



Nos vins
 rouges sont
 élevés en fût
 de chêne

COMMANDER DIRECTEMENT VOTRE VIN A UN
 PRODUCTEUR, C'EST UNE GARANTIE DE QUALITE

TARIF OCTOBRE 2009

TOUTES TAXES COMPRISES, PAR CAISSE DE 12 BOUTEILLES
 Compte tenu du taux de la TVA 19,6 %

prix par bouteille – départ propriété – caisse carton – transport en sus

	€uro	Commande globale égale ou supérieure à 36 bout €uro
VIN ROUGE du Château Génisson AOC Premières Côtes de Bordeaux (voir au verso)		
2008 livrable à partir de mai 2010.....	5,20	5,00
2007.....	5,40	5,20
2006...Cuvée Claire Boutet.....	6,00	5,60
2005 Cuvée Claire Boutet.....	7,10	6,70
2004.....	5,80	5,50
2002.....	6,20	5,90
2001.....	5,75	5,55
2000...Cuvée Claire Boutet.....	8,90	8,40
1999.....	5,90	5,70
1998.....	7,30	
1997.....	6,00	5,75
1996.....	8,00	
1994 (selon stock).....	7,00	6,80
VIN ROSE du Château Ladevèze <i>Appellation Bordeaux Contrôlée</i> 2004.....	4,90	4,65
VIN BLANC du Château Génisson <i>Appellation premières Côtes de Bordeaux</i>		
1997 LIQUOREUX.....	7,10	6,90
1994 ou 1993(selon stock) LIQUOREUX.....	7,90	7,50
VIN BLANC du Château Génisson <i>Appellation Cadillac contrôlée</i>		
1998 LIQUOREUX.....	8,60	8,30
2000 LIQUOREUX.....	8,40	8,10
2003 LIQUOREUX.....	8,20	7,90
VIN BLANC du Domaine du Saric <i>Appellation Bordeaux Contrôlée sec</i> 2008	4,90	4,60

VIN ROUGE de la Propriété Bouteilles nues : par 36b.4,10€la b ,par 100 b. 4,00€ , par 300b. , 3,90€

A titre indicatif, les prix T.T.C. du transporteur par bouteille sont de l'ordre de :
 12 bout. : **2,30 €** – 24 bout. : **1,50 €** – 36 bout. : **1,07 €** – 60 bout. : **0,80 €** – 120 bout. : **0,65 €** – 600 bout. : **0,60 €**

EXPEDITION PRIX PORT COMPRIS FRANCE METROPOLITAINE - CAISSE 12 BOUTEILLES

ASSORTIMENT CONNAISSEUR (CAISSE CARTON)	109,90	96,70
CHATEAU GENISSON : Rouge – 1x96- 1x98 –1x99-1x2002--2x2004-Claire Boutet :1x2000-1x2005-1x2006 Blanc : Cadillac-1x2000 –1x2003 Dom. du Saric(sec)-1x2008		
VINS DU MILLÉNAIRE (CAISSE BOIS ÉTAMPÉE)		
VIN ROUGE du Château Génisson <i>Appellation Premières Côtes de Bordeaux Contrôlée</i>		
1996.....	128,60	113,80
1998.....	120,20	105,80
2000 Cuvée Claire Boutet.....	139,40	118,60
2005 Cuvée Claire Boutet.....	115,40	94,60

ATOUT FIDELITE : notez vos achats de Génisson (dates, montants). Quand ils auront atteint 600 euros sur 2 années calendaires (hors groupage de commandes), envoyez nous ce relevé, vous aurez droit à 12 b rouge 1999, ajoutées à votre commande !

CONDITIONS PARTICULIERES AU DESSUS DE 300 BOUTEILLES
 Après le transport, il est souhaitable de laisser le vin reposer un mois.

CADEAUX DE FIN D'ANNEE
 Demandez nous nos offres sur mesure

TARIF OCTOBRE 2009
BON DE COMMANDE

à adresser à :

ARRIVET & CAUBOUÉ S.C.E.A.
 CHATEAU GENISSON
 33 490 SAINT-GERMAIN-DE-GRAVES

Prix applicables jusqu'au prochain tarif suivant date d'expédition

DONNER DES PRECISIONS UTILES POUR FACILITER LA LIVRAISON, NOTAMMENT LE N° DE TELEPHONE

- Veuillez m'expédier :
 _____ bouteilles de _____ à _____
 _____ bouteilles de _____ à _____
 _____ bouteilles de _____ à _____

• à l'adresse suivante : _____

Cette commande est couverte par la clause de réserve de propriété.

Le _____

Signature :

◀ Si l'adresse de facturation est différente, veuillez l'indiquer au verso.

Château Génisson

Le Château Génisson est situé à Saint Germain de Graves, un village des premières Côtes de Bordeaux. Ses 31 hectares de vignes se partagent entre vins rouges (60%) et vins blancs (25% liquoreux et 15% sec).

Nos vins rouges seront intégrés dans la nouvelle appellation COTES DE BORDEAUX-CADILLAC prochainement créée.

Le terroir, aux vallonnements accentués, montant à une altitude de 100 mètres environ, est formé de graves (argiles caillouteuses) sur un socle de calcaires marins, qui régule bien l'humidité et la production des ceps. Nos rendements sont volontairement limités à 45 hectolitres à l'hectare pour les rouges et 24 hectolitres à l'hectare pour les Cadillac. L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Ceci assure aux vins leur étoffe et arômes, et leur garantit une très bonne qualité de vieillissement grâce à une structure équilibrée.

Les encépagements sont caractéristiques des vins de Bordeaux:30% de Cabernet-Sauvignon et Cabernet -Franc, 60% Merlot, 10% Malbec pour les vins rouges, Sémillon pour les blancs liquoreux et Sauvignon pour les blancs secs.

Le Château Génisson appartient à la famille depuis plus de deux siècles et dix générations. Les traditions de culture et de vinification y sont fortement implantées et respectées. Les vendanges y sont faites à la main et toutes les mises en bouteilles sont faites à la propriété.

La vinification est menée suivant les méthodes traditionnelles. Les vins rouges effectuent une partie de leur vieillissement en fût de chêne. La propriété conserve ses vins en garde et offre à la vente une gamme de millésimes qui couvre dix années environ. Les millésimes sont donc suivis en commercialisation pendant plusieurs années, ce qui est une garantie de qualité et confirme leur capacité à bien vieillir. Les vins du Château Génisson sont nets et francs, bien structurés, longs en bouche et parfumés (fruits rouges et noirs pour les vins rouges, fleur de vigne pour les blancs).

La clientèle peut ainsi acquérir aussi bien des vins à boire dès l'achat que des années à laisser vieillir en cave.

Nous commercialisons une Cuvée Claire Boutet (en l'honneur de notre arrière grand mère- 1848,1943- qui fut propriétaire du château Génisson), élevée en barrique de chêne français et sélectionnée avec notre œnologue, pour les millésimes 2000,2005 et 2006.

Pour le consommateur, les températures conseillées de dégustation sont de 18-19° pour les vins rouges, 10-12° pour les blancs liquoreux et 7-8° pour les blancs secs.

Nous commercialisons nous mêmes nos vins.

