



Société Anonyme

**GRAFÉ LECOCQ & FILS**  
Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

**LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 22<sup>ème</sup> TE de RÈVES**



Bonjour à toutes et à tous, amies et amis de la 22<sup>ème</sup> 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 une personne de votre famille, un ou une collègue, un ami, une amie, ... Le tout en aidant nos Pionniers et Pionnières 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 mousseux !**

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 :

- o Soit par mail à l'adresse [piosdereves@gmail.com](mailto:piosdereves@gmail.com)
- o Soit en mains propres à Orignal

Nous vous demandons également de valider votre commande en versant le montant total de celle-ci sur le compte pio : **BE02 0018 0857 8740** en indiquant en communication : « Projet Vin 2022 + 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 26 novembre 2022 !**

Vous pourrez recevoir votre commande directement chez vous par l'intermédiaire du Poste Pionnier, chez un ou une membre de votre famille qui est animateur ou animatrice aux Scouts de Rêves ou que nous livrons déjà à son domicile, ou encore la récupérer à la fin de la veillée de Noël du 10 décembre 2022.

Plus d'informations sur : <https://pionniers.lesscoutsdereves.be/vins-de-noel/>

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez joindre Orignal (Sam BRICMONT) au 0478/03 83 47 ou bien nous envoyer un mail à l'adresse [piosdereves@gmail.com](mailto:piosdereves@gmail.com) !

Avec toutes nos amitiés sincères,



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



### *Les Pionniers et Pionnières de Rêves*

## **Vins rouges**

### **Cépage Merlot IGP Vin de Pays d'Oc 2020**

Origine: Massif des Cévennes-Vallée du Gard. Encépagement: Vieilles vignes de Merlot (cépage fin bordelais présent de 80% à 100% dans les Pomerol).  
Description: Belle robe rouge velours, reflets grenat. Nez aromatique de fruits bien mûrs, voire confiturés associés à de jolies nuances d'épices (garrigue, vanille, réglisse). L'attaque est séduisante, alliant fruits, épices et notes florales. On aime cette texture soyeuse et veloutée des tanins. L'ensemble est à la fois gourmand et généreux, laissant l'excellent souvenir d'un millésime bien mûr. Élevage: 12 mois en fûts de chêne dans nos caves de la Citadelle. Cet équilibre fruitsmatière-rondeur lui confère une très grande polyvalence.

Période de consommation: 2020-2025. Service: 15-17°C.

Accompagnement: Compagnon de tous les repas, particulièrement indiqué avec des préparations à base de viandes et de fromages



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**7,00€**

### **Ch. Moulin de Mallet 2018 - Bordeaux rouge**

Origine: Vignoble situé non loin de Castillon-la-Bataille et des rives de la Dordogne. Terres sablo-argileuses très fines dénommées boulbènes.

Encépagement: Majorité de merlot.

Description: Beau Bordeaux classique, avec du fond mais d'un style souple, au fruit joliment confituré. Laisse un excellent souvenir au palais.

Élevage: 18 mois en barriques. Bouchage liège naturel.

Période de consommation: 2021-2026

Service : 16-18°C.

Accompagnement: Très polyvalent, viandes rouges et blanches, fromages...



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**10,00 €**



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



### Chinon 2021 BIO :

Origine: Terroir de sables et de graviers permettant d'élaborer des vins souples et fruités.

Encépagement: Cabernet Franc.

Description: Nez bien marqué par le Cabernet Franc bien mûr, avec des arômes de réglisse noire et de fruits rouges associés à une nuance violette. Belle matière (vieilles vignes), belle ampleur en bouche, avec une structure sous-jacente bien enrobée. Un vin à la fois charmeur et concentré.

Élevage: 9 mois en barriques.

Période de consommation: 2021-2025

Service: 15-17°C.

Accompagnement: Préparations variées. Viandes grillées, viandes blanches, volailles.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**15,00€**

### Ch.Perrouquet - Graves 2018

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

Encépagement: Merlot 70%, Petit Verdot 20%, Malbec 10%.

Description: Intensément parfumé (cassis, myrtilles et notes florales). Les saveurs sont délicieusement crémeuses. L'ensemble est élégant et très complet. Voici un vin d'une grande polyvalence, avec une superbe personnalité.

Élevage: 18 mois en barriques de 2 et 3 vins

Période de consommation: 2021-2024

Service: 17-18°C

Accompagnement: Viandes rouges et blanches. Son élégance l'autorise à accompagner les préparations les plus diverses. Très polyvalent.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**13,00€**

### Cairanne 2021 BIO

Origine: Appellation sise dans le secteur de Rasteau et Plan de Dieu. Petite propriété dont les vignes sont en terrasses sur les hauteurs de Cairanne. Terroir composé de sols caillouteux, limoneux et profonds à l'origine de vins rouges racés, denses, fruités et épicés. Superbe flacon de notre collection BIO.

Encépagement: Grenache 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%.



Le millésime pourrait ne pas correspondre



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOCCQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

## LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



Description: Nez intense et expressif de fruits noirs et d'épices. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs riches et élégantes de fruits aux nuances compotées et de réglisse associés à une note fève de cacao. La texture est racée, alliant structure, éclat et volume. L'ensemble est d'une remarquable générosité. Un vin bien construit, de présent et d'avenir.

Élevage: Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 5 semaines, contrôle des températures et délestage. Ensuite, élevage de 10 mois en barriques de chêne.

Période de consommation: 2021-2026

Service: 16-17°C.

Accompagnement: Viandes rouges, agneau, préparations méridionales. Fromages.

16,00€

### Corbières AOC rouge 2018

Origine: Appellation montante du Languedoc. Entre Carcassonne et Narbonne. Terroir pauvre, rocailleux particulièrement indiqué pour la culture des cépages du Sud. Le climat chaud et très sec participe aussi à l'élaboration de vins de caractère

Encépagement: Grenache 30%, Syrah 40% et Carignan 30%.

Description: Magnifique témoin du Languedoc. La robe est profonde. Nez intense de fruits rouges et d'épices. La texture est à la fois dense, généreuse et élégante. Les tannins sont fins et soyeux. Un cru très polyvalent. Du soleil en bouteille !

Élevage: 12 mois en barriques de chêne.

Période de consommation: 2020-2025

Service: 16-17°C.

Accompagnement: Viandes rouges, grillades, plats épicés, préparations italiennes.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

10,00€



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOCQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



## Vins blancs

### Sauvignon d'Aquitaine 2021 - Bordeaux AOC

Origine: Vin blanc de la région de Cadillac. Rive droite des coteaux qui bordent la Garonne.

Encépagement: Cépage Sauvignon à 100%.

Description: Jolie robe jaune pâle aux reflets verts. Aromatique intense, dominée par le cassis, associée à des notes de fruits de la passion et des nuances de citron. Les saveurs sont à la fois fruitées, minérales et florales. L'ensemble est dans un style aérien, rafraîchissant, bien typé du cépage Sauvignon sous influence océanique. Voici un Bordeaux blanc, tendre, frais et léger pour accompagner les mets et circonstances les plus divers.

Période de consommation: 2021-2024

Service: 7-9°C

Accompagnement: Compagnon idéal des apéritifs des journées chaudes, de fruits de mer, de coquillages et de poissons pochés.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**8,50€**

### Corbières blanc 2019 – Cru du Languedoc

Origine: Cru du Languedoc entre Narbonne et Carcassonne. Issu d'un terroir rocaillieux à proximité de Boutenac (riche en sédiments calcaires), permettant d'obtenir richesse, minéralité et complexité.

Encépagement: 40% Marsanne, 30% Roussanne et 30% Vermentino.

Description: Il s'agit d'un cru particulièrement aromatique aux saveurs riches, complexes et élégantes, de fruits à chair blanche et d'agrumes (note citronnée) associés à une nuance pierre à fusil. La bouche dévoile des saveurs à la fois juteuses et rondes avec une belle tension tout au long de la dégustation. L'ensemble est élégant, complexe, long et intense. Finale équilibrée, aromatique et harmonieuse. Un cru plein de personnalité, tout simplement délicieux!

Élevage: Élevage de quelques mois en barriques. Clarification naturelle.

Période de consommation: 2021-2024.

Service: 10-12°C.

Accompagnement: Apéritifs, poissons en sauce, grillades, entrées chaudes et froides.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**10,50€**



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



### Lirac Blanc 2021 - Terra Vitis

Origine: Cru de la Vallée du Rhône depuis 1998, Lirac est séparé de Châteauneuf-du-Pape par le Rhône.

Encépagement: Roussanne 65%, Picpoul blanc 30%, Viognier 5%.

Description: Les arômes de fruits à chair blanche dominant (abricots, pêches), associés à des nuances exotiques, d'épices et de fleurs. On retrouve en bouche l'intensité du fruité et des fleurs avec des saveurs riches et élégantes. L'ensemble est juteux, complexe, long et élégant.

Période de consommation: 2022-2024

Service: 10-12°C

Accompagnement: Poissons en sauce ou grillés, entrées froides, gambas...  
Ou tout simplement à l'apéritif



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**15,00€**

## Vin Rosé

### Côtes du Rhône Rosé 2020 - "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 pâle. 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: 2021-2023.

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

Accompagnement: Apéritif. Vin de tous repas.



Le millésime pourrait ne pas correspondre

**9,00€**



Société Anonyme

## GRAFÉ LECOCQ & FILS

Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

&

LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 2<sup>ème</sup> T E d e RÈVES



## Vin Mousseux

### Saumur Brut, Méthode traditionnelle

Origine: Centre du Val de Loire. Terroirs du Saumurois, en coteaux, sur sous-sol calcaire, de tuffeau.

Encépagement: Chenin 100%. Description: Très belle robe brillante, légèrement dorée. Le nez est flatteur, à dominante florale. La mousse est fine et généreuse. La bouche est charmeuse, nerveuse et fruitée. L'ensemble est séduisant, frais et digeste.

Période de consommation: A déguster dans les deux ans.

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

Accompagnement: Apéritifs, cocktails, moments de fêtes, et tout au long du repas.



*Le millésime pourrait ne pas correspondre*

**12,00€**



Société Anonyme

**GRAFÉ LECOQ & FILS**  
Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

**&**  
**LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 22<sup>ème</sup> T E d e RÊVES**



## **BON DE COMMANDE**

*Nom :* .....

*Prénom :* .....

*N° téléphone :* .....

*Livraison :*

- o A domicile :* .....
- o Via un animateur /une animatrice des Scouts de Rêves :* .....
- o A récupérer à la veillée de Noël du 10 décembre 2022.*

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

.....

### **Je souhaite commander**

	<b><u>Prix unitaire</u></b>	<b><u>Total</u></b>
..... bouteilles de « Cépage Merlot IGP – Vin de Pays d’Oc 2020 - Cuvée 22 <sup>ème</sup> »	<b>7,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Ch. Moulin de Mallet 2018 - Bordeaux rouge »	<b>10,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Chinon 2021 BIO »	<b>15,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Ch. Perrouquet - Graves 2018 »	<b>13,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Cairanne 2021 BIO »	<b>16,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Corbières AOC rouge 2018 »	<b>10,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Sauvignon d’Aquitaine 2021 - Bordeaux AOC »	<b>8,50€</b>	.....
..... bouteilles de « Corbières blanc 2019 - Cru du Languedoc »	<b>10,50 €</b>	.....
..... bouteilles de « Lirac blanc 2021 - Terra Vitis »	<b>15,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Côtes du Rhône Rosé 2020 - “Les Chailloux” »	<b>9,00 €</b>	.....
..... bouteilles de « Saumur Brut, Méthode Traditionnelle »	<b>12,00 €</b>	.....

*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 [pjosdereves@gmail.com](mailto:pjosdereves@gmail.com) ou en mains propres à Orignal, et d'effectuer le paiement total de la commande sur le compte bancaire BE02 0018 0857 8740 avec la communication « Projet Vin 2022 + Nom + Prénom ».*

*Merci pour votre compréhension et votre soutien.*



Société Anonyme

**GRAFÉ LECOCQ & FILS**  
Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

**&**

**LES PIONNIERS et PIONNIÈRES DE LA 22<sup>ème</sup> T E d e RÊVES**



**Les Pionniers et Pionnières de la 22<sup>ème</sup> TE de Rêves**

---

*Résumé du virement à faire : ..... € sur le compte bancaire BE02 0018 0857 8740 avec la communication « Projet Vin 2022 + Nom + Prénom ».*