

Chère Madame, cher Monsieur,

Printemps été 2018

Comme chaque année à cette époque, nous sommes heureux de vous retrouver à travers nos offres de printemps. Pour vos cadeaux pensez à l'Oenotourisme.

*Gerard Brisson*

Retrouvez-nous aussi sur : [www.gerard-brisson.com](http://www.gerard-brisson.com).



### Beaujolais-Villages

Couleur pourpre aux nuances violacées. Riche, frais et gouleyant, c'est l'ami de tous les bons moments.

☞ À boire ~ Conservation 1 à 5 ans  
Servir frais 12 à 14°C  
Idéal pour tous les repas simples ou en apéritif

**Millésime 2013 (75 cl) 7,50 €**

**Les vins blancs** de nos amis producteurs  
Nous vous les recommandons en toute confiance.

**Mâcon Pierreclos** (Chardonnay) **2016** (75 cl) **10,60 €**  
élevé en fûts

**Saint-Véran** (Chardonnay) **2015** (75 cl) **11,90 €**



### Crémant de Bourgogne (Chardonnay) Famille Lenoir

Très belle robe jaune d'or blanc. Nez de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes évolueront sur des notes de fruits à noyau comme l'abricot, la pêche et le pain grillé.

☞ Température de service : 4 à 8°C  
Servir avec : noix de Saint-Jacques ou poissons de rivière.  
A l'apéritif et avec les desserts.

Blanc de blanc (75 cl) **10,70 €**



### Morgon Les Charmes La Louve

Fermentations longues puis élevage en cuves avant mise en bouteilles. Robe rubis. Nez de petits fruits rouges. En bouche, fruits frais tirant sur les fruits mûrs avec la garde. Long en bouche.

☞ Température de service : 14 à 16°C (ouvrir 1 heure avant de servir)  
Servir avec : grillades, poissons en sauce, fromages à pâte tendre (Reblochon, Chaumes...)

**Millésime 2014 (75 cl) 12,70 €**  
**Millésime 2015 (75 cl) 13,20 €**

Magnums et Jéroboams disponibles sur demande



### Morgon Les Charmes Vieilles Vignes

Issu de vignes de plus 50 ans. Élevage de 12 à 18 mois en foudre de chêne. Robe rubis profond. Nez de fruits rouges. Long en bouche, riche en tanins souples, discrètement vanillé, avec des arômes de framboise sauvage.

☞ Température de service : 16°C (mettre en carafe si besoin)  
Servir avec : civets, coqs au vin, fromages de chèvre ou roquefort...

**Millésime 2009 (75 cl) 14,50 €**  
**Millésime 2010 (75 cl) 13,70 €**  
**Millésime 2011 (75 cl) 13,70 €**



### Morgon Les Charmes Noble Tradition

Élevage traditionnel en fûts de chêne de 1 à 8 ans. Robe rubis profond. Nez de griottes et sous-bois. Vin fondu et suave aux nuances de vanille, épices et cacao.

☞ Température de service : 16 à 18°C (en carafe de préférence)  
Servir avec : viandes grillées, gibiers, fromages affinés et plats épicés.

**1er Grand Vin Classé Guide des vins de France**  
**Millésime 2009 (75 cl) 16,00 €**

## Grande Réserve

« Le *Morgon les Charmes*, vin de garde, développe ses arômes avec le temps.

Depuis 40 ans je vinifie et élève mes vins dans le seul but de vous offrir des vins de garde et de haute qualité. Aujourd'hui où tout va vite, à l'heure de l'hyper consommation, je fais le choix de l'élevage des millésimes dans le calme et la fraîcheur de nos caves. Le Domaine reste ainsi fidèle aux traditions de notre belle région. »  
G. Brisson

**Bouteilles cachetées.  
200 bts par millésime  
en vente cette année.**

Panachez vos cartons de 3 ou 6 bouteilles



### Morgon Les Charmes Vieilles Vignes

Issu de vignes de plus 50 ans, élevées de 12 à 18 mois en foudre de chêne de 2000 litres. Nous gardons pour vous quelques bouteilles de ces millésimes que nous proposons en quantité limitée année après année.

**Millésime 2001 (75 cl)**  
**Millésime 2003 (75 cl)**  
**Millésime 2004 (75 cl)** } **17,40 €**



### Morgon Les Charmes Noble Tradition

Élevage traditionnel en fûts de chêne (pièces Bourguignonnes de 228 litres). Cette cuvée est parfaitement adaptée au millésime 2005, remarquable par sa puissance.

**1er Grand Vin Classé Guide des vins de France**  
**Millésime 2005 (75 cl) 25,00 €**

Transport offert dès 12 bouteilles - Remises : voir le Bon de Commande

## Offre printemps

6 bouteilles de Morgon  
Les Charmes

3 La louve 2014  
2 Vieilles Vignes 2010  
1 Tradition 2009

~~99,50~~ **79,90 €** Frais de port inclus

**GUIDE DUSSERT-GERBER**

**GUIDE DVE, ERIC GIRARD**

**CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS EN  
BLAYAIS-BOURGEAIS**

**CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS**

**GUIDE HACHETTE**

**CONCOURS DES VINALIES**

**BETTANE ET DESSEAUVE**

**LE PETIT FUTE**

**INTERNATIONAL WINE GUIDE**

**GILBERT ET GAILLARD**

**GUIDE FLEURUS DES VINS**

**CONCOURS DES GRANDS VINS DE France**

**DECANTER**

*Et bien d'autres distinctions ...*

### Pour vous rendre au Domaine

Rejoindre Villié-Morgon (10 km de Belleville).  
Place de l'église, direction Beaujeu et suivre les panneaux  
« Les Pillets » puis sur la droite « Gérard Brisson ».  
GPS : Domaine Brisson, Villié-Morgon sur Google Maps

## OENOTOURISME

*Le vin est avant tout un art de vivre*

### « Apéritif Vigneron »

*dégustation accompagné de produits du terroir*

**24 € / personne**

### « Atelier œnologique »

*Apprendre à déguster de manière ludique.*

**84 € / personne**

### « Découverte »

*Dégustation commentée et découverte insolite  
de notre belle région offerte en 2 CV Citroën*

dès **99 €**

### « Une journée d'exception »

*En Bourgogne ou en Beaujolais, en Bentley de  
collection, avec un œnologue (1 à 4 personnes)*

dès **780 €**

**Bons cadeaux personnalisés**

**Sur demande**

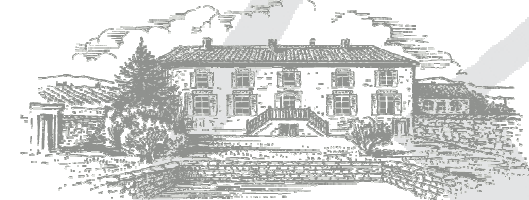
Détails des offres sur

[www.gerard-brisson.com](http://www.gerard-brisson.com)

*Domaine*  
**GÉRARD BRISSON**

Printemps Eté 2018

*Domaine*  
**GÉRARD BRISSON**



**MORGON**  
Les Charmes

GUIDE DUSSERT  
GUIDE DVE - GUIDE HACHETTE  
GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE  
GUIDE GILBERT ET GAILLARD

Certifié TERRA VITIS



Les Pillets – 69910 Villié-Morgon  
Tél. +33(0)4 74 04 21 60 - Fax +33 (0)4 74 69 15 28  
Courriel [vin.brisson@wanadoo.fr](mailto:vin.brisson@wanadoo.fr)