



Jean-Charles Bruneau

Vignoble de la Chevalerie
656 Route de la Rodaie
37140 Saint Nicolas de Bourgueil
Tél. 02 47 97 81 19

contact@jeancharlesbruneau.fr
www.vignobledelachevalerie.fr



Tarifs 2024

Le cépage est le Cabernet Franc et le terroir est composé de sable et de gravier

Rosé 2023



Age des vignes : 25 ans
Elevage : cuve
Garde : 1 à 2 ans
T° de dégustation : 7 à 10°
Accord mets/vin : grillades et plats d'été

■ Bouteille	6,00 €TTC
■ Fontaine sous vide (BIB) 5 litres	20,00 €TTC
10 litres	40,00 €TTC

Cuvée Jean-Charles 2022 "Elevée en fûts de chêne"



Age des vignes : 50 ans
Elevage : barrique
Garde : 5 à 8 ans
T° de dégustation : 18 à 20°
Accord mets/vin : gibier, plats en sauce, fromages

■ Bouteille	7,90 €TTC
-------------	-----------

Cuvée Tradition 2023 "Traditionnelle"



Age des vignes : 25 ans
Elevage : cuve
Garde : 3 à 5 ans
T° de dégustation : 15 à 18°
Accord mets/vin : entrées, poissons, charcuteries, viandes blanches et grillades

■ Bouteille	6,50 €TTC
■ Demi-bouteille	3,30 €TTC
■ Fontaine sous vide (BIB) 5 litres	22,00 €TTC
10 litres	44,00 €TTC
■ Vrac, le litre (avec votre cubitainer)	4,20 €TTC

La Pierre du Lane 2022 Terrasse de gravier et d'argile : un terroir d'exception



Elevage : barrique
Garde : 10 ans et plus
T° de dégustation : 18 à 20°
Accord mets/vin : gibier, plats en sauce et fromages

■ Bouteille	10,70 €TTC
■ Magnum sérigraphié	22,00 €TTC



Cuvée Martial 2023 "Vieilles vignes"



Age des vignes : 50 ans
Elevage : cuve
Garde : 5 à 8 ans
T° de dégustation : 15 à 18°
Accord mets/vin : viandes rouges et fromages

■ Bouteille	7,30 €TTC
■ Magnum étiqueté	16,00 €TTC

Le Vignoble de la Chevalerie vous accueille :

**Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30
et de 14h à 18h30. Samedi jusqu'à 18h
Fermeture les dimanches et jours fériés
Prise de rendez-vous conseillée**

Commandez via internet ! C'est simple et rapide.
www.vignobledelachevalerie.fr

