

CUVÉE "EDUQUER POUR DEMAIN"



3 vins pour découvrir un terroir

Le Bourgogne: Vin blanc de caractère, un bon équilibre entre fruits et acidité. Il est consommable rapidement pour un apéritif ou un poisson en sauce

Meursault « Vieilles vignes »: Ce Meursault élaboré à partir de chardonnay muscaté ce qui lui donne un fruité exceptionnel. Il peut être consommé dès 2008 mais pourra attendre 3 à 5 ans pour se bonnifier.

Meursault « Les petits charrons » : « Les petits charrons » est un terroir des hauts de Meursault. Ce 2006 présente une teinte paille cristalline. Ce vin élevé 18 mois est de bonne garde et pourra être servi jusqu'en 2016 sur une viande blanche...

La cuvée « Forum Eduquer pour demain se vend par carton de 6 bouteilles comprenant:

2 bouteilles de Bourgogne

2 bouteilles de Meursault Vieilles Vignes

2 bouteilles de Meursault « Les petits charrons »

Le coût est de 100 euros par carton

BON DE COMMANDE

Je soussigné-e,.....

résidant

.....
passe commande auprès des Francas de Bourgogne de..... carton(s) de la cuvée « Forum Éduquer pour Demain »,
à 100 euros l'unité.

Je joins à ma commande un règlement de..... (Chèque à l'ordre des Francas de Bourgogne)

Fait à.....le.....

Signature:

Ce bon de commande est à renvoyer aux Francas de Bourgogne, 6 rue du Golf, 21800 QUETIGNY ou par fax au 03.80.30.17.61

Pour tout renseignement complémentaire, appelez les Francas de Bourgogne au 03.80.30.17.18

Ou par mail nmata.franca.21@wanadoo.fr