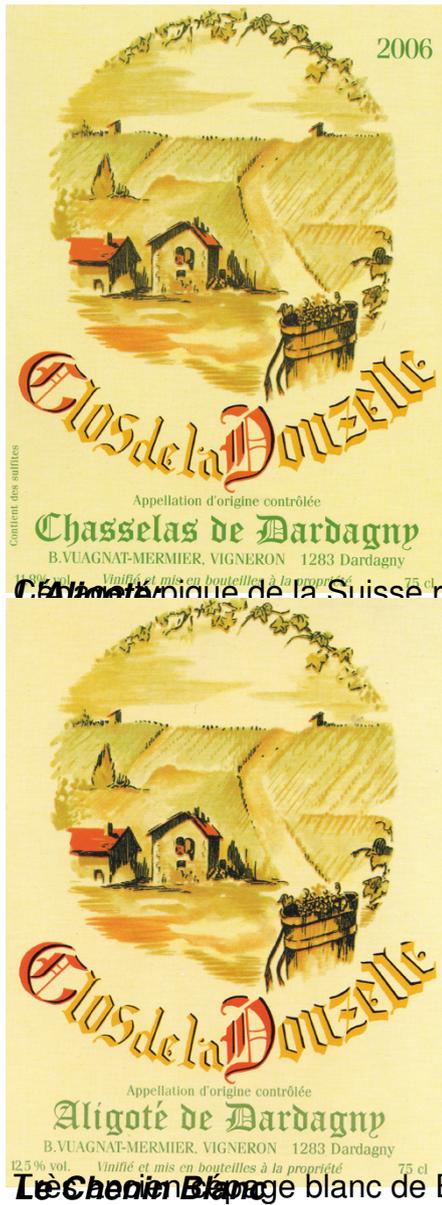


Bienvenue dans notre catalogue

Vous pouvez prendre commande directement sur notre formulaire de messagerie du site internet

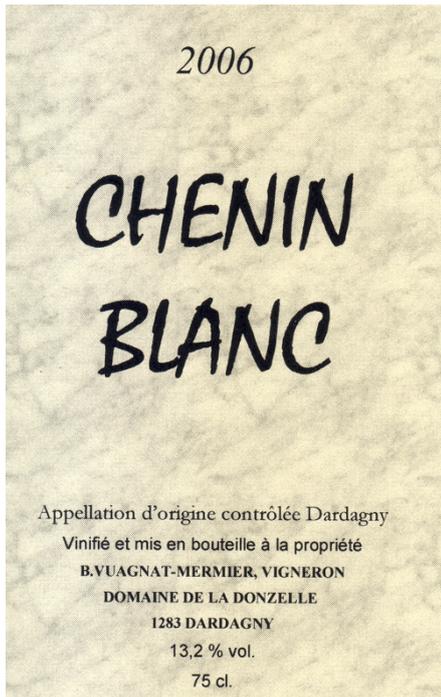
<b>Spécialités</b>	<b>Millésime</b>	<b>Prix unitaire</b>
<a href="#">Chasselas Clos de la Donzelle</a>	2011	Fr 8,50
<a href="#">Chasselas non Filtré</a>	2011	Fr 8,50
<a href="#">Aligoté Clos de la Donzelle</a>	2010	Fr 12,00
<a href="#">Aligoté Clos de la Donzelle Natif</a>	2010	Fr 12,50
<a href="#">Chenin Blanc</a>	2010	Fr 12,50
<a href="#">Gewürztraminer</a>	2010	Fr 12,50
<a href="#">Gewürztraminer Natif</a>	2010	Fr 13,00
<a href="#">Rosé de Gamay</a>	2011	Fr 8,50
<a href="#">Rosé de Pinot</a>	2011	Fr 11,00
<a href="#">Gamay le Damoiseau</a>	2011	Fr 8,50
<a href="#">Gamay le Damoiseau Natif</a>	2009	Fr 10,00
<a href="#">Gaminot</a>	2010	Fr 11,00
<a href="#">Pinot Noir Le Damoiseau</a>	2010	Fr 11,00
<a href="#">Pinot Noir Le Damoiseau Natif</a>	2009	Fr 12,00
<a href="#">La Donzelle Noire, assemblage</a>	2010	Fr 14,50
<a href="#">Mondeuse</a>	2010	Fr 14,50
<a href="#">Gamaret</a>	2010	Fr 12,50
<a href="#">Crémant de la Donzelle (mousseux)</a>	2008	Fr 23,00
<a href="#">La Douceur de la Donzelle 37,5 cl</a>	2010	Fr 14,50

## **Chasselas**

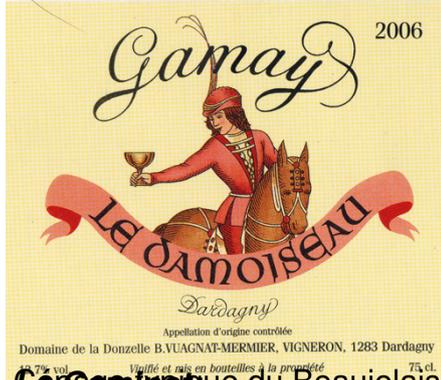


**Le Chasselas** est une variété de la Suisse romande, que certains considèrent même comme autochtone. Sa vinification

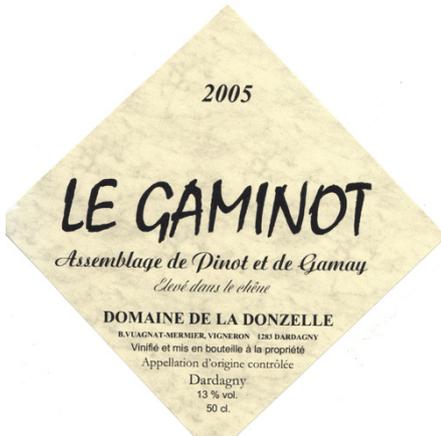
**Le Chenin Blanc** est un cépage blanc de Bourgogne où il est souvent utilisé pour la préparation du Kir. Son bouquet



Est considéré comme le roi de la vallée de la Loire. A la fois gras et vif, au bouquet complexe, fin mais persistant. Pour un vin de garde, il faut attendre au moins 10 ans. On peut le servir de premier, en apéritif et le second, plus tard.



Le Gamay du Beaujolais, sa vinification est difficile car sa tendance aux rendements élevés doit être contrôlée.

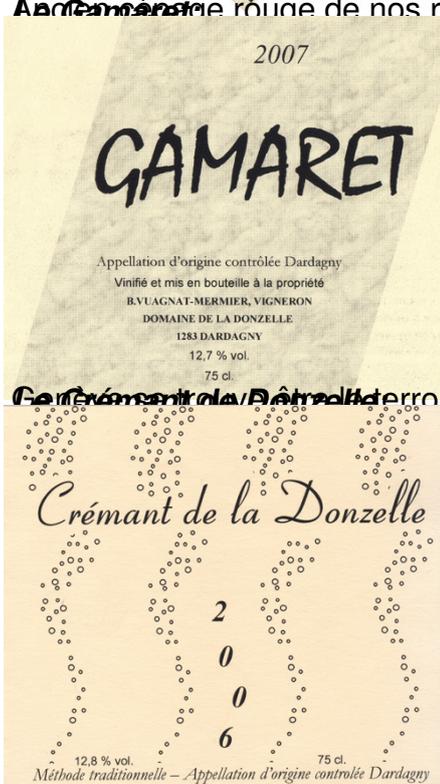


Le Pinot Noir, composé d'un tiers de Gamay et de deux tiers de Pinot, permet d'unir l'amabilité du pinot et la fraîcheur du gamay.



C'est la véritable Mode des grands Bourgognes. Il est cultivé depuis longtemps dans nos régions où il est apprécié

Assemblage 2006 composé de 50 % de Mondeuse, 30 % de Garanoir et 20 % de Gamaret, fr



Antérieurement à la ruine de nos régions, il en avait pratiquement disparu au XIX siècle, sauf en Savoie

C'est le résultat d'un croisement de Gamay et de Re



La Douceur du blanc de la Donzelle méthode traditionnelle brut de la Donzelle en Blanc accompagnera élégamment vos apéritifs



**Et Nectar de la Donzelle Gewürztraminer de cette** se déguste avec le foie gras, les fromages bleus et le



Ce vin est flétri sur souche aux arômes de miel et de noix, se marie avec les fromages à pâte molle et les plats de viande. Il est idéal pour accompagner vos fêtes de fin d'année.