

Franck BESSON

Artisan-Vigneron
 38, montée du tilleul
 Les Chanoriers
 69840 Jullié
 +33474044612
 +33675375673
 domaine**besson@wanadoo.fr**
 domaine**besson.wixsite.com/vinsfranckbesson**

Nous espérons que tout va bien pour vous ainsi que votre famille.

Cette année encore, la crise sanitaire ne permettra pas au salon des vins de Verviers de se dérouler normalement.

Pas de stand, ni de dégustation mais les organisateurs nous proposent de faire une vente au camion. Vous pourrez ainsi retirer votre commande en toute sécurité dans le respect des gestes barrières.

Vous désirez passer une commande ?

- *Faites votre sélection et passez commande de préférence par mail avant le 17 février.*
domainebesson@wanadoo.fr
- *Réalisez le règlement par virement (voir RIB) ou par CB ou espèces lors du retrait.*

Nom et adresse du bénéficiaire
 M. BESSON FRANCK
 LES CHANORIERS
 69840 JULLIE

International Banking Account Number (IBAN)
FR76 1780 6008 5194 6834 6800 051
 Bank Identification Code (BIC)
AGRIFRPP878

- *Venez chercher votre commande à*

Hôtel Van Der Valk
Verviers (salle rez de chaussée)
Rue de la Station 4
4800 Verviers

Le samedi 19 février de 13h à 17h.

Le dimanche 20 février de 10h à 13h.

N'hésitez pas à me contacter pour plus de renseignements.
 Au plaisir de vous voir prochainement.

Franck BESSON

APPELLATIONS	Prix unitaire
<i>Vin rosé</i>	
La Rosée de Jullié 2021. Beaujolais Villages rosé. Arômes frais de petits fruits rouges.	7, 20 euros
<i>Vins blancs</i>	
Les Chardonnerets 2020 Beaujolais Blanc 100 % Chardonnay. Agréables arômes fruités.	9, 80 euros

Clos de Chânes 2018 100% chardonnay. Bourgogne blanc. Vieilli en fût de chêne.	10, 50 euros
<i>Vins rouges</i>	
Juliénas Le Griottier 2018 Vin fruité avec des tanins soyeux.	9, 80 euros
Juliénas Le Clos du Fief 2018. Ce vin est issu des plus vieilles vignes du domaine a séjourné un an en fût de chêne de 3 ans.	11, 90 euros
Juliénas Hannapolline 2017. Cuvée prestige élevée trois ans en fût. Long en bouche, arômes fins.	21, 50 euros
Chénas Les Hauts En Remont 2019 Vin fin et élégant. <i>Cuvée limitée</i>	11, 90 euros
Les Mots Bleus 2019 Élaboré avec le cépage gamaret rouge et le gamay noir à jus blanc. Vin à la fois fruité et épicé <i>Nouveauté</i>	11, 90 euros
<i>Méthodes traditionnelles</i>	
Rose Granit. Brut rosé. Ce vin est élaboré à partir du cépage gamay. Belle couleur et bulles fines.	12, 00 euros
Dentelle. Brut blanc de noirs. Arôme minéral et floral	12, 00 euros
1834 3 ans d'élevage sur latte. C'est un extra brut pour les amateurs de fines bulles. 1834 est la date de construction de la cave.	19, 80 euros