

VIGNOBLES
DE LAROSE

2015 PRIMEURS

JUSQU'À 30% D'ÉCONOMIES

« UN GRAND MILLÉSIME
EST EN PRÉPARATION »

M. BETTANE

« CE GRAND MILLÉSIME
2015 PERPÉTUE
LE MYTHE
DES MILLÉSIMES
SE TERMINANT PAR 5 »

M. ROLLAND

2015



Le Millésime 2015 se caractérise par une **véraison précoce, rapide, homogène** et surtout dans des conditions quasi-idéales.

Les niveaux de maturité sont très proches de ceux des millésimes mythiques que sont les 2009 et 2010. Les vignes ont pu aller, grâce aux conditions climatiques et de culture très favorables, vers une maturité parfaite.

« **UNE CHOSE EST SÛRE: LA COULEUR DES VINS EST PROFONDE ET INTENSE** »

À la dégustation, ce millésime promet une grande intensité aromatique, une belle rondeur en attaque, des tanins délicats et d'une très grande finesse.

Pour conclure, ce millésime 2015 semble annoncer **de belles promesses**. Nous avons la perspective d'un grand millésime aux Châteaux Larose Perganson et Arnauld.

Franck BIJON, *Directeur Technique*

QU'EST CE QUE LES « PRIMEURS » ?

Cela consiste à acheter le vin de la propriété 7 mois après la récolte alors même que le vin est en cours d'élevage durant 12 à 18 mois en fûts de chêne. Le vin sera mis à disposition, après la mise en bouteille, à partir d'octobre 2017.

LES AVANTAGES

- 1 Faire la meilleure affaire en se procurant un vin de grande qualité au meilleur tarif
- 2 L'occasion unique de réserver un grand millésime, déjà très attendu par les amateurs et les professionnels

CHÂTEAU LAROSE PERGANSON

2015 - AOC HAUT MÉDOC

La couleur est sombre, rubis foncée avec des belles notes violines signe de raisins arrivés à pleine maturité. **En bouche, une très belle rondeur en attaque**, le vin caresse le palais, les tanins sont délicats et d'une très grande finesse et restent soyeux en finale.

» *Ce millésime rappelle la gourmandise des 1990 et l'acidité naturelle qu'il porte en lui prédit une très belle longévité (entre 2030 et 2040).*

12,90 €

60% CABERNET SAUVIGNON
35% MERLOT
5% PETIT VERDOT

LE NEZ EST ÉCLATANT, D'UNE RARE INTENSITÉ SUR DES NUANCES DE FRUITS ROUGES MURS ET DE PETITS FRUITS NOIRS



Noté par James Suckling 92-93/100

52% CABERNET SAUVIGNON
43% MERLOT
5% PETIT VERDOT



LE NEZ EST D'UNE TRÈS GRANDE INTENSITÉ AROMATIQUE, AVEC DE MAGNIFIQUES NOTES DE FRUITS ROUGES FRAIS ET MURS TELS QUE LA FRAISE DES BOIS ET LA GROSEILLE

Noté par James Suckling 93-94/100

19,90 €

CHÂTEAU ARNAULD

2015 - AOC HAUT MÉDOC

La couleur est dense, brillante, rubis foncée avec de très belles notes pourpres. **En bouche, l'attaque est d'une rare onctuosité** et la structure, dominée par de magnifiques tanins de Cabernet Sauvignon, est presque minérale. La finale est d'une très belle longueur et reste juteuse.

» *Nous sommes dans la lignée des grands millésimes de Bordeaux.*



33% CABERNET SAUVIGNON
65% MERLOT
2% PETIT VERDOT



LE NEZ EST D'UNE TRÈS GRANDE INTENSITÉ AROMATIQUE MARQUÉE PAR LE MERLOT ET SES NOTES DE FRAISE, FRAISE DES BOIS SOULIGNÉES PAR DE JOLIES NOTES D'ÉPICES DOUCES

COMTE D'ARNAULD

2015 - AOC HAUT MÉDOC

La couleur est d'un beau rouge rubis de bonne intensité. En bouche, le vin est très rond en attaque, avec un joli volume marqué par une très grande délicatesse des tanins. L'acidité naturelle amenée par notre beau terroir reste garante d'un très bel équilibre général.

» *On reste dans les standards du millésime avec une très grande intensité aromatique.*

13,90 €

BON DE COMMANDE

PRODUIT	MILLÉSIME	PRIX UNITAIRE	CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES	SOUS-TOTAL TTC
CHÂTEAU LAROSE PERGANSON	2015	12,90€ x 77,40€
COMTE D'ARNAULD	2015	13,90€ x 83,40€
CHÂTEAU ARNAULD	2015	19,90€ x 119,40€
Frais de transport			
TOTAL €TTC			



VOS COORDONNÉES

ADRESSE DE FACTURATION

M. Mme Mlle
 Nom* : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville :
 Tél.* : Mail* :

ADRESSE DE LIVRAISON (si différente de l'adresse de facturation)

Nom* : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville :
 Tél.* : Code porte :
 Instructions particulières :

RÈGLEMENT

Par chèque : à l'ordre de SAS Vignobles de Larose

Par carte bancaire :

N° : □□□□ □□□□ □□□□ □□□□

Date d'expiration : / Crypto : □□□□

Signature (obligatoire) :

VOTRE LIVRAISON SERA PRÉVUE
À PARTIR D'OCTOBRE 2017

OFFRE VALABLE DU 25 AVRIL AU 31 JUILLET 2016⁽¹⁾

⁽¹⁾Offre dans la limite des stocks disponibles, non cumulable avec une autre promotion - À réception, merci de procéder au comptage de vos colis et de vérifier l'état de votre commande. En cas de casse ou de manquants, mentionnez vos réserves sur le bon de livraison du transporteur et contactez-nous au 05 56 59 41 72 : nous effectuerons le remplacement dans les plus brefs délais. Toute réclamation intervenant à postériori ne pourra être prise en compte.


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Conformément à la loi informatique du 06.01.78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données personnelles vous concernant dans notre fichier. La vente par correspondance implique l'adhésion par l'acheteur aux termes de la transaction commerciale décrite dans les présentes conditions de vente et son engagement à avoir 18 ans révolus à la date de commande. Conformément à l'article L121-20 du code de la consommation, le client dispose d'un délai de 7 jours francs à compter de la réception de la commande pour exercer son droit de rétractation et retourner les marchandises contre remboursement, sans pénalités, à l'exception des frais de retour. Les différents qui viendront se produire à la suite ou à l'occasion du présent contrat seront soumis au règlement du centre de médiation et d'arbitrage de Bordeaux.

FRAIS DE TRANSPORT

Pour une seule adresse en France métropolitaine, appliquez ensuite le barème TTC suivant :

De 1 à 35 bouteilles → **Forfait de 25€ TTC**
 (par colis poste ou messagerie)

FRANCO DE PORT → **à partir de 36 bouteilles**

 Livraison aux étages avec supplément (nous consulter)

JOURNÉES SPÉCIALES RETIRAISSONS
VISITE & DÉGUSTATION
 → les 7 et 14 octobre 2017

www.boutiquevignoblesdelarose.fr