

Réservez votre soirée du 07 mars 2025.

A partir de 17h 30 au café épicerie la Re-Création à Onans

dégustation vente de vins du beaujolais.



Chénas

Le plus "rare" des Crus du Beaujolais a eu le privilège d'avoir été le vin favori de Louis XIII. Robe rubis teintée de grenat, un corps charpenté, avec des notes florales et boisées, c'est un vin de garde généreux, tendre en bouche et qui reste (pour l'instant) moins connu que son frère de colline : Moulin à Vent.

Servir à 14°, sur chevreau, viandes en sauce, fromages forts.



Beaujolais Villages

39 communes peuvent utiliser l'appellation Beaujolais-Villages. D'une belle robe rouge cerise, ils offrent un nez aux arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise. Harmonieux et suaves en bouche, ils accompagnent à merveille bon nombre de plats.

Servir frais, à 11°-12°, sur charcuterie, volailles.



Crémant de Bourgogne

Issu de cépage chardonnay cueilli à la main, le Crémant de Bourgogne Brut est élaboré selon la méthode traditionnelle. Il présente des bulles fines et persistantes avec au nez de subtils arômes floraux.

A consommer entre 5° et 8° C.



Depuis plus de 50 ans, le Domaine s'étend sur 45 hectares au cœur des grands crus du Beaujolais.

Le Domaine a acquis la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2019.

Cela permet de reconnaître les bonnes pratiques environnementales et sanitaires dans la gestion quotidienne de l'exploitation.

C'est une démarche volontaire qui répond aux besoins des consommateurs à la recherche de produits sûrs et de qualité et aux attentes demandant des pratiques respectueuses de l'environnement.



CRUS DU BEAUJOLAIS
VINS DE BOURGOGNE
CRÉMANT DE BOURGOGNE

DOMAINE DE LOYSE



Moulin à Vent

Le "Seigneur des Beaujolais" tire son nom d'un antique moulin à vent planté sur une colline de Romanèche-Thorins. Il doit ses qualités exceptionnelles à un sous-sol granitique, riche en manganèse. Avec sa robe rubis foncé, c'est un vin charpenté aux arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Ce vin de garde est digne de figurer parmi les plus grands.

Servir à 14°, s'il est à maturité, sur viandes rouges, gibier, fromages corsés.



Bourgogne Blanc

Le cépage unique Bourgogne Blanc est le Chardonnay. Produit sur un terrain favori, argilo-calcaire, ce vin blanc sec et racé, développe un nez floral. Sa robe d'or pâle aux reflets verts devient un scintillement doré au fil des ans. Robe : Vin limpide et brillant. Vin de très haut niveau qualitatif.

Servir frais, à 12°, à l'apéritif, avec crustacés et fruits de mer, viandes



Califlo

Laissez-vous tenter par Califlo, mélange subtil d'amour et de savoir-faire. Ce vin liquoreux apportera une touche de gaieté à votre table.

Servir frais, à 5°, pour vos apéritifs, sur foie gras et dessert.



Juliéna

Robe rubis très soutenu pour ce vin nerveux qui s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteilles.

Issu d'un sol argileux, offrant un bouquet généreux de pêche, fruits rouges et arômes floraux, c'est le vin pilote de nombreux journalistes qui ont plus d'une fois chanté ses louanges.

Servir à 13°, sur coq au vin, gibier à plumes, volailles en sauce.



Beaujolais Blanc

"La perle Blanche" du pays Beaujolais, vin magique, inattendu et délicieux, est apprécié par un nombre croissant de vrais connaisseurs. Produit à partir du cépage Chardonnay, il développe de subtils parfums de fleurs blanches qui se marient harmonieusement à de douces fragrances d'agrumes et de fruits généreux.

Servir frais, à 10°, chaque fois que l'envie vous en prend.



Saint-Amour

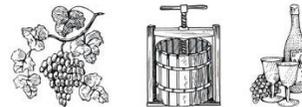
Si ce cru au nom charmeur pouvait parler de son pays, il le ferait avec malice et tendresse. Le plus septentrional des crus du Beaujolais trouve naissance dans un vignoble presque exclusivement situé en Saône et Loire. Vin fin et équilibré, il conserve tout le fruit du cépage gamay et laisse entrevoir une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda. Un corps tendre et harmonieux.



Beaujolais Rosé

Servir frais, 10° sur grillades, viandes blanches, ou chaque fois que l'envie vous en prend.

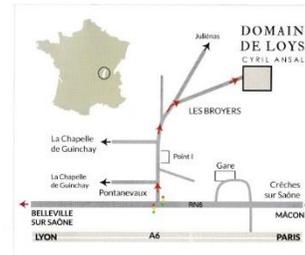
DOMAINE DE LOYSE



Pour vos cadeaux, nous vous proposons aussi diverses possibilités :

- Coffrets 3 ou 6 bouteilles
 - Magnum en carton
 - BAG IN BOX 5 LITRES OU 10 LITRES.
- NOUS CONSULTER**

- Possibilité de panacher les crus dans les cartons.
- En cas de rupture d'un millésime, nous le remplacerons par le millésime suivant
sauf avis contraire de votre part.
- Toutes nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire : en cas d'avarie ou de manquants, faites des réserves auprès du transporteur et contactez-nous immédiatement.



www.domainedeloyse.com

CYRIL ANSALDI
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Tél. 03 85 23 17 39
Port. 06 86 74 25 62
email : cyril.ansaldi@orange.fr

794 route du Bel Avenir
71570 La Chapelle de Guinchay

www.domainedeloyse.com

Pour une meilleure organisation, inscrivez-vous à l'épicerie ou au 03 63 32 10 42 aux horaires d'ouverture