

**Franck BESSON**

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

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

Comme vous le savez sans doute, en raison de la situation sanitaire actuelle, le salon des vins de Verviers n'aura pas lieu dans les conditions habituelles.

Les organisateurs nous donnent l'opportunité d'organiser une vente au camion. Vous pourrez ainsi venir chercher en toute sécurité les vins que vous désirez.

**(PS : JE NE POURRAI VOUS FAIRE DÉGUSTER SUR PLACE)**

**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 20 février de 13h à 17h.**

**Le dimanche 21 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>	
<b>La Rosée de Jullié 2020.</b> Beaujolais Villages rosé. Arômes frais de petits fruits rouges.	<b>6, 40</b> euros
<i>Vins blancs</i>	
<b>Note Blanche 2019.</b> Vin issu du Gamay noir à jus blanc. <i>Un vin original.</i>	<b>8, 50</b> euros

<b>Clos de Chânes 2018</b> 100% chardonnay. Bourgogne blanc. Vieilli en fût de chêne.	<b>10, 90</b> euros
<i>Vins rouges</i>	
<b>Juliéas Le Griottier 2018</b> Vin fruité avec des tanins soyeux.	<b>9, 10</b> euros
<b>Juliéas Le Clos du Fief 2017.</b> Ce vin est issu des plus vieilles vignes du domaine a séjourné un an en fût de chêne de 3 ans.	<b>11, 10</b> euros
<b>Juliéas Hannapolline 2017.</b> Cuvée prestige élevée trois ans en fût. Long en bouche, arômes fins.	<b>19,80</b> euros
<b>Chéas Les Hauts En Remont 2019</b> Vin fin et élégant. <i>Cuvée limitée</i>	<b>11, 10</b> euros
<b>Les Mots Bleus 2018</b> Élaboré avec le cépage gamaret rouge et le gamay noir à jus blanc. Vin à la fois fruité et épicé <i>Nouveauté</i>	<b>11, 20</b> euros
<i>Méthodes traditionnelles</i>	
<b>Rose Granit.</b> Brut rosé. Ce vin est élaboré à partir du cépage gamay. Belle couleur et bulles fines.	<b>11, 50</b> euros
<b>Dentelle.</b> Brut blanc de noirs. Arôme minéral et floral	<b>11, 50</b> euros
<b>1834</b> 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.	<b>19, 80</b> euros