

Madame, Monsieur,

La Patience sera de mise cette année encore.

Le Salon des Vins organisé par le Lions Clubs de Voiron est annulé mais pour patienter avec le sourire, et puisque la dégustation n'est toujours pas autorisée, nous vous attendons pour le retrait de vos commandes.

Nous vous donnons donc rendez-vous au :

LYCEE DES PORTES DE CHARTREUSE

570 avenue de Stalingrad

38340 VOREPPE

le Samedi 8 Mai de 10h à 16h.

Alors, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par mail, avant le 28 Avril. Vos commandes seront validées une fois le règlement reçu.

Au plaisir de vous revoir et prenez soin de vous.

	Prix unitaire	Nombre	Prix TTC
Saint Amour "Vieille Vigne" 2018	9.50€		
Saint Amour "Clos de la Brosse" 2018	9.50€		
<i>Nouveauté</i> Saint Amour "Sans sulfites" 2019	10.50€		
Juliéna "Vieille Vigne" 2018	8.50€		
Beaujolais Village Rouge "Vieille Vigne" 2016	6.00€		
Beaujolais Blanc 2018	8.00€		
Rosé Pétillant	8.00€		
	Prix total TTC		

EARL André Poitevin

Domaine de l'Ancien Relais

Marie-Hélène et Jean-Yves MIDEY

45 Route des Chamonards cideX 1115

71570 Saint Amour Bellevue

06 14 76 98 05 - 06 13 39 78 78

 contact@domaine-ancien-relais.com

 www.domaine-ancien-relais.com

S A I N T – A M O U R

**Earl André POITEVIN
45 rue des Chamonards
71570 SAINT-AMOUR BELLEVUE**

Viticulteur depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais avec sa cave voutée datant de 1399, s'étend sur 8 ha 50 et comprend 6 appellations : Saint-Amour, Juliéas, Beaujolais-Villages, Beaujolais-Blanc, Rosé et Rosé Pétillant.

Issus de cépage Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et rosés et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 70 ans, principalement en mi-coteaux et exposées au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais « cuvée Vieille-Vigne » 2018

Après une vendange manuelle sur un terroir de granite et de silice et une vinification traditionnelle de 15 jours avec régulation des températures, ce vin est élevé en cuves inox pendant 2 ans puis mis en bouteilles avec des bouchons en lièges naturels de très bonne qualité pour sa garde de 4 à 6 ans.

Pour cette cuvée la surface est de 2,5 ha. Les vignes sont taillées en gobelet et âgées d'environ 80 ans. Le rendement est d'environ 40 à 50 hl suivant les années. Sur cette cuvée nous produisons environ 15 000 bouteilles

Œil : Robe brillante , d'une grande intensité, de couleur rouge rubis.

Nez : Nez intense et suave, d'abord floral avec de la pivoine. On perçoit des épices douces et une belle nuance minérale.

Bouche : L'attaque est charnue. Les tanins sont d'abord soyeux et réveillés. On retrouve de la réglisse et du cacao. Les tanins en final sont bien présents et répartis. Un style gourmand, équilibré. Un St Amour plaisir avec une garde de 4 à 5 ans.

Récompenses: - Médaille d'Or et Prix du Jury à la St Vincent de Mâcon 2020
- Médaille d'Or au Concours des Vins du Beaujolais 2020
- Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France 2019
- Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2020
- Médaille d'Argent au Concours des Oenologues de France 2020
- Médaille d'Argent au Concours International du gamay 2020

Tarif:9.50 €/Bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

Earl André POITEVIN 45 route des Chamonards 71570 St AMOUR-BELLEVUE France

Tel : 06 14 76 98 05 mail: contact@domaine-ancien-relais.com

S A I N T - A M O U R

Earl André POITEVIN

71570 SAINT – AMOUR BELLEVUE - Tel : 06.14.76.98.05

Viticulteurs depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais avec sa cave voutée datant de 1399, s'étend sur 8 ha 50 a et comprend 4 appellations : Saint-Amour, Juliéna, Beaujolais-Villages et Beaujolais-Blanc.

Issus de cépages Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 55 ans, principalement en mi-côteaux et exposés au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais « Clos de la Brosse » 2018

Après une vendange manuelle sur un terroir argilo silicieux et une vinification traditionnelle de 12 jours, avec régulation des températures, ce vin est élevé en cuves inox jusqu'au printemps puis mis en bouteilles avec des bouchons lièges naturels de très bonne qualité pour sa garde de 4 à 6 ans.

Pour cette cuvée la surface est de 1 ha 12 a. Vignes taillées en gobelet et âgées d'environ 80 ans car une partie de la vigne date de 1913.

Le sol est argilo-calcaire avec un rendement d'environ 45 hl. Sur cette cuvée nous produisons environ 6 000 bouteilles.

Tarif:9.50 €/Bouteille

Œil : Robe brillante d'une belle couleur rouge rubis avec quelques reflets grenats.

Nez : intense et fait ressortir du cassis et du kirsch. Le tout sur fond de violette.

Bouche : L'attaque allie puissance et fraîcheur. On retrouve le cassis et des fruits rouges à l'eau de vie. Le milieu de bouche un peu chaleureux laisse apparaître des tanins légèrement astringents et répartis de manière très harmonieuse. Un St Amour d'exception.

Plats : poissons, viandes rouges et blanche et fromage.

Récompense: Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Beaujolais 2019.

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

Earl André POITEVIN « 45 route des Chamonards » 71570 St AMOUR-BELLEVUE France

email : contact@domaine-ancien-relais.com

S A I N T – A M O U R

**Earl André POITEVIN
45 rue des Chamonards
71570 SAINT-AMOUR BELLEVUE**

Viticulteur depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais avec sa cave voutée datant de 1399, s'étend sur 8 ha 50 et comprend 6 appellations : Saint-Amour, Juliéna, Beaujolais-Villages, Beaujolais-Blanc, Rosé et Rosé Pétillant. Issus de cépage Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et rosés et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 70 ans, principalement en mi-coteaux et exposées au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais « Sans sulfite » 2019

Après un vendange manuelle sur un terroir de granite et de silice et une vinification traditionnelle de 10 jours avec régulation des températures, ce vin est élevé en cuves inox .

Pour cette cuvée la surface est de 1,5 ha. Les vignes sont taillées en gobelet et âgées d'environ 65 ans. Le rendement est d'environ 50 hl suivant les années. Sur cette cuvée nous produisons environ 8 000 bouteilles

Œil : Robe profonde de couleur pourpre avec quelques reflets rubis.

Nez : Nez agréable, évoquant des fruits noirs (mûres).

Bouche : Bouche ample, riche et puissante, d'une belle longueur. Les arômes de fruits noirs mûrs (mûre ,cerise ...) s'expriment librement avec un final frais et dynamique. Un style gourmand, équilibré. Un Saint-Amour plaisir avec une garde de 2 à 4 ans.

Tarif:10.50 €/Bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

Earl André POITEVIN 45 route des Chamonards 71570 St AMOUR-BELLEVUE France
Tel : 06 14 76 98 05 mail: contact@domaine-ancien-relais.com

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS
Earl André POITEVIN

JULIENAS
« Vieille-Vigne » 2018

Viticulteur depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais avec sa cave voutée datant de 1399, s'étend sur 8 ha 50 et comprend 6 appellations dont le Saint-Amour et le Julié纳斯. Pour cette cuvée, la superficie est de 1 ha 50. L'âge moyen des vignes est de 70 ans exposées au sud-est. Le cépage est le Gamay noir à jus blanc taillé en gobelet.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Après une vendange manuelle sur un terroir de schiste et granit avec des filons argileux et une vinification traditionnelle de 14 jours avec régulation des températures, ce vin est élevé en cuves inox pendant un an, puis mis en bouteilles avec des bouchons en lièges naturels de très bonne qualité pour sa garde de 4 à 6 ans. Le rendement est d'environ 40 à 50 hl suivant les années. Cette cuvée produit environ 8 000 bouteilles.

Robe grenat soutenue.

Nez agréable évoquant des fruits noirs mûres et de pivoine.

Bouche avec une belle puissance tannique, chaleureux tout en laissant une sensation d'onctuosité. Les arômes s'expriment librement avec une finale épicée.

Plats : viande en sauce, fromage, côte de bœuf ,viande rouge et gibier.

Récompenses : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Beaujolais 2021
Médaille d'Argent au Concours de l'International du Gamay 2021

Tarif:8.50 €/Bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS
EARL André POITEVIN 45 route des Chamonards 71570 St AMOUR-BELLEVUE
Tel : 06 14 76 98 05 mail: contact@domaine-ancien-relais.com

BEAUJOLAIS-VILLAGES

**Earl André POITEVIN
45 route des Chamonards
71570 SAINT-AMOUR BELLEVUE**

Viticulteurs depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais avec sa cave voutée datant 1399 s'étend sur 8 ha 50 et comprend 6 appellations : Saint-Amour, Juliéna, Beaujolais-Villages et Beaujolais-Blanc.

Issus de cépage Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 55 ans, principalement en mi-coteaux et exposés au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais « vieille-vigne » 2016

Après une vendange manuelle et un vinification traditionnelle de 10 jours avec régulation des températures, ce vin est élevé en cuves inox pendant un an puis mis en bouteilles. Vous pouvez le consommer de suite ou attendre de 3 à 5 ans.

Pour cette cuvée la surface est de 0.50 ha. Vignes taillées en gobelet et âgées d'environ 50 ans. Le sol est granitique et argileux avec un rendement d'environ 50 hl suivant les années.

Sur cette cuvée nous produisons environ 4 000 bouteilles

Robe: rubis avec quelques reflets violines.

Nez: de fruits noirs (griotte, mûre) avec des jolies notes florales.

Bouche: ronde et fruitée avec des tanins gourmands avec des notes de cacao.

Plats: Charcuterie ,de la volaille ou bien des grillades .

Tarif:6.00 €/bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

Earl André POITEVIN 45 route des Chamonards 71570 St AMOUR-BELLEVUE France

Tel : 06 14 76 98 05 mail: contact@domaine-ancien-relais.com

BEAUJOLAIS BLANC

EARL André POITEVIN

71570 SAINT-AMOUR BELLEVUE - Tel : 06.14.76.98.05

Viticulteurs depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais s'étend sur 8 ha 50 et comprend 4 appellations : Saint-Amour, Juliéna, Beaujolais-Villages et Beaujolais-Blanc.

Issus de cépage Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 55 ans, principalement en mi-côteaux et exposés au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais cuvée 2018

Après une vendange de qualité et une vinification traditionnelle à basse température, ce vin est élevé en cuves inox jusqu'au printemps puis mis en bouteilles. Sa garde est de 2 à 5 ans. Pour cette cuvée la surface est de 25 a. Vignes taillées en guyot et âgée de 22 ans. Le sol est argilo-silicieux et calcaire avec un rendement d'environ 17 hl. Sur cette cuvée nous produisons environ 2000 bouteilles.

Oeil: Brillant de couleur jaune or pâle avec quelques reflets argents.

Nez: Assez intense, il s'exprime sur des notes de nectarines et de poires fraîches avec une légère nuance poivrée.

Bouche: attaque rafraichissante et saline, il s'en suit une sensation de rondeur, on retrouve la note de poire et de nectarine. Le final est poivré et persistant.

Plats: entre amis, sur amuses bouches: une salade de fruits de mers ou un plat à la crème

Tarif:8.00 €/bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

EARL André POITEVIN "45 route des Chamonards" 71570 St AMOUR-BELLEVUE

France

Tél : 06.14.76.98.05

mail: contact@domaine-ancien-relais.com

ROSE PETILLANT

EARL André POITEVIN

71570 SAINT-AMOUR BELLEVUE - Tel : 06.14.76.98.05

Viticulteurs depuis cinq générations, le Domaine de l'Ancien Relais s'étend sur 8 ha 50 et comprend 4 appellations : Saint-Amour, Juliéna, Beaujolais-Villages et Beaujolais-Blanc.

Issus de cépage Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges et rosé pétillant et de Chardonnay pour le Beaujolais-Blanc, l'âge moyen des vignes est de 55 ans, principalement en mi-côteaux et exposés au sud-est.

Dans le souci de préserver l'environnement, depuis 2020 notre Domaine qui fait parti des Vignerons Indépendants est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Domaine de l'Ancien Relais

Après une vendange de qualité et une vinification à basse température pour garder tous son fruit, ce vin est vinifié comme un blanc en cuves inox jusqu'à la fin de ses fermentations puis élaborer comme " un champagne " en méthode traditionnelle, avec une refermentation pour des bulles d'exception. Sa garde est de 2 à 5 ans. Pour cette cuvée la surface est de 25 a. Vignes âgées de 60 ans. Le sol est argilo-siliceux et calcaire. Sur cette cuvée nous produisons environ 2000 bouteilles.

Oeil: robe légère et brillante de couleur corail avec de légers reflets orangés. La mousse est assez persistante, il se forme de nombreux cordons de fines bulles.

Nez: Assez intense sur une dominante de torréfaction de fruits rouges et avec un léger trait de minéralité.

Bouche: attaque de la bouche est légèrement acidulée , la suite est plus charnue , les notes de fruits à noyaux et de grillées sont bien présents. Les fines bulles renforcent les sensations de volume et de fraîcheur.

Plats: entre amis, sur amuses bouches ou avec un dessert en fin de repas ou dans l'après midi.

Tarif:8.00 €/Bouteille

DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS

EARL André POITEVIN "45 route des Chamonards" 71570 St AMOUR-BELLEVUE
France

Tél : 06.14.76.98.05

mail: contact@domaine-ancien-relais.com