



CHÂTEAU

Brethous

automne 2020

**Cadillac Côtes de Bordeaux B de Ch Brethous**

B comme Bordeaux, Bon vin, Bonne humeur, Bienvenue, Balade, Bavette et Baguette. C'est le vin des copains, saucisson pique nique. Le plaisir simple !  
2017 vin fin aux arômes secondaires souples. Prêt à boire

**Cadillac Côtes de Bordeaux La cuvée classique**

Un grand Classique des vins de Bordeaux, l'équilibre agréable des fruits rouges noirs et des tanins présents en finesse et douceur. C'est une valeur sûre.

La gastronomie la plus simple met bien en valeur une bouteille de Château Brethous : un rôti de bœuf, un poulet grillé, une tranche de saucisson !... de même un gigot d'agneau, une poitrine de veau farcie, un coq au vin, des fromages à pâte dense...

**2011** Se distingue par un arôme aimable de sous bois. Structure présente et ronde. Médaille d'argent au Concours Général à Paris

**2012** Equilibré et fruité, délicieux tanins souples. Se régaler maintenant. Médaille d'or au Concours des Vins d'Aquitaine à Bdx, Wine Enthusiast

**2014** Joli équilibre avec moins d'alcool et de tanins que les autres vins. Parfait en apéritif, avec des viandes pas trop fortes, des fromages doux, un poisson, etc...

**2015** La puissance et le fruit dans un gant de velours. A boire encore jeune sur le fruit ou mettre en cave.

**Cadillac Côtes de Bordeaux Cuvée Prestige**

La cuvée Prestige est idéale pour les amateurs et les repas gourmands. C'est la douceur et le plaisir gouleyant et appétant. Ce vin est une très belle expression du fruit. Notre objectif : mettre en valeur le fruit par un élevage en barriques délicat. Le bois ne doit jamais dominer. En bouche, sa texture ronde, douce ravit les amateurs et les bons vivants.

Notre cuvée Prestige est issue de Merlot et Cabernets, élevée un an en barriques de chêne français, ce qui apporte un exceptionnel soyeux des tanins.

**2011** Un fruit riche et des arômes secondaires. Médaille de bronze au Concours des Vins d'Aquitaine, \*\* guide Hachette

**2014** De bons fruits noirs murs et présence discrète du bois.

**2015** Des fruits bien mûrs, rouges et noirs, enveloppés de tanins soyeux. Médaille d'Or VIF

**Cadillac Côtes de Bordeaux Arpège 2014**

La super mini cuvée, intégralement vinifiée et élevée en barriques neuves pendant deux ans. Trop bon !

**Bordeaux Clairet 75 cl**

C'est le vin de la fête, de la jeunesse, de la fraîcheur. 2 jours de macération pendant lesquels la couleur et les arômes bien fruités (groseille, fraise, cassis, poire, bonbon anglais, ...) passent dans le jus avant la 'saignée'. A boire jeune et frais.

**Bon de commande**  
**Livraison à domicile**  
Prix TTC par bouteille

**PRIX Spécial Commandé Avant le 13 novembre Livré chez vous entre le 1<sup>er</sup> et le 12 décembre**

Millésime	Quantité	Par 12 bouteilles	A partir de 36 bouteilles	A partir de 60 bouteilles	Total
-----------	----------	-------------------	---------------------------	---------------------------	-------

<b>B de Château Brethous</b>		Btlle 75 cl			
2017		11.45 €	9.45 €	<b>8.55 €</b>	
2016		11.45 €	9.45 €	<b>8.55 €</b>	

<b>Cuvée classique</b>		Blle 75cl			
2011		13.40 €	11.40€	<b>10.50€</b>	
2012Bio		13.50 €	11.50€	<b>10.60€</b>	
2014Bio		13.30 €	11.30€	<b>10.40€</b>	
2015Bio		13.40 €	11.40€	<b>10.50€</b>	
2016Bio		13.40 €	11.40€	<b>10.50€</b>	

<b>Cuvée Prestige</b>		Blle 75cl			
2011		16.60 €	14.60€	<b>13.70€</b>	
2014Bio		16.60 €	14.60€	<b>13.70€</b>	
2015Bio		16.80 €	14.80€	<b>13.90€</b>	
2016Bio		16.80 €	14.80€	<b>13.90€</b>	

<b>Magnum</b>					
2015		37.20 €	31.70€	<b>31.40€</b>	

<b>Arpège</b>					
		34.60 €		<b>31.70€</b>	

<b>Bordeaux Clairet</b>		Blle 75cl			
2019Bio		9.25 €	7.30€	<b>6.70 €</b>	
<b>Rosé 75 cl</b>		<b>9 €</b>	<b>7 €</b>	<b>6.40 €</b>	

**Vinibag** Côtes de Bordeaux  
Accompagné d'étiquettes sur demande expresse !!!

Vinibag	1	3 ou 4	5 et +	
5L		32 €	28 €	
10 L	73 €	63 €	53 €	

**Franco domicile en France métropolitaine** : Ces tarifs sont convenus pour jusqu'au 31 Décembre 2020. Pour vous ou pour des cadeaux. Panachage possible.

Soit un Total de ..... € que je règle :  
 par chèque joint (à l'ordre de SCEA F. VERDIER)  
 par chèque envoyé par la poste dès réception des colis  
 par virement ( IBAN FR76 1330 6000 1110 0649 5800 085 AGRIFRPP833 – SCEA François VERDIER )

**Facturation**  
 NOM ..... Prénom .....  
 Adresse .....  
 CP ..... Ville .....  
 Tél : ..... courriel : .....  
 Livraison Au salon  A domicile   
 NOM ..... Prénom .....  
 Adresse .....  
 CP ..... Ville .....  
 Tél : ..... courriel : .....  
 Date ..... Signature .....