



D O M A I N E

BOIS BORIES

Tarif et renseignement sur nos vins 2021

Chers clients bonjour,

nos tarifs restent inchangés par rapport à l'année précédente. Nous serons présent à Wanze le week end du 10,11 avril. Nous serons chez notre bacchusarde Madame Doumont Marie France 9 rue François Georges à Antheit)4520 pour la réception de vos commandes. Nous pourrons échanger sur notre nouvelle cuvée, garder le lien avec vous est important, tout en respectant les règles sanitaires, surtout que 2 années consécutives sans la foire c'est triste, c'est un événement super pour vous comme pour nous. Merci encore à toute l'équipe pour la mise en place de l'e-foire.

Pour toute commande:

domaineboisbories@orange.fr

Paiement par virement je vous joindrai un rib par mail.

Contact delphine: 06 61 57 64 08

Clôture des commandes avant le 8 avril.

Merci pour votre confiance et à très vite je l'espère.

Bien cordialement.

Delphine et Vincent.

Domaine Bois Bories

Les Peyrades Chardonnay 2020	IGPd'OC	9,50€
Les Peyrades rouge (80 syrah/ 20 grenache) 2018	AOP Languedoc	9,50€
Les Peyrades rosé (80 syrah/ 20 grenache) 2020	AOP Languedoc	8,50€
Viognier 2020	IGP d'OC	9,50€
Sortie du Temps (80 Mourvèdre/ 20 grenache) 2019	AOP Languedoc	15€

Nous travaillons en barriques sur nos rouges et demi muits pour les chardonnay.

-Les Peyrades Chardonnay: élevage en demi nuit, barrique, battonnage, belle fraîcheur, gras en bouche, agrumes, subtil et finesse en bouche. Parfait sur vos volailles, poissons en sauce et fromages.

-Les Peyrades Rouge: élevage 12 mois en barrique, les tannins sont fondus, rondeur, c est du velours en bouche. Fruits rouge et épices bien présents. C'est un vin gourmand, plaisir qui accompagnera tout type de viande, fromages.

-Les Peyrades Rosé: l'envie de travailler la syrah sur notre rosé est un choix car la syrah amène un côté fruit rouge, fraise, bel équilibre avec une pointe d'acidité. Nous sommes sur un rosé très gourmand, c'est un rosé gastronomique qui accompagnera parfaitement vos grillades, barbecue, marinades, salades.

-Viognier: élaboré en macération pelliculaire, circuit fermé, aucune oxydation nous pouvons extraire toutes les vertus de ce cépage. Des arômes d'abricot, pêche blanche en bouche très intéressant. C'est un vin qui sera être apprécié en apéritif, coquillages et repas épicés.

-Sortie du Temps: vin de garde 10 ans. Ce vin fut élevé 18 mois en barrique, nous sommes sur des arômes de torréfaction, cacao, réglisse, belle structure et à la fois ce vin continuera d'évolué. Pas si tannique, sera apprécié des maintenant sur une belle viande, un plat de consistance.