



CATALOGUE DES VINS

Du 31 Janvier 2013 au 31 Août 2013

Dans la limite des stocks disponibles

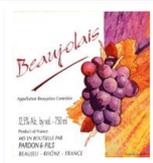
VINS DU LYONNAIS - BEAUJOLAIS et BEAUJOLAIS-VILLAGES

COTEAUX DU LYONNAIS
Rouge 2011 (*)
PARDON & FILS



Cette cuvée à une robe rouge violacée et libère des parfums complexes de petits fruits rouges : cassis, mûre. Souple et fruité en bouche, c'est un vin plaisant à servir dans l'année, à 12°, sur des entrées, charcuteries, quenelles.

BEAUJOLAIS ROUGE
Récolte 2011
PARDON & FILS



Cette cuvée rouge foncé a de jolies arômes de petits fruits noirs : cassis, groseille. En bouche ce vin est souple, tendre et aromatique. A servir à 12°, de préférence dans l'année sur des entrées, volailles et salades.

BEAUJOLAIS BLANC
Récolte 2010 (*)
PARDON & FILS



Issu du cépage Chardonnay, ce Beaujolais à la robe pâle et limpide a des nuances florales et fruitées (agrumes) de bonne intensité. En bouche il a une chair ronde et bien équilibrée. Servir dans l'année à 10° sur des poissons, crustacés, salades.

BEAUJOLAIS-VILLAGES
ROSE 2012
Domaine PARDON -
Confidence de Lisa -



Sa robe est rose limpide accompagnée de parfums floraux et de fraises. La bouche est ronde et croquante avec des notes de petits fruits rouges. A découvrir sur des entrées, salades, pizza, lasagnes, pâtes et grillades. Servir à 10° de préférence dans l'année.

BEAUJOLAIS-VILLAGES
Domaine PARDON
Récolte 2011 (*)
Cuvée de l'Ermitage
Médaille d'argent IWC



Issu de notre propriété familiale située à Régnié-Durette, ce vin à la robe rubis foncé développe des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtilles). En bouche il reste fruité, souple harmonieux et suave. A servir à 12-13° dès à présent ou dans les deux ans sur des volailles, viandes blanches et charcuteries.

CRUS DU BEAUJOLAIS

CHIROUBLES
Récolte 2011
DOMAINE DE CHANTERANE



Cette cuvée à la robe rouge grenat soutenu a des parfums expressifs et élégants de fraise et de cassis. La bouche est agréable : à la fois structurée et fruitée. Servir à 14-15° sur des charcuteries, des viandes blanches et fromages. Garde de 2 à 3 ans.

REGNIE
 Récolte 2011 (*)
 DOMAINE PARDON
 Cuvée Tim
**Médaille d'Or Concours
 International du Gamay**



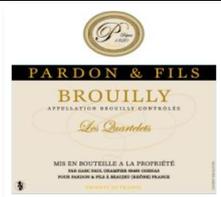
Issue de notre propriété à Régnié, cette cuvée nous dévoile une robe rouge sombre et des arômes de fruits rouges et de violettes. La bouche est puissante, souple et fruitée. Il est à servir à 14-15° sur des salades, des viandes blanches et charcuteries. Garde de 2 ans.

BROUILLY
 Récolte 2012
 DOMAINE TAVIAN



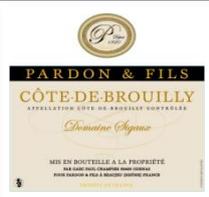
Cette cuvée tout en finesse à une robe pourpre aux parfums de fruits rouges bien mûrs et d'épices. La bouche est ronde assez puissante et fruitée. Il peut être consommé dès maintenant ou dans les 2 ans à venir. Servir assez frais 12-13°, il accompagne bien les volailles et petits gibiers à plumes.

BROUILLY
 Récolte 2010 (*)
 LES QUARTELETS
 - Cuvée tradition -



Produit sur la commune d'Odenas, au pied du Mont Brouilly, cette cuvée a une robe grenat et des parfums élégants de petits fruits rouges, aux nuances d'épices et de sous bois. Souple et fruité en bouche Il est à servir dès maintenant ou dans les 2 ans à venir, à 14-15° sur du gibier, des charcuteries, civet de lapin et fromages.

COTE DE BROUILLY
 Récolte 2010 (*)
 DOMAINE SIGAUX
 Médaille de Bronze Mâcon



Les vignes cultivées sur le Mont Brouilly produisent un vin plus structuré que son voisin proche (le Brouilly). Celui-ci a une robe rubis, des notes minérales et d'épices. Puissant et d'une bonne longueur en bouche, il peut se garder 2 ou 3 ans en caves. Servir à 15-16° sur du gibier, des viandes rouges et des fromages.

MORGON
 Récolte 2011
 LA CROIX GAILLARD



Cette cuvée à la robe rouge profond aux reflets violets, a des parfums de fruits noirs (cassis), des notes florales et d'épices. Sa chair généreuse et puissante dévoile une structure bien équilibrée. Servir à 15-16° sur des viandes rouges ou du gibier. Garde de 3 à 4 ans.

MORGON
 Récolte 2011
 COTE DU PY
 LA CROIX GAILLARD
 - Cuvée exceptionnelle -



Dominée par un chêne plusieurs fois centenaire, la Côte du Py est l'un des plus prestigieux climats du Cru Morgon. Cette cuvée à la robe sombre à des parfums de fruits noirs, de griottes et d'épices. Structuré et fruité en bouche, il est à servir à 16-17° sur un onglet de boeuf, des gibiers. Garde de 3 à 5 ans.

JULIENAS
 Récolte 2012
 LES MOUILLES



Issue de vieilles vignes, cette cuvée à la robe rouge sombre a des parfums puissants et frais de fruits rouges : groseille, framboise. La bouche riche et charnue révèle un bon équilibre. Servir à 15-16° sur une grillade de boeuf, une noix de veau et tout particulièrement sur un coq au vin. Garde de 3 ans.

FLEURIE
 Récolte 2011 (*)
 DOMAINE PARDON
 Médaille d'Argent Concours
 International du Gamay



Issue de notre propriété à Fleurie, cette cuvée à la robe rouge sombre a des parfums délicats de fruits noirs (cassis, mûre) avec des notes florales (violette). En bouche il reste très aromatique et charnu. Les tanins sont présents mais restent agréables. Il est à servir entre 14-15° sur des plats raffinés comme du gigot, des volailles et viandes blanches. Garde de 2 à 3 ans.

FLEURIE "ELEGANCE"
 Récolte 2010
 DOMAINE PARDON



Cette cuvée exceptionnelle issue de nos vignes plantées sur les côteaux granitiques du Cru Fleurie, est le fruit d'un mariage réussi entre 2 de nos meilleurs cuvées. L'une ayant été élevée en cuve et l'autre en fûts de chêne plusieurs mois dans l'obscurité de nos caves. Doté d'une robe rouge sombre le Fleurie "ELEGANCE" a de délicats arômes de fruits mûrs et d'épices enrobés de tannins soyeux et boisés. Servir à 13 °, il accompagnera parfaitement gigots, volailles et viandes blanches. Garde de 5 à 6 ans.

FLEURIE
Récolte 2011 (*)
DOMAINE PARDON
Cuvée Hugo
Elevage en Fûts De Chêne



Produit en quantité limitée, la cuvée Hugo provient de vignes âgées de plus de 100 ans. Cette cuvée à la robe rouge sombre nous dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtilles), et des notes légèrement boisées et grillées dû à son élevage de 7 mois en fûts. Riche, puissant en bouche avec des tanins encore présents, il peut se garder en cave de 4 à 5 ans. Servir à 15-16 ° sur des volailles, des viandes blanches et rôtis.

CHENAS
Récolte 2010
DOMAINE DU DIME



Les vignes cultivées tout prêt de l'aire de Moulin à Vent ont produit un vin à la robe rouge foncée avec des arômes de petits fruits rouges et d'épices. Fruité et doté d'une bonne charpente en bouche, ainsi que des tanins biens présents, il peut se garder en cave de 3 à 4 ans. Servir à 15-16° sur des viandes en sauces et rôties.

MOULIN A VENT
Récolte 2010
DOMAINE DU DIME



Cette cuvée à la robe rubis violacé a des parfums élégants et complexes de fruits noirs et de fruits rouges associés à des notes d'épices et floraux : iris, violette. La bouche est structurée, avec des parfums d'une grande finesse. Servir à 16-17° sur des viandes rôties et gibiers. Garde de 4 ans.

SAINT AMOUR
Récolte 2011 (*)
LES PIERRES
Petit rendement



Une robe de couleur pourpre habille cette cuvée aux parfums délicieux de petits fruits rouges et de violette. C'est un vin plaisant dès maintenant, fruité et souple en bouche, il vous ravira sur des viandes blanches et charcuteries. Servir à 14-15°. Garde de 2 ans.

VINS DU MACONNAIS

**MACON VILLAGES
BLANC**
Récolte 2011
DOMAINE DU GRISON



Issue du cépage Chardonnay, cette cuvée a des parfums frais et aromatiques de fleurs blanches et de citron. Sa bouche agréable et élégante se prolonge sur des notes fruitées. Servir à 10-12° de préférence dans les deux ans, sur des entrées, poissons, crustacés, volailles à la crème.

SAINT VERAN
Blanc 2011
**CHÂTEAU DE
CHASSELAS**



Provenant du vignoble du Château datant des XIVe et XVIIIe siècle, ce Saint-Véran a une robe légèrement dorée et brillante, dévoile des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Souple et d'une bonne longueur en bouche, il est à servir dès maintenant frais (10-12°) sur des poissons fins et crustacés, viandes blanches et volailles à la crème.

POUILLY FUISSE
Blanc 2011 (*)
La Roche
Elevage en Fûts De Chêne



Le vignoble de Pouilly-Fuissé est certainement le plus prestigieux et réputé du Mâconnais. Cette cuvée, produite sur le climat "La Roche", a une robe jaune Or brillante, révèle avec intensité des notes minérales, épicées et fruitées (agrumes). Bien équilibré en bouche, ce vin accompagnera merveilleusement bien des poissons fins et crustacés, des viandes blanches et des volailles à la crème. Servir dès à présent à 10-12°.

VINS DE BOURGOGNE

**BOURGOGNE HAUTES
COTES DE BEAUNE**
Rouge 2009



D'une jolie couleur griotte, ce Bourgogne Hautes Côtes de Beaune s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges (cerise dominante), puis de confiture, dans une ambiance un tantinet boisée. Il est à servir à 17-18° sur des viandes rouges grillées ou rôties, les gibiers, viandes blanches ainsi que les fromages classiques pas trop forts.

MERCUREY
Rouge 2010



Cette cuvée à la robe rouge rubis a des parfums délicats de fleurs et de fruits rouges mêlés à de fines notes boisées. La bouche est souple et ronde sur une matière tannique encore bien présente. Il peut se garder en cave encore deux ans. Servir à 17-18° sur une côte de boeuf grillée, des gibiers...etc.

<p>BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Rouge 2009</p>		<p>Ce vin a une robe d'un rouge rubis associé à des arômes de fruits noirs et d'épices encore discrets. Souple et agréable en bouche, il est à servir à 17-18° sur des viandes rouges et fromages. Garde de 2 à 3 ans.</p>
<p>SANTENAY Rouge 2009 Les Champs Claude</p>		<p>Paré d'une robe cerise, ce vin a des arômes de petits fruits rouges et de griottes. Les tanins sont légers et souples en bouche. Fruité et d'une bonne longueur, il peut se garder encore 2 ans. Servir à 17-18° sur des gibiers, viandes rouges et fromages.</p>
<p>BOURGOGNE BLANC Chardonnay 2011 (*)</p>		<p>Ce bourgogne paré d'une robe or pâle a des arômes de fleurs blanches et de fruits (exotiques). En bouche il est gras, onctueux, avec beaucoup de fraîcheur. Servir à 12° sur des poissons, noix de saint-jacques, volailles à la crème.</p>
<p>CHABLIS DOMAINE FOURREY Blanc 2011 (*)</p>		<p>Paré d'une robe jaune clair brillant, ce chablis a des arômes florales et minéraux et des notes d'agrumes. C'est un vin très souple en bouche, plus à consommer qu'à garder en cave. Servir à 12° sur des poissons fins ou des volailles à la crème.</p>
<p>CHABLIS 1ER CRU COTE DE LECHETS DOMAINE FOURREY Blanc 2011 (*)</p>		<p>Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets dorés, nous laisse percevoir des notes de fruits secs et de fleurs d'acacia. En bouche on retrouve une attaque minérale, riche, avec beaucoup de rondeur et de souplesse. L'acidité finale lui donne une belle fraîcheur. Servir dès à présent ou dans les 2 ans à 12° sur des poissons fins ou des volailles à la crème.</p>
<h2>VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE</h2>		
<p>COTES DU RHONE CUVEE 1820 PARDON & FILS Rouge 2011</p>		<p>La robe est sombre, le nez intense et fruité à souhait, nous dévoile des arômes de cassis bien mûrs. La bouche est somptueuse, riche et chaleureuse. Il peut être servi entre 13-14° dès maintenant sur des grillades, des rôtis et volailles. Il accompagnera également bien toutes sortes de fromages.</p>
<p>CROZES-HERMITAGE CAVE DE TAIN Rouge 2009 (*)</p>		<p>Robe rouge profonde avec des reflets violette. Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et délicatement grillées. Bouche ample, volumineuse avec une remarquable sucrosité et des tanins capiteux. Finale persistante sur le cassis frais, la violette et les épices orientales. Il peut être servi à 16-18° sur des charcuteries, viandes grillées, volailles rôties aux herbes, gibiers, pâtes en sauce tomate et fromages moyennement relevés.</p>
<p>SAINT-JOSEPH CAVE DE TAIN Rouge 2010 (*)</p>		<p>Robe grenat profond avec des reflets violette. Nez très concentré qui révèle immédiatement les fruits rouges sur un fond de fruit noir frais et minéral. Bouche fraîche et un brin mentholée. Texture chaleureuse, sur notes de noyau de cerise et de violette. Finale harmonieuse. Belle persistance aromatique. Ce vin s'exprime idéalement sur des viandes rouges, du gibier à plumes et une grande palette de fromages au lait cru. A servir à 16-18°</p>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE . CONSOMMEZ AVEC MODERATION. □

(*) vin mis en bouteille au Domaine

PARDON et FILS La Chevalière 69430 Beaujeu - France

Tél : 04 74 04 86 97 Fax : 04 74 69 24 08 E-mail : pardon-fils.vins@wanadoo.fr

WEB : www.vinspardon.fr - SIRET N° 573781150 000 20 - Code APE : 4634 Z