



Cher Client

Nous souhaitons toujours mieux répondre à vos attentes et nous mettons tous nos soins à continuer à vous satisfaire, en vous remerciant de la confiance que vous nous témoignez.

Vous trouverez ci joint le tarif octobre 2011 des vins que nous vous proposons. Nous avons décidé de limiter nos prix pour vous permettre les meilleurs agréments avec notre production.

La large gamme de nos vins est une opportunité pour que vous y trouviez satisfaction.

**Nos Cuvées Claire Boutet (1), millésimes sélectionnés avec notre œnologue, viennent notamment compléter cette gamme avec excellence.**

Ce tarif vous offre toujours un atout fidélité : un bonus de 12 bouteilles offertes après 600 euros d'achats cumulés sur deux années calendaires à la suite, hors groupage de commandes.

Comme par le passé, nous serons heureux de vous accueillir aux salons de Lyon en novembre et de Paris en mars, ainsi qu'à la propriété pour une visite dégustation. Merci alors de nous avertir par téléphone au préalable.

En espérant avoir le plaisir de vous satisfaire, nous vous assurons de nos sentiments dévoués.

(1) En l'honneur de notre arrière grand mère (1848-1943) qui en fut propriétaire

**ARRIVET&CAUBOUE SC**  
Propriétaires

33490 Saint Germain de Graves – Tel.05 56 76 41 01 –Fax : 05 56 76 45 39  
Courriel : jf.arrivet@voilà.fr –Siret : 34927503200010



Nos vins rouges sont élevés en fût de chêne

COMMANDER DIRECTEMENT VOTRE VIN A UN PRODUCTEUR, C'EST UNE GARANTIE DE QUALITE  
**TARIF OCTOBRE 2011**  
 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
<b>VIN ROUGE</b> du Château Génisson AOC <i>Côtes de Bordeaux Cadillac (voir au verso)</i>		
2010 livrable à partir de mai 2012	5,50	5,30
2009...Cuvée Claire Boutet.....	5,80	5,60
2008.....	5,80	5,60
2007.....	5,90	5,70
2006...Cuvée Claire Boutet.....	6,50	6,30
2005 Cuvée Claire Boutet.....	7,50	7,30
2004.....	6,20	6,00
2002.....	6,40	6,20
2001.....	5,95	5,75
2000...Cuvée Claire Boutet.....	9,30	9,10
1999.....	5,90	5,70
1998.....	7,60	
1997.....	6,00	
1996.....	8,00	
<b>VIN ROSE</b> du Château Ladevèze Appellation Bordeaux Contrôlée 2010 livrable après mai 2011.....	4,90	4,65
<b>VIN BLANC</b> du Château Génisson Appellation premières Côtes de Bordeaux		
1997 LIQUOREUX.....	7,10	6,90
1994 ou 1993(selon stock) LIQUOREUX.....	7,90	7,50
<b>VIN BLANC</b> du Château Génisson Appellation Cadillac contrôlée.....		
1998 LIQUOREUX.....	8,90	8,70
2000 LIQUOREUX.....	8,80	8,60
2003 LIQUOREUX.....	8,60	8,40
2007 LIQUOREUX.....	8,40	8,20
<b>VIN BLANC</b> du Domaine du Saric Appellation Bordeaux Contrôlée sec 2008	4,90	4,70

**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. : **2,40 €**– 24 bout. : **1,60 €**– 36 bout. : **1,15 €**– 60 bout. : **0,86 €**– 120 bout. : **0,70 €**– 300 bout. : **0,63 €**

**EXPEDITION PRIX PORT COMPRIS FRANCE METROPOLITAINE - CAISSE 12 BOUTEILLES**

<b>ASSORTIMENT CONNAISSEUR</b> (CAISSE CARTON)	114,20.	101,30.
CHATEAU GENISSON : Rouge – 1x96- 1x98 –1x99-1x2002--2x2004-Claire Boutet :1x2000-1x2005-1x2006 Blanc : Cadillac-1x2000 –1x2003 Dom. du Saric (sec)-1x2008		
<b>VINS DU MILLÉNAIRE</b> (CAISSE BOIS ÉTAMPÉE)		
<b>VIN ROUGE</b> du Château Génisson Appellation Premières Côtes de Bordeaux Contrôlée		
1996.....	130,50.	114,75.
1998.....	125,50.	108,75.
2000 Cuvée Claire Boutet.....	146,10.	128,00.
2005 Cuvée Claire Boutet.....	124,30.	105,00.

**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

<b>TARIF OCTOBRE 2011</b> <b>BON DE COMMANDE</b>	à adresser à :	<b>ARRIVET &amp; CAUBOUÉ S.C.E.A.</b> 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 1° Côtes de Bordeaux sont intégrés depuis 2009 dans la nouvelle appellation COTES DE BORDEAUX-CADILLAC récemment 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 leurs 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, 2006 et 2009.

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.

