

# Environnement - Dyle

## Genappe




# Action vins 20**21**


Descriptif des vins sélectionnés

## VINS ROUGES

2018 FONTANILLES – Vin de Pays des Coteaux de Peyriac 6 €  
Un vin souple et au joli fruité. Belle trame tanique soyeuse, notes délicatement épicées en finale. Accessible pour un plaisir immédiat...


2018 CHÂTEAU LESTOURS – Gaillac 8 €  
Cet assemblage équilibré de Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon révèle une belle concentration. Riche en fruits noirs, sous sa belle structure, cette cuvée s'accorde parfaitement avec les viandes grillées et les fromages.


 2018 ARC EN CIEL – Côtes du Rhône – Domaine Au 7<sup>ième</sup> Clos BIO 11 €  
Un vin d'une belle intensité qui présente une robe rubis éclatante aux reflets violines. Intense et complexe, son bouquet exprime sa fraîcheur avec de jolis arômes de cassis, de framboises et de réglisse. En bouche, ce vin souple et friand évolue agréablement et exhale tous ses arômes de fruits rouges et d'épices. La finale fraîche, gourmande et intensément fruitée reste équilibrée avec des tanins souples à parfaite maturité.

 2019 SAUMUR CHAMPIGNY – Domaine des Roches Neuves BIO 15 €  
Un très beau vin dont le fruit éclate en bouche et démontre la belle maturité du cabernet franc. Les tanins sont fruités et charnus. Belle longueur avec une finale élégante.

## VINS BLANCS


2019 CHASAN – Vin de Pays des Coteaux de Peyriac 6 €  
Un vin simple et bien fait, joli nez aromatique, bouche légère et vive qui termine sur de belles notes d'agrumes. Excellent rapport prix/plaisir sans sophistication et une bouteille vide en appelle une autre.

 2020 CHÂTEAU VESSIERE – Costières de Nîmes – Famille Teulon BIO 10 €  
Marqué au nez par de belles notes florales, belle attaque vive en bouche avec beaucoup de fruité. Un vin délicieux et très expressif.

 2019 CALCARI – Domaine Pares Balta – Penedes – Espagne BIO 15 €  
Le Xarel-lo est un cépage typique qui s'exprime sur un terroir d'exception. Saveurs fruitées intenses, rondes et subtiles. Un vin sec sans cesser d'être caressant.

## MOUSSEUX

Crémant d'Alsace – Cuvée Tradition – Domaine Muré 15 €  
Ce crémant est issu des cépages : pinot blanc, pinot auxerrois, riesling, pinot gris et pinot noir. Seuls les raisins parfaitement sains sont mis en œuvre pour obtenir le plus de finesse et de vivacité dans le crémant.

 Blanc de Blancs Chardonnay – Crémant de Wallonie – Domaine de Glabais 21 €  
Le Domaine de Glabais se situe sur un terroir argilo-limoneux avec forte présence de silex. Cette cuvée de 100% chardonnay passe 20 mois sur lattes ce qui lui confère un belle vinosité.

## VINS ROSÉS

2010 Rosé Gris de Gris – Vin de Pays des Coteaux de Peyriac 6 €  
Notre rosé de soif, issu de la région du Minervois. Sélectionné par nos soins à la propriété, c'est un vin simplement bien fait. Mis en bouteilles à Genappe, joli fruité et compagnon des plats de saison ou d'un apéritif convivial..

2020 Rosé du Château Lastours – Gaillac 8 €  
Le rosé sympa par excellence : souple, gouleyant, joliment fruité.



Vins certifiés issus de l'agriculture biologique ou de la biodynamie.

Les millésimes sont donnés à titre indicatif. Si le millésime mentionné n'est plus disponible, c'est le millésime suivant qui sera automatiquement livré aux mêmes conditions.

Bonjour à tous

Plusieurs raisons pour expliquer pourquoi vous recevez ce mail : soit vous avez participé à notre première action de vente de vin au profit de la réserve ; soit vous êtes membre de notre ASBL ; soit vous avez participé à une visite guidée ou à une gestion au sein de la réserve ou encore vous êtes un ami proche d'un des membres de l'équipe d'Environnement-Dyle.

Inutile de vous rappeler qu'en partenariat avec le DNF, nous assurons la gestion de la réserve avec notre propre matériel.

Vous souhaitez nous aider à remplir notre mission et maintenir ensemble ce site de grande biodiversité tout en vous faisant plaisir en même temps ?

Alors, n'hésitez plus et passez votre commande de vin. Vu les contraintes sanitaires toujours en vigueur, il s'agit encore une fois d'une vente exclusivement en ligne avec livraison gratuite partout en Belgique.

Vu le succès remporté en automne nous avons décidé de vous proposer les mêmes vins mais auxquels nous avons ajouté, en prévision des belles soirées d'été, deux rosés et des bulles de Glabais.

Chaque vin choisi recèle une histoire. En effet, la Maison Pirard avec laquelle nous collaborons à, depuis 1945, l'obsession de collaborer avec des artisans, des passionnés du vin, avides de qualité durable. Bref, ne révéler que des coups de cœur ! C'est cela qui nous a paru très important et qui nous motive à nous différencier de tant d'autres offres viticoles moins personnelles et moins cordiales afin de partager cette passion : vous faire plaisir et nous faire plaisir...tout en donnant un coup de pouce à la nature.

Comment faire ? Deux possibilités :

- Vous remplissez le bon de commande annexé et le renvoyez directement par courriel à la Maison Pirard à l'adresse [caroline@vinpirard.be](mailto:caroline@vinpirard.be)
- Vous allez sur notre site [www.environnement-dyle.be](http://www.environnement-dyle.be), rubrique boutique, ou directement suivez le lien <http://www.environnement-dyle.be/accueil-boutique/> pour compléter le bon de commande envoyé automatiquement à l'adresse [caroline@vinpirard.be](mailto:caroline@vinpirard.be) (pas de paiement en ligne).

Les bénéfices de cette vente seront entièrement dédiés aux actions de gestion de la réserve et en particulier pour l'achat d'un nouveau taille-haie sur perche qui nous permettra de gérer plus facilement les roselières.

Merci d'avance pour votre soutien.

L'équipe d'Environnement-Dyle.

De la part de

Michèle FOURNY - Bruno STASSIN - Dimitri CRICKILLON - Jean-Marie HENKES - Jean Philippe LEFIN -  
Marc GEORGES - Maxime VAN CUTSEM - Ludovic PETRE - Olivier PONCIN - Patrick VAN LAETHEM -  
Philippe HERMAND - Philippe JACOB - Quentin VAN BELLE

# Bon de commande

Email : [caroline@vinspirard.be](mailto:caroline@vinspirard.be) Téléphone : 067 77 31 01

Coordonnées de facturation : \* **INFORMATIONS OBLIGATOIRES**



Nom et prénom ou Société (\*) : .....

Adresse (\*) : .....

Code postal (\*) : .....

Localité (\*) : .....

Téléphone (\*) : .....

Adresse email (\*) : .....

TVA (si d'application) : .....

| Description  | Couleur | Prix unitaire TTC | Quantité | TOTAL |
|--|---------|-------------------|----------|-------|
| CHASAN - Coteaux de Peyriac                                | Blanc   | 6                 |          |       |
| Château VESSIERE Costières de Nîmes - Famille TEULON - bio | Blanc   | 10                |          |       |
| CALCARI 100% Xarel-lo - Espagne - PARES BALTA - bio        | Blanc   | 15                |          |       |
| Rosé Gris de Gris – Coteaux de Peyriac                     | Rosé    | 6                 |          |       |
| Rosé du Château Lastours - Gaillac                         | Rosé    | 8                 |          |       |
| Tradition CREMANT d'ALSACE Brut - Domaine MURE             | Bulles  | 15                |          |       |
| Blanc de Blancs – Chardonnay – Domaine de Glabais          | Bulles  | 21                |          |       |
| FONTANILLES - Coteaux de Peyriac - Mise Pirard             | Rouge   | 6                 |          |       |
| Château Lastours rouge - Gaillac                           | Rouge   | 8                 |          |       |
| ARC EN CIEL Côtes du Rhône - Domaine AU 7ème CLOS - bio    | Rouge   | 11                |          |       |
| SAUMUR CHAMPIGNY - Domaine des ROCHES NEUVES - bio         | Rouge   | 15                |          |       |
| <b>TOTAL DE LA COMMANDE :</b>                              |         |                   |          |       |

Coordonnées de livraison (si différente de la facturation) :

Nom et prénom (\*) : .....

Adresse (\*) : .....

Code postal (\*) : .....

Localité (\*) : .....

Téléphone (\*) : .....

**Merci pour votre commande, celle-ci sera traitée par la Maison PIRARD qui vous fera parvenir une note d'envoi chiffrée que nous vous invitons à payer. Les paiements se font exclusivement sur le compte de la Maison PIRARD IBAN : [BE22 7320 4179 6947](#) avec pour référence votre numéro de client repris sur la note d'envoi. Dès réception de votre paiement, la Maison PIRARD organisera avec vous la livraison.**

**Votre facture accompagnera la livraison. (Numéro de téléphone INDISPENSABLE)**