



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

Chères amies, chers amis de la 22^{ème} TE,

Votre cave s'est vidée pendant les longues et chaudes soirées d'été ou vous avez peur qu'elle ne puisse survivre aux festivités de fin d'année ? Alors, n'hésitez pas car, cette année encore, nous vous proposons une sélection de vins pour les fêtes. Que vous soyez adeptes de rouge, de blanc, de rosé ou de bulles, nous vous proposons une sélection de onze vins dont la cuvée spéciale « Pionniers de Rêves ».

Profitez donc à nouveau de l'occasion de vous faire plaisir et/ou de faire plaisir à un membre de votre famille, un collègue, un ami, ..., le tout en aidant le poste pionnier à financer une partie de leur projet de camp.

La sélection de vins proposée par notre fournisseur se trouve ci-joint. A la carte, vous retrouverez **six vins rouges, trois vins blancs, un vin rosé et un vin effervescent !**

Si vous avez trouvé votre bonheur dans cette carte et que vous souhaitez commander quelques bouteilles, nous vous demandons de remplir le bon de commande ci-joint et de nous le retourner au plus vite :

- Soit par mail à l'adresse pinsdereves@gmail.com
- Soit en mains propres à Goupil

Nous vous demandons également de valider votre commande en versant le montant total de celle-ci sur le compte Pionnier **BE02 0018 0857 8740** en indiquant en communication : « Projet Vin 2019 + Nom + Prénom ». Cela nous permet de ne pas devoir avancer de l'argent à notre fournisseur avant la livraison.

Les commandes se clôtureront le samedi 30 novembre 2019 !

Vous pourrez recevoir votre commande directement chez vous par l'intermédiaire du poste pionnier, chez un membre de votre famille qui est animateur aux Scouts de Rêves, ou encore la récupérer à la fin de la veillée de Noël du 21 décembre 2019.

Comme l'année passée, nous organiserons une **dégustation de ces vins le 9 novembre 2019** dans le cadre d'un de nos bars. Pour pouvoir la préparer au mieux, nous vous demandons de nous prévenir de votre présence par mail avant le 3 novembre 2019.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez joindre Goupil au :

- Goupil (Julien Bouquiaux) : 0479 02 52 21

Avec toutes nos amitiés sincères,

Le poste pionnier de Rêves



GRAFÉ LECOCQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

Vins blancs



Le millésime pourrait ne pas correspondre

8,00 €

Chardonnay 2018 - IGP Vin de Pays d'Oc

Origine:

Vin de Pays d'Oc. Vignoble situé non loin de Montpellier. Terres de sables mêlés d'argile et d'éboulis calcaires.

Encépagement:

Chardonnay 100%.

Description:

Robe aux jolis reflets dorés. Le nez séduit par le parfum intense de fruits du verger (pommes, abricots, coings) associé à des nuances de fruits secs et de beurre. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs juteuses et généreuses. Finale élégante laissant le souvenir d'un vin souple, charmeur à l'équilibre gras, fraîcheur, minéralité bien maîtrisée. Un délicieux blanc harmonieux et polyvalent à prix très doux.

Période de consommation: 2019-2021

Service: 10 - 12°C

Accompagnement:

Apéritif. Salades. Poissons et fruits de mer. Très polyvalent.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

12,00 €

Terra Quantum 2018 - Languedoc BIO

Origine:

Languedoc région de La Clape, à l'Est de Narbonne. Région à l'origine de vins de caractère. Terroir très calcaire, recouvert de pierres plates. La situation géographique (proximité de la mer) et la richesse de l'environnement voisin (oliviers, chênes truffiers, garrigue) sont à l'origine d'un blanc authentique, plein de personnalité.

Encépagement:

50% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussane. Petits rendements : taille courte en cordon de royat, palissage avec piquets inox permettant une bonne surface foliaire exposée, travail du sol.

Description:

Belle robe brillante aux reflets dorés. Le nez est d'un parfum intense de fleurs et de fruits à chair blanche associés à des nuances citronnées et de pain grillé. L'attaque est dense, onctueuse, la suite plus minérale. Ce magnifique blanc révèle toute sa personnalité en finale avec de jolies saveurs pleines de caractère. Tout simplement délicieux !

Élevage:

Vinification en cuve thermo régulée. Vinification de chaque cépage séparément. Elevage de 3 mois en fûts de chêne.

Période de consommation: 2019 - 2021.

Service: 10-11°C.

Accompagnement:



GRAFÉ LECOQ & FILS


Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>16,00 €</p>	<p>Vin blanc polyvalent qui accompagnera l'apéritif, les poissons en sauce, scampis, viandes blanches et même certains fromages.</p> <p><u>Saint-Véran 2017</u></p> <p><u>Origine:</u> Bourgogne blanc du Mâconnais, voisin de Pouilly-Fuissé, au pied de la roche de Solutré. Terroir argilo-calcaire, qui donne des vins à la minéralité intense.</p> <p><u>Encépagement:</u> Chardonnay 100 %.</p> <p><u>Description:</u> Nez intense et expressif à la fois minéral, beurré, fruité (coing, pomme) et floral. L'attaque est onctueuse, la suite riche et racée. L'ensemble est racé, complexe, remarquable d'équilibre. Un superbe Saint-Véran, laissant un excellent souvenir, avec en finale de jolies notes florales et minérales.</p> <p><u>Élevage:</u> Elevage de 4 mois sur lies en barriques de chêne de 1 an.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2018-2022</p> <p><u>Service:</u> 10-12°C.</p> <p><u>Accompagnement:</u> Apéritif, poissons (principalement en sauce), fromage (Comté). Très polyvalent.</p>
--	--



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÈVES



Société Anonyme

Vins rouges

 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>6,00 €</p>	<p><u>Cépage Merlot 2017- IGP Vin de Pays d'Oc</u></p> <p><u>Origine:</u> Massif des Cévennes-Vallée du Gard.</p> <p><u>Encépagement:</u> Vieilles vignes de Merlot (cépage fin bordelais présent de 80% à 100% dans les Pomerol).</p> <p><u>Description:</u> Belle robe rouge velours. Magnifique intensité aromatique avec la dominante cerise noire associée à des nuances d'amandes (massepain), d'épices (bois de genévrier, garrigue, .) et une tendre nuance de violette. Les saveurs soyeuses sont à la fois fruitées, épicées et florales avec une délicate nuance cacao. La texture est savoureuse, dans un style très Pomerol. La finale laisse le souvenir d'un vin à l'équilibre volume/longueur absolument remarquable! Un Merlot remarquable dans la lignée du 2015</p> <p><u>Élevage:</u> 12 mois en fûts de chêne dans nos caves de la Citadelle. Cet équilibre fruits-matière-rondeur lui confère une très grande polyvalence.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2019-2024.</p> <p><u>Service:</u> 15-17°C.</p> <p><u>Accompagnement:</u> Compagnon de tous les repas, particulièrement indiqué avec des préparations à base de viandes et de fromages.</p>
 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>9,00 €</p>	<p><u>Ch. Moulin de Mallet 2014 - Bordeaux</u></p> <p><u>Origine:</u> Vignoble situé non loin de Castillon-la-Bataille et des rives de la Dordogne. Terres sablo-argileuses très fines dénommées boubènes.</p> <p><u>Encépagement:</u> Merlot 80%, Cabernet Franc 15% et Cabernet Sauvignon 5%.</p> <p><u>Description:</u> Jolie robe grenat aux reflets rubis. Nez tendrement parfumé de fruits rouges (cerises, mûres). Un joli vin, classique, avec un bel éventail aromatique et des tanins fins. Très bel équilibre de l'ensemble, et un boisé bien intégré. Délicieux!</p> <p><u>Élevage:</u> 18 mois en barriques de 2 ans. Bouchage liège naturel.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2017-2020</p> <p><u>Service:</u> 16-18°C.</p> <p><u>Accompagnement:</u> Très polyvalent, viandes rouges et blanches, fromages, ...</p>



GRAFÉ LECOCQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme



Le millésime pourrait ne pas correspondre

10,00 €

Minervois 2018 – Cru du Languedoc

Origine:

Vignoble situé à l'Est de la Livinière sur des sols complexes composés de galets roulés, de grès et d'argile. Sous l'influence de la Montagne Noire, le vignoble est exposé aux effets méditerranéens et à l'air frais provenant des montagnes.

Encépagement:

70% Syrah, 15% Grenache et 15% Mourvèdre.

Description:

Belle robe profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs (cerise noire, cassis, framboise, mûre) associés à de jolies notes épicées. L'attaque est juteuse, gourmande, gouleyante. La suite pleine de générosité fait place à des saveurs denses et opulentes. Les tanins sont soyeux, fins et élégants. L'ensemble est remarquable d'équilibre. Un maître-achat!

Élevage:

10 mois en barriques de chêne (2 et 4 ans). Clarification naturelle. Vinification traditionnelle avec cuvaison 20j. Vignoble en conversion HVE.

Période de consommation: 2019-2024

Service: 15-17°C

Accompagnement:

Le compagnon idéal des viandes rouges, des gibiers et des préparations plus méridionales. Très polyvalent!



Le millésime pourrait ne pas correspondre

12,00 €

Ch. Perrouquet 2015 – Graves

Origine:

Au sud de la région des Graves sur un terroir de graves garonnaises, sol de prédilection du cabernet sauvignon.

Encépagement:

65% merlot, 35% cabernet sauvignon.

Description:

La robe est très foncée. Le nez exprime de magnifiques notes de Cabernet bien mûr (cachou, grain de café, de fruits rouges bien mûrs) associées à une jolie touche boisée. Excellente sensation en bouche avec un vin qui a du fond, de la maturité, et une belle personnalité, riche en nuances aromatiques fines et élégantes (myrtille, cannelle). Finale crémeuse et longue. Un grand classique, dans une grande année.

Élevage:

18 mois en barriques de 2 et 3 ans. Clarification naturelle.

Période de consommation: 2019-2025.

Service: 15-18°C.

Accompagnement:

Particulièrement indiqué avec viandes rôties ou grillées. Toute la polyvalence des Graves.



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>13,00 €</p>	<p><u>Pinot Noir 2018 - Alsace BIO</u></p> <p><u>Origine:</u> Vignoble d'Orschwir, sur le "Bollenberg", à l'extrême sud de l'Alsace. Terroir argilo-calcaire, réputé pour mettre en valeur le fruit. Excellent climat, avec, étonnamment, une flore à tendance méditerranéenne...</p> <p><u>Encépagement:</u> Cépage: Pinot Noir.</p> <p><u>Description:</u> Belle robe rouge brillante. Le nez de fruits (groseilles, griottes) et floral annonce un vin friand, plein de charme. La bouche le confirme avec des saveurs fruitées, souples et légères associées à de jolies nuances d'épices. Très friand!</p> <p><u>Élevage:</u> Elevage de 6 mois en barrique de 3 vins, afin de développer le caractère aromatique de cette cuvée.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2019-2022</p> <p><u>Service:</u> 14-16°C. Peut également être légèrement rafraîchi.</p> <p><u>Accompagnement:</u> Charcuteries, salades, volailles et grillades. Eventuellement poissons.</p>
 <p>Le millésime pourrait ne pas correspondre</p> <p>19,00 €</p>	<p><u>Gigondas 2014 – Cru du Rhône</u></p> <p><u>Origine:</u> Appellation prestigieuse des Côtes du Rhône, sise sur un vignoble escarpé (Dentelles de Montmirail), aux terroirs pauvres. Le cépage grenache trouve ici son terroir de prédilection et est à l'origine d'un vin dense et savoureux.</p> <p><u>Encépagement:</u> Grenache 80 % et Syrah 20%.</p> <p><u>Description:</u> Le nez très grenache (80%) est à la fois bouqueté, riche et concentré. La bouche est veloutée, riche en saveurs complexes (fruits noirs, épices, garrigue). Finale distinguée, laissant un excellent souvenir.</p> <p><u>Élevage:</u> 15 mois en barriques de chêne.</p> <p><u>Période de consommation:</u> 2019-2022</p> <p><u>Service:</u> 16-17°C</p> <p><u>Accompagnement:</u> Idéal en accompagnement des viandes, préparations méridionales épicées et des plateaux de fromages.</p>



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÈVES



Société Anonyme

Vins Rosés



Le millésime pourrait ne pas correspondre

8,00 €

Côtes du Rhône 2018 - "Les Chailloux"

Origine:

Vallée du Rhône. Vignoble situé non loin de Vaison La Romaine. Sur un terroir caillouteux donnant du caractère aux vins.

Encépagement:

Grenache 90% - Syrah 10%.

Description:

Robe rose pomelo. Nez gourmand, éclatant aux arômes de fruits rouges frais associés à une nuance cuberdon. En bouche, les saveurs sont fruitées, vineuses et généreuses, le tout en équilibre. En finale, il laisse l'agréable souvenir d'un rosé très gourmand, à la fois rond et frais, au fruité intense. Très polyvalent, élégant et rafraîchissant.

Élevage:

Fermentation basse température.

Période de consommation: 2019-2021.

Service: Servir frais mais non glacé (entre 8 et 12°C).

Accompagnement:

Apéritif. Vin de tous repas.

Effervescents



Le millésime pourrait ne pas correspondre

14,00 €

Crémant de Loire Brut Grafé Lecocq - Méthode Traditionnelle

Origine:

Terroirs en coteaux, sols de tuffeaux, exposition sud. Vendanges manuelles. Prise de mousse sur latte de 18 mois.

Encépagement:

Chenin 65%, Chardonnay 20%, Cabernet Franc 15%.

Description:

Associe au nez la rondeur du Chardonnay au caractère floral du Chenin et la fraîcheur du Cabernet. Finesse et élégance en bouche, avec beaucoup de rondeur. Très digeste. Idéal pour l'apéritif.

Période de consommation:

A déguster dans les deux ans.

Service: Seau à glace de préférence. 6-8°C.

Accompagnement:

Apéritifs, moments de fêtes, et tout au long du repas (crustacés, poissons, viandes blanches en sauce, etc.).

BON DE COMMANDE



GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS DE LA 22^{ème} TE de RÊVES



Société Anonyme

Nom :

Prénom :

N° téléphone :

Livraison :

- A domicile :
- Via un animateur des Scouts de Rêves :
- A récupérer à la veillée de Noël du 21 décembre 2019.

Si vous êtes intéressés de recevoir nos prochaines offres, veuillez aussi nous communiquer votre adresse email :

.....

Je souhaite commander

	Prix unitaire	Total
..... bouteilles de « Chardonnay 2018 – IGP Vin de Pays d’Oc»	8,00 €
..... bouteilles de « Terra Quantum 2018 – Languedoc BIO »	12,00 €
..... bouteilles de « Saint-Véran 2017 »	16,00 €
..... bouteilles de « Cépage Merlot 2017 – IGP Vin de Pays d’Oc – cuvée 22 ^{ème} »	6,00 €
..... bouteilles de « Ch. Moulin de Mallet 2014 - Bordeaux »	9,00 €
..... bouteilles de « Minervois 2018 – Cru du Languedoc »	10,00 €
..... bouteilles de « Ch. Perrouquet 2015 - Graves »	12,00€
..... bouteilles de « Pinot Noir 2018 – Alsace Bio »	13,00 €
..... bouteilles de « Gigondas 2014 – Cru du Rhône »	19,00 €
..... bouteilles de « Côtes du Rhône 2018 – Les Chailloux »	8,00 €
..... bouteilles de « Crémant de Loire Brut – Méthode traditionnelle »	14,00 €

Je bénéficie d'une réduction de 10% car je commande par caisses complètes de 6 bouteilles (du même vin) : OUI / NON

Montant de la réduction :

Total (réduction comprise) :

Je m'engage dès à présent à retourner ce bon de commande par mail à l'adresse piosdereves@gmail.com ou en mains propres à Goupil, et d'effectuer le paiement total de la commande sur le compte bancaire BE02 0018 0857 8740 avec la communication « Projet Vin 2019 + Nom + Prénom ».

Résumé du virement à faire : € sur le compte bancaire BE02 0018 0857 8740 avec la communication « Projet Vin 2019 + Nom + Prénom ».