



L'AMICALE VOUS PROPOSE...

DES VINS DE CERDON



- Production de la cave GIRARDI-DUPOYET. Pour toute information, voir le site « cerdon-girardi.com »
- Chaque agent peut commander en panachant dans un même carton de 6 bouteilles, (le prix de la bouteille de 75 cl est unique)

Dernier délai de commande : vendredi 8 mai à 13 h
Livraison prévue semaine 23

A DECOUPER OU A PHOTOCOPIER ET A REMETTRE A L'ACCUEIL OU DANS LA BOÎTE AUX LETTRES :



Commande de vins de Cerdon Printemps 2026 :

COMMANDE DE CERDON	AMICALISTES	NON AMICALISTES	total = multiple de 6	Prix total
Méthode ancestrale Demi-Sec Cépage Gamay - 8,5% Vol	6,50 €	7,40 €		
Perles de rosé sec Cépage Gamay / Pinot - 9,5% Vol				
Blanc de blanc brut Cépage Chardonnay / muscat - 10% Vol				
TOTAL				
nombre de bouteilles ↑			↑	↑

NOM.....PRENOM.....CARTE 2026 N°

Adresse mail où vous contacter :

CHEQUE JOINT A L'ORDRE DE L'AMICALE DE.....€



Le Cerdon Méthode Ancestrale Demi-sec : produit phare de la cave avec environ 55000 bouteilles produites par an.

Le Cerdon Méthode Ancestrale est le vin typique de l'appellation. Issus du cépage Gamay Noir, sa couleur rosée, ses arômes de fruits très développés en font un vin apprécié autant par les connaisseurs que par les amateurs.

Son faible degré alcoolique, en fait un vin plaisir qui se consomme aussi bien en apéritif / dessert ou en après-midi avec un bon gâteau.

Le Perles de Rosé Sec est issu d'un assemblage de Pinot Noir et de Gamay Noir. Sa production annuelle est de l'ordre de 4000 bouteilles.

Comme le Cerdon, le Perles de Rosé s'apprécie en apéritif / dessert. Destiné à des amateurs souhaitant un vin aromatique plus sec.



Le Blanc de Blancs surprend par ses arômes très fruités. Malgré son taux d'alcool plus élevé que ses deux prédécesseurs, sa fraîcheur et son fruité en surprennent plus d'un.

Issus d'un assemblage de Chardonnay avec une petite pointe de Muscat, ce dernier donne tout son éclat à ce mousseux blanc.

Sa production moyenne est de 4000 bouteilles par an