Accueil

Successeur de deux générations de savoir et de passion, nous exploitons 14 hectares de vignes aux expositions diverses, au coeur du Beaujolais. Sur un relief parfois escarpé, nous cultivons le gamay noir à jus blanc, cépage rouge unique des Beaujolais et le Chardonnay.

---

L'exploitation

Nous exploitons 14 hectares de vignes aux expositions diverses, sur sols granitiques sableux à argilo-sableux. Après les différents travaux effectués tout au long de l'année sur les vignes, les raisins sont cueillis manuellement et vinifiés au domaine par nos soins.

---

Nos Vins

Régnié 2022

Notre Régnié 2022 a remporté une médaille d'Or à la Saint Vincent de Mâcon.

Prix: 9,70 € TTC

Température de service: 15-17°

Détails: Il se drape d’une robe rubis aux nuances violacées...

Morgon 2022

Notre Morgon 2022 a remporté une médaille d'Argent au Concours Général Agricole à Paris.

Prix: 10,20 € TTC

Température de service: 17-18°

Détails: Le plus structuré de nos vins, il s'exprime souvent par l'alliance des fruits rouges et de la prune avec un côté poivré...

Côte de Brouilly 2022

Notre Côte de Brouilly 2022 a remporté une médaille d'Or au Concours International du Gamay.

Prix: 10,20 € TTC

Température de service: 17-18°

Détails: Il se pare d'une robe profonde et intense d'un rouge grenat sombre...

Beaujolais Villages "Vieilles Vignes" 2022

D'une simplicité toute Beaujolaise, couvrant de nombreuses richesses...

Prix: 8,20 € TTC

Température de service: 14-16°

Détails: Issu de nos vignes les plus âgées (70 à 80 ans), s'accorde parfaitement avec les mets simples...

Beaujolais Villages Nouveau 2024

Vin festif par excellence, il satisfera votre palais par sa souplesse.

Prix: 8,20 € TTC

Température de service: 13-15°

Détails: Nous le vinifions de façon à préserver au maximum ses arômes de raisin frais...

Chardonnay 2023

Le cépage Chardonnay apporte à 'la perle blanche' une belle harmonie entre les arômes de fleur blanche et de fruits à chair blanche.

Prix: 10,00 € TTC

Température de service:

Détails: Très agréable en apéritif comme avec des poissons ou viandes blanches...

Eclat de Gamay

Il ravit tous les palais, son fruité marqué, sa robe framboisée, sa fraîcheur et ses fines bulles font son grand succès.

Prix: 10,40 € TTC

Température de service: 5-7°

Détails: A servir en apéritif ou avec un dessert.

Beaujolais Villages Rosé 2023

Sa fraîcheur et ses arômes de petits fruits rouges et d'agrumes en font le vin estival par excellence...

Prix: 8,20 € TTC

Température de service: 8-9°

Détails: A apprécier entre amis. Le servir à 8-9°.

---

Où nous Situer

Voir sur la carte: https://goo.gl/maps/KEp7xcQr8UYx73da9

---

La Vigne

https://path.to/your/image1.jpg

https://path.to/your/image2.jpg

https://path.to/your/image3.jpg

https://path.to/your/image4.jpg

https://path.to/your/image5.jpg

https://path.to/your/image6.jpg

https://path.to/your/image7.jpg

---

Les Salons

Nous allons à votre rencontre en participant à des salons des vins, où nous vous accueillerons toujours chaleureusement. N'hésitez pas à venir accompagnés de votre famille et de vos amis. Voici quelques-uns des événements à venir:

COMPIÈGNE (60) : 35ème Foire aux Vins et Fromage de Compiègne, 1 et 2 Juin 2024 - Place Saint-Jacques (Stand n°60)

ARPAJON (91) : 32ème Salon des Vins et Fromages, 8 et 9 Juin 2024, Sous la halle du marché d’Arpajon

SENLIS (60) : 30ème Salon des Vins, 15, 16 et 17 Novembre 2024, Quartier Ordener 6/8 rue des Jardiniers

ETRECHY (91) : 26ème Marché de Noël, 7 et 8 Décembre 2024 Espace Jean Monnet - Boulevard des Lavandières

---

Actualités

Notre Côte de Brouilly 2022 a remporté une médaille d'Or au Concours International du Gamay.

Lien vers l'image: https://cdn.discordapp.com/attachments/555396911839051815/931284539450482688/iStock-616131138-YES.jpg

Notre Morgon 2022 a remporté une médaille d'Argent au Concours Général Agricole à Paris.

Lien vers l'image: https://cdn.discordapp.com/attachments/555396911839051815/931284539450482688/iStock-616131138-YES.jpg

Notre Régnié 2022 a remporté une médaille d'Or à la Saint Vincent de Mâcon.

Lien vers l'image: https://cdn.discordapp.com/attachments/555396911839051815/931284539450482688/iStock-616131138-YES.jpg

---

Contact

Didier Lapalus

846 route de Montmay

69430 Quincié en Beaujolais

Téléphone: 04 74 69 00 42, 06 70 02 86 51

Email: larochethulon@free.fr