



les Primeurs 2018

Chers Amis,

Le Clos des Augustins vous propose de réserver ses millésimes en fin d'élevage, soit les 2016 et 2017 en rouge et les 2017 en blanc.

L'impact de la grêle d'août 2016 est encore présent, nous n'aurons pas les parcelles en blanc ni l'Aîné en rouge. Nous en sommes frustrés et désolés. Nous remettons L'Aîné 2015 sur l'offre primeur. Celui-ci vient d'obtenir la médaille d'or du concours des Vignerons Indépendants. En revanche nous vous présentons C de Charline, une cuvée de vieux cinsault retirée de l'appellation par le cahier des charges du Pic St Loup. Aux dires des sommeliers et notamment d'Olivier Poussier, c'est une entière réussite et une superbe cuvée.

Olivier POUSSIER, Meilleur Sommelier du Monde 2000, a dégusté nos vins et rédigé ses commentaires pour vous, ainsi que ses recommandations de service (ci-dessous).

L'offre demeure inchangée, soit **-20% sur le prix public**. Toute la gamme est certifiée en Agriculture Biologique.

En ce qui concerne les frais de port si vous choisissez cette option :

12 bouteilles : 20€

24 bouteilles : 25€

36 bouteilles : 30€

Au-delà de 42 bouteilles les frais de port sont gratuits. Pour les livraisons en Corse : +5.60€

Très amicalement

Roger et Frédéric MEZY, Paoline GRIZOU

VINS ROUGES

L'Aîné 2015 – AOP Pic Saint Loup

Une belle robe rubis foncé. Le nez se montre précis avec une grande finesse et une belle fraîcheur. Le jus est frais, le boisé se fond dans le fruit. Une jolie patine épicée. Une définition sur des notes de laurier et de fruit noir, une belle épice lui donne de l'allonge. La bouche se montre concentrée avec de beaux tanins qui donnent du relief.

Température de service 16°. Ce vin demande un carafage.

Sourire d'Odile 2016 – AOP Pic Saint Loup

Un nez bien mûr avec un jus plus dense et plus sérieux, le boisé enrobe tous cela sans être ostentatoire. La bouche se montre pleine, charnue avec une mâche qui se livre avec du fond et de l'élégance. Jolie énergie du millésime qui donne de la sapidité.

Température de service 16°. Un carafage est souhaitable.

Gamin 2017 – AOP Pic Saint Loup

Un jus plus marqué par la fraîcheur, une palette typée syrah, violette, une belle bouche plus pleine avec une trame tanique plus en relief mais sans être austère. Une bouche plus pleine tout en restant digeste. Cela demande un peu de temps pour se polir, le jus est bien fait.

Température de service 16°. Un carafage est souhaitable.

Les Bambins 2017 – AOP Pic Saint Loup

Une palette avec un jus fruité avec une trame violette et poivré. Le style se montre fin. La matière est posée, et le jus est gourmand. Cette cuvée est fidèle à l'esprit.

Température de service 16°. Un carafage est souhaitable.

C de Charline 2017 – Vin de pays d'Oc

Une belle palette fruitée, facile avec ces notes de cerise, de pivoine, rose, et litchis. Une palette bien faite avec ce côté épuré et juteux. Joli jus avec une trame sapide et peu extraite, un joli jus de plaisir.

Les Deux Rogers 2016 – AOP Pic Saint Loup

La bouche est charnue avec une matière pleine et dense. Le vin est plus sur la réserve avec une trame plus austère sur le milieu de bouche. Une trame de tanin qui impose davantage. Une gestion du boisé bien faite. La bouche possède une belle énergie et le fond du vin est bon. Une bouteille à garder.

VINS BLANCS

Les Bambins 2017 - Vin de Pays du Val de Montferrand

Une belle maturité, un style plus exotique et plus sur la glycine. Un boisé intégré. La bouche est finement graissée sans tomber dans la lourdeur. Une bouche qui se montre avenante avec une jolie identité fruitée.

Température de service 12°.

Joseph 2017 - Vin de Pays du Val de Montferrand

Une palette bien mûre, le boisé se montre présent, mais sans exubérance. La bouche se montre assez riche, bien tenue par la fraîcheur. L'ensemble est ample mais sans lourdeur. Le jus est sérieux fidèle au millésime 2017, il sera prêt à boire dès sa prime jeunesse.

Température de service 12°.

CLOS DES AUGUSTINS

111, chemin de la Vieille - 34270 Saint Mathieu de Trévières (FRANCE)

Tél. +33 (0)4 67 54 73 45 - Fax +33 (0)4 67 54 52 77

Site : www.closdesaugustins.com - E-mail : closdesaugustins@wanadoo.fr



les
Primeurs 2018

Toutes les cuvées seront disponibles à partir du mois de Novembre 2018

BON DE COMMANDE

A nous retourner avec votre règlement avant cette date - Offre valable jusqu'au **31 mai 2018**

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

CLOS DES AUGUSTINS	TARIF SPECIAL PRIMEUR La blle en € TTC Départ propriété -20%	TARIF SPECIAL PRIMEUR Le carton de 12 blles en € TTC Départ propriété	Nombres De cartons	Montant de votre commande par référence
Les Bambins blanc 2017 - 75cl Carton de 12 bouteilles	9,50€ 7,60 €	91,20 €	=	€
Joseph 2017 - 75cl Carton de 12 bouteilles	14,50€ 11,60 €	139,20 €	=	€
Les Bambins rouge 2017 - 75cl Carton de 12 bouteilles	10,50€ 8,40 €	100,80 €	=	€
C de Charline 2017 - 75cl Carton de 12 bouteilles	15,00€ 12,00 €	144,00 €	=	€
Le Gamin 2017 - 75cl Carton de 12 bouteilles	14,00€ 11,20 €	134,40 €	=	€
Le Sourire d'Odile 2016 - 75cl Carton de 12 bouteilles	22,00€ 17,60 €	211,20 €	=	€
Les Deux Rogers 2016 - 75cl Carton de 12 bouteilles	30,00€ 24,00 €	288,00 €	=	€
L'Aîné 2015 - 75cl Carton de 6 bouteilles	35,00€ 28,00 €	168,00 €	=	€

Mode de livraison :
 Retrait à la propriété
 Envoi par transporteur (Frais de port si moins de 42 cols commandés)

= €

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

BIC CCBPFRRPPPG		IBAN FR76 1660 7002 4009 4612 7602 816	
CODE BANQUE 16607	CODE GUICHET 00240	NUMERO DE COMPTE 09461276028	CLE RIB 16
DOMICILIATION BPS LUNEL MER			

MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE
(montant à régler)

= €

Votre règlement :

- Par chèque
*A l'ordre de **SARL FORTUNA***
 Par virement bancaire
 Par vente à distance (VAD)



les

Primeurs 2018