



Tarif Pro 2024 départ cave (jusqu'à épuisement de nos stocks)

(Annule et remplace le précédent tarif)

Commande à partir de 24 bouteilles, frais de port : tarif transporteur L.V.D sur demande

Vins	Millésime	Prix HT	Conditionnement	Pré commande En nombre de bouteille
Beaujolais blanc "Eparcieux Blanc"	2022	14 €	Bouteille (Limité à 10% de la commande globale)	
Beaujolais blanc "Terroir de Châtillon"	2023		Epuisé	Dispo hiver 2025
"Ephémère Fig 2" (blanc de macération)	2021		Bouteille	Dispo hiver 2025
Vin de France				
Petnat	2023	8.60 €	Bouteille	
"Ephémère Fig 1" (blouge)	2023	11.50 €	Bouteille	
Pourquoi Pas (rouge)	2022	7.90 €	Bouteille	
Beaujolais rouge				
Beaujolais Nouveau « Classique »	2024	7.00 €	Bouteille réservation	
Marduette	2024	8.20 €	Bouteille réservation	
Beaujolais is Not Dead	2023	7.90 €	Bouteille	
La Platière	2022	8.40 €	Bouteille	
Crus du Beaujolais	Millésime	Prix HT	Conditionnement	
Moulin à Vent	2020	12.40 €	Bouteille	
Côte de Brouilly « Chardignon »	2022	12.10 €	Bouteille	
Brouilly « Les Balloquets »	2021	12.10 €	Bouteille	
Fleurie « III »	2022	13.30 €	Bouteille	
Morgon « Corcelette »	2021	12.10 €	Bouteille	
Bourgogne				
Bourgogne Pinot noir	2022	15.20 €	Bouteille	
Crémant de Bourgogne « Lune »	NM	15.20 €	Bouteille	

Une facture proforma vous sera envoyée systématiquement pour valider la pré-commande, sous réserve de stock disponible.

Coordonnées de facturation			Coordonnées de livraison						
Nom			Nom						
Contact			Contact						
Adresse			Adresse						
Code postal / Ville			Code postal / Ville						
Téléphone			Téléphone						
Mail			Mail						
Catégorie professionnelle			Jours d'ouverture (rayez le-s jour-s de fermeture)	L	M	M	J	V	S
Numéro Siret			Heures d'ouverture/livraison	De	à	/ De	à		



Toutes nos vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 20 ans. Nous avons fait le choix d'une vinification sans intrant. Nos vins ne sont pas filtrés, ni collés, non dégazés, il est donc probable que certaines cuvées aient des dépôts plus ou moins importants selon les années et certaines fois une pointe de gaz, l'aération ou le carafage suffit pour que le gaz parte ; ce qui n'altère en rien la qualité gustative de celles-ci. Nous ne sulfitez pas durant la vinification et l'élevage pour conserver toutes les caractéristiques gustatives du cépage et de la fermentation. La seule dose que nous nous autorisons, quelques fois, est celle de la mise en bouteille pour protéger le vin de son transport et de ses différentes conservations. Nos vins sont naturels et fragiles, ils doivent être conservés dans de bonnes conditions de cave.

Un mot sur les millésimes :

2020 : Une année riche en soleil et pauvre en pluie. Vendanges le 25 août 2020. L'état qualitatif des raisins fut irréprochable, mais la sécheresse nous a fait diminuer la grosseur des baies. Les vinifications furent longues du fait de la présence de sucre en grande quantité, les degrés se situent entre 13 et 15%vol mais une vinification en grappes entières a permis d'obtenir des vins d'une grande digestibilité. Nous avons certainement à faire à un grand millésime de garde.

2021 : L'adage « les années se suivent mais ne se ressemblent pas » prend tout son sens. Vendanges le 20 septembre 2021. Le millésime fut marqué par un printemps précoce qui a fait débourrer la vigne plus tôt, les températures négatives du mois de mai ont entraîné une grosse perte de récolte. S'en est suivi un été fort pluvieux, avec quelques épisodes de grêles. La récolte fut donc faible, mais en contrepartie, nous avons ramassé des raisins de très bonne qualité et surtout avec un superbe équilibre sucre/acidité/pH. Les vinifications se sont déroulées facilement et les primeurs nous ont montrés la voie d'un millésime tout en délicatesse, finesse et légèreté.

2022 : Belle année malgré les fortes chaleurs. La vigne a su se défendre dès le début, les pellicules se sont épaissees et ont su grader toute la pulpe. Les quelques millimètres de pluie de la mi-août furent salvateurs et ont suffi à faire gonfler les raisins. Les jus sont frais avec de beaux équilibres.

2023 : Très belle année sur l'ensemble des vignes. Des jus gourmands et frais grâce aux cuvaisons courtes et au froid apporté sur les raisins. Un millésime d'une grande finesse.

2024 : Année compliquée en termes de travail, du gel, de la grêle, de l'eau et de la chaleur en juillet ; le mildiou est content, nous un peu moins. Certaines parcelles sont magnifiques, grâce au travail acharné de l'équipe du Domaine Chasselay, d'autres ne verront pas l'ombre d'un sécateur de vendanges. C'est ainsi. Dans tous les cas, d'ici quelques jours, les raisins rentreront dans la cuverie et nous ferons de notre mieux pour vinifier de bons canons 2024 !!

Petnat #23 : Vin blanc pétillant naturel issu de Gamay noir à jus blanc. Une cuvée fraîche et légère, avec une bulle fine qui excite les papilles.

Beaujolais Blanc « Les Eparcieux Blanc » 2022 : Cuvée issue de nos vieilles vignes de Chardonnay. Ce vin est vinifié en fût et élevé durant 12 mois. Il est un vin de grande classe, gourmand et riche avec des notes beurrées.

Beaujolais Blanc « Terroir de Châtillon » 2022 : Cuvée issue de nos jeunes vignes de Chardonnay. Ce vin est vinifié en gros fûts de 350 litres durant 6 mois, son élevage plus court lui permet de garder son fruit et sa fraîcheur. **Épuisé**

Beaujolais Blanc « Ephémère Fig 2 » 2019 : Un Beaujolais blanc en macération de Chardonnay durant 21 jours et 2 ans d'élevage. (Quantité 294 bouteilles). Une année similaire à 2020, la concentration des raisins donne à cette cuvée des notes de coings, d'abricots confits. Une cuvée qui se marie idéalement avec un plateau de fromages. **Epuisé**

VDF Ephémère Fig 1 : Une cuvée en millefeuilles de trois cépages : Gamay, Chardonnay et Pinot Noir en carbo pure, élevage en jarre en grès. Vin léger et très clair, non filtré. Un petit canon plein de fruit.

VDF « Pourquoi pas » : Une cuvée de gamay vinifiée en macération carbonique. Un jus fruité et léger avec une petite pointe de gaz en fin de bouche qui apporte une belle fraîcheur à ce vin digeste.

Beaujolais Is Not Dead 2023 : Cuvée de Gamay vinifié en macération carbonique avec des arômes de Gamay frais et fruité, un vin à boire en toutes occasions.

« La Platière » 2022 : Beaujolais rouge issu d'une parcelle située à Theizé en Beaujolais sur des sols argilo-calcaire. Nous avons vinifié cette cuvée avec un égrappage à 50% pour lui apporter de la puissance avec une macération plus longue, puis un élevage en fût durant un an. La Platière est une cuvée riche en fruits rouges, avec une belle puissante qui aura toute sa place dans vos vins de garde.

Fleurie « III » 2022 : Assemblage de 3 parcelles sur Fleurie, cuvaisons en cuve béton, grappes entières et élevage en vieux fûts. Vin aux notes de fraises écrasées, cuvée délicate et fraîche.

Moulin-à-Vent « Le Bief » 2020 : Cette parcelle est située sur la commune de Chénas au bord du Bief. Elle est vinifiée en grappe entière en cuve béton avec un élevage de 6 mois en fût. Ce vin a des notes de fruits rouges, une belle longueur en bouche et des notes de cuir.

Côte de Brouilly « Chardignon » 2022 : Les vignes poussent sur les sols bleus de la colline de Brouilly, donnant un vin avec une belle intensité, des fruits rouge mûrs et une belle longueur en bouche.

Brouilly « Les Balloquets » 2021 : Gamay ramassés sur les granits d'Odenas, une cuaison en grappe entière et cuve béton de 10 jours. Puis 9 mois d'élevage en vieux fûts. Les arômes sont frais et délicats.

Morgon « Corcelette » 2021 : Parcelle située sur le Nord de l'appellation de Morgon, l'altitude de son emplacement est avantageuse les années chaudes. Vinifié comme nos autres crus, le Morgon exprime toujours des notes de Burlat bien croquante.

Bourgogne Pinot Noir 2022 : Vinifié comme un Beaujolais : en macération carbonique. Puis un élevage d'un an en vieux fut. Ce nouveau Bourgogne conserve ses notes de Pinot tant reconnaissables, mais la macération carbonique lui apporte une belle vivacité et une digestibilité sans pareil.

Crémant de Bourgogne « Lune » : Issu de nos Chardonnay plantés sur la commune de Châtillon d'Azergues, sur son sol argilo-calcaire. Le vin de base est gourmand et riche, il est élevé en gros fûts de bourgogne blanc pour une durée de 18 mois, puis laissé sur latte durant 14 mois. La bulle est fine et les arômes de Chardonnay intenses. Crémant de Bourgogne brut nature non dosé.

FAMILLE CHASSELAY
123/157 Chemin de la Roche
69380 CHATILLON
Tél / 06 83 88 55 45

Mail : contact@domaine-chasselay.com Site : www.domaine-chasselay.com



Conditions générales de ventes : page suivante

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Mise à jour du 29 novembre 2019

Toute commande est soumise à nos conditions générales de vente. Les présentes Conditions Générales de Vente, régissent les relations commerciales entre la SARL Famille Chasselay, nommée aussi «le Vendeur», et ses Clients Professionnels.

Prix :

Nos prix sont indiqués en (€ hors taxe) Ex-Cellar. Les prix incluent capsule, bouchage, bouteille, étiquette, carton et vin. La contre-étiquette, ou toute autre demande spéciale sur l'emballage est à la charge de l'acheteur. Les références peuvent être panachées au sein de la commande par multiple de 6 bouteilles pour les cartons de 6 ou 12 bouteilles pour les cartons de 12. Toutes nos offres s'entendent dans la limite des stocks disponibles sans engagement et sauf vente entre-temps.

Commande :

Les commandes doivent se faire obligatoirement par écrit. (e-mail ou lettre postale) à l'adresse suivante : contact@domaine-chasselay.com ou adresse du siège : Famille Chasselay, 157 Chemin de la Roche – 69380 Châtillon d'Azergues. (les Conditions Générales de Vente sont considérées comme acceptées dès lors que l'Acheteur envoie sa commande par e-mail ou lettre postale). Nous vous envoyons systématiquement une facture pro-forma par e-mail après la réception de votre commande. Merci de la vérifier soigneusement. Toute commande non modifiée dans les 3 jours suivant la date d'envoi de la facture pro-forma sera considérée comme ferme et définitive. Sans réception de cette facture pro-forma les jours suivant la commande passée, merci de prendre contact avec nous de nouveau pour vérifier que la commande a bien été prise en compte et que le bon de commande est en préparation.

Facturation :

Toutes les factures sont établies en Euros (€).

La facture est envoyée par mail (par courrier uniquement sur demande de la part de l'acheteur).

Les échantillons demandés ainsi que leurs expéditions sont facturés.

Livraison/expédition :

Nos cartons quittent notre cave en parfait état, il vous appartient de vérifier l'état des colis à l'arrivée, en particulier le nombre, l'aspect extérieur des caisses et leur poids. Tous manquants, casses ou dégâts doivent être constatés par le transporteur et l'acheteur et consignés sur le document de livraison ; ne prendre livraison que "SOUS RÉSERVE", puis déclarer le sinistre dans un délai de 3 jours ouvrables, par téléphone ; si vous le pouvez, prenez des photos des dégâts constatés ou de la palette endommagées. Nous prendrons contact avec vous pour la réparation des dommages.

Le vin est un produit « vivant ». Il doit être conservé à l'abri des odeurs dans un local sec ne dépassant pas les 20°C (si possible à une température inférieure à 16°C), les bouteilles étant couchées.

Les frais de port sont exclusivement à la charge de l'acheteur. Nous travaillons avec la société Logistic Vin Distribution (L.V.D) à St Georges de Reneins (Rhône). Vous pouvez affrêter la livraison par votre propre transporteur si vous le désirez sur demande.

Règlement :

Règlement de la facture pour toute première commande avant expédition.

Ensuite, règlement à 30 jours net à réception de la facture pour les autres commandes.

Aucune nouvelle commande ne sera expédiée sans le règlement de la précédente. Si les retards de règlements sont fréquemment constatés alors, nous demanderons un règlement avant expédition.

Les frais bancaires sont entièrement à la charge de l'acheteur.

Nos conditions de vente ne prévoient pas d'escompte pour paiement anticipé.

En cas de retard de paiement, sera exigible, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur. En cas de retard de paiement, une indemnité forfaitaire de 40€ sera perçue pour frais de recouvrement (décret n° 2012-1115 du 2/10/2012). Les retards de paiement entraîneront une demande de paiement d'avance pour les commandes suivantes.

Conformément à la loi du 12 mai 1980 N° 80335, les marchandises livrées demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Membre d'une association agréée, le règlement des honoraires par chèque est accepté.

FAMILLE CHASSELAY
123/157 Chemin de la Roche
69380 CHATILLON
Tél / 06 83 88 55 45
Mail : contact@domaine-chasselay.com Site : www.domaine-chasselay.com

