

• VOTRE OFFRE SÉLECTION PRINTANIÈRE •  
**Votre Offre Rosé**

• VOTRE OFFRE SÉLECTION PRINTANIÈRE •

Profitez dès maintenant  
 de tous vos avantages

(Chèque-cadeau valable uniquement sur ce Bon Privilégié d'Acquisition « Sélection Printanière » et « Sélection Côtes du Rhône Rouge 2021 »)



Comment utiliser votre  
 Chèque-Cadeau ? C'est simple !

- ▶ Déduisez **20 €** (dès 160 € d'achat)
- ▶ Déduisez **30 €** (dès 200 € d'achat)
- ▶ Déduisez **40 €** (dès 250 € d'achat)
- ▶ Déduisez **50 €** (dès 300 € d'achat)

+  
 Bénéficiez des frais de port et d'emballage  
 OFFERTS à partir de 160 € de commande

**VIDAL-FLEURY**



Vidal-Fleury • 48 route de Lyon • 69420 Tupin et Semons  
 Téléphone : 04 74 56 10 18 • email : [order@vidal-fleury.com](mailto:order@vidal-fleury.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**ROSÉ AROMATIQUE**  
**CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2023 AOP**

C'est un vin à dégustation « versatile », c'est-à-dire qu'il s'adapte très bien à différentes situations de dégustation. Il est léger en couleur, ses arômes sont floraux et aériens. Sa bouche ample et bien équilibrée révèle une touche citronnée en finale.

Cépages sélectionnés : Cinsault, Syrah et Grenache.

Dégustation : Côte d'agneau grillée, jambon de pays, quiche lorraine, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 2 ans.  
 Service : 8 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 57,00 €

**ROSÉ FIN ET ONCTUEUX**  
**TAVEL ROSÉ 2022 AOP**

Le Tavel est un vin structuré. Sa robe présente une couleur très pure et assez prononcée. Sa bouche est caractéristique de sucrés avec du gras mais sans sucres résiduels et de l'onctuosité. Son nez dévoile une agréable finesse aromatique. Sur une dégustation à l'aveugle, on peut le confondre avec un vin rouge (lié à sa vinification qui est traditionnelle).

Cépages sélectionnés : Cinsault, Syrah et Grenache.

Dégustation : Volaille, saumon, salade, cuisine asiatique et fruits frais.  
 Garde : Jusqu'à 4 ans.  
 Service : 11 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 81,00 €

**GRANDE NOBLESSE**  
**CONDRIEU BLANC 2020 AOP**

Ce grand vin, élevé sur lies pendant 12 mois, présente une robe jaune pâle annonçant sa fraîcheur. Son nez est frais et fruité mêlant touche florale et notes d'arachides (noisette, amande). Sa bouche, vive puis structurée, donne des arômes d'abricot et de pêche. Une bonne longueur bâtie sur la persistance aromatique et une finale tout en douceur.

Dégustation : Apéritif, saint-jacques, fromage de brebis doux.  
 Garde : Jusqu'à 5 ans.  
 Service : 11 °C.

Notes et distinctions :  
 Jeb Dunnick : 91/100  
 Mundus Vini : Médaille Or  
 Decanter : Médaille Argent, 92/100

6 bouteilles (75 cl) : 279,00 €

**UN GRAND CLASSIQUE**  
**SAINT-JOSEPH ROUGE 2020 AOP**

Exposé au sud sur des sols chauds, le Saint-Joseph présente une robe rubis pourpre très dense. Il vous plaira à coup sûr avec son nez intense composé de fruits rouges (cerise, framboise, fraise des bois), de cigare et de plantes (thym, laurier et eucalyptus). Tout cela relevé par une bouche harmonieuse, fruitée et fraîche. Enfin, les tanins enveloppent le palais avec de longues notes grillées.

Dégustation : Carpaccio de bœuf au parmesan, terrine de lapin, grillades, fromages.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions :  
 Revue du Vin de France : 91/100

6 bouteilles (75 cl) : 162,00 €

**LE CARTON ASSORTI 6 BOUTEILLES GRANDE DÉGUSTATION**

1 Côtes du Rhône Villages rouge 2020 (75 cl)	12,00 €
+ 1 Côtes du Rhône blanc 2022 (75 cl)	10,50 €
+ 1 Crozes-Hermitage rouge 2022 (75 cl)	22,50 €
+ 1 Saint-Joseph rouge 2020 (75 cl)	27,00 €
+ 1 Châteauneuf-du-Pape rouge 2020 (75 cl)	39,50 €
+ 1 Côte-Rôtie rouge 2020 (75 cl)	72,00 €
<b>Le Carton assorti à</b>	<b>155,00 €</b>
	au lieu 183,50 €



• VOTRE OFFRE SÉLECTION PRINTANIÈRE •

Choisissez vos Grands Vins préférés et profitez de remises\* immédiates

**FRAIS ET FRUITÉ**  
**GRENACHE-SYRAH-MOURVÈDRE ROUGE 2022 VIN DE FRANCE**

Le GSM rouge dévoile une robe d'un rouge profond. Son nez est immédiat et frais basé sur les fruits rouges. Sa bouche est facile d'approche, avec de l'ampleur et de la rondeur. Les tanins sont souples. Les arômes sont dominés par les fruits rouges épicés de poivre. Une bonne longueur qui reste sur la souplesse et la fraîcheur.

Dégustation : Apéritifs, filet mignon de porc aux figues, légumes cuisinés, plateau de fromages.  
 Garde : 3 ans environ.  
 Service : 17 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 48,00 €

**ROND ET ÉQUILIBRÉ**  
**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE 2020 AOP**

Un splendide vin rouge provenant du sud de la Vallée du Rhône. D'apparence rouge sombre et lumineux, il développe de fantastiques parfums de violette, de mûre et d'épices. En bouche, ce sont de fins arômes de poivre et de fruits noirs. Son attaque est franche et sa finale est tonique et structurée.

Dégustation : Viande rouge, viande blanche, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions :  
 Jeb Dunnick : 90/100  
 Revue du Vin de France : 89/100

6 bouteilles (75 cl) : 72,00 €

**JOLIMENT MINÉRAL ET FRUITÉ**  
**CROZES-HERMITAGE BLANC 2021 AOP**

Le Crozes-Hermitage est d'une couleur jaune pâle avec des éclats dorés. Ce superbe vin blanc, issu des cépages Marsanne et Roussanne, dévoile un nez très frais, un style moderne et floral avec des notes de melon blanc et de poire, le tout offrant une minéralité prononcée. En bouche, une petite pointe de sel, de pêche blanche et une note miellée et grillée se feront ressentir.

Dégustation : Fruits de mer, fromage ou à l'apéritif.  
 Garde : Jusqu'à 5 ans.  
 Service : 11 °C, servir bien frais.

Notes et distinctions :  
 James Suckling : 90/100

6 bouteilles (75 cl) : 129,00 €

**PUISSANT ET RICHE**  
**VACQUEYRAS ROUGE 2021 AOP**

Ce vin rouge de garde présente une robe rouge lumineuse et jeune avec quelques éclats bleuâtres et noirs. Son nez présente des arômes de mûre, garrigue, romarin et une touche de violette. On découvre des tanins présents, soyeux et légèrement serrés en bouche.

Dégustation : Viande rouge, viande froide, barbecue, fromage.  
 Garde : 10 ans environ.  
 Service : 18 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 132,00 €

**BEL ÉQUILIBRE GOURMAND**  
**SAINT-JOSEPH BLANC 2022 AOP**

Cette cuvée présente une belle robe jaune aux reflets or et verts. Son nez dévoile beaucoup d'intensité et sa bouche un mélange d'arômes et de fraîcheur, l'ensemble est souligné par une note minérale. Sa finale donne une longueur basée sur la structure et le fruit.

Dégustation : Poisson en sauce, porc, comberbert.  
 Garde : Jusqu'à 5 ans.  
 Service : 11 °C.

Notes et distinctions :  
 Janis Robinson : 16/20  
 Jeb Dunnick : 90/100  
 Vinous - Josh Reynolds : 84/100

6 bouteilles (75 cl) : 162,00 €

**COMPLEXE ET ÉLÉGANTE**  
**CORNAS ROUGE 2020 puis 2021 AOP**

Un nez complexe et raffiné avec des notes florales, des arômes de romarin, de la réglisse mais aussi des notes plus épicées avec le poivre assez marqué. La bouche est concentrée et élégante. La force des tanins et leur aspect soyeux et velouté donnent une structure parfaitement équilibrée. La finale charnue révèle des arômes fumés.

Dégustation : filet de bœuf, caille farcie au foie gras, os à moelle truffé.  
 Garde : 15 à 20 ans.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions millésime 2020 :  
 Jeb Dunnick : 91-93/100  
 Guide Hachette : 2 étoiles  
 Wine Enthusiast : 95/100  
 Bettane et Desseauve - Guide : 90/100

Notes et distinctions millésime 2021 :  
 Janis Robinson : 15,5/20  
 Jeb Dunnick : 90/100  
 John Livingstone : 3 étoiles  
 Vinous - Josh Reynolds : 88/100

6 bouteilles (75 cl) : 321,00 €

**FRAIS ET AROMATIQUE**  
**CÔTES DU RHÔNE BLANC 2022 AOP**

D'une apparence jaune pâle, ce Côtes du Rhône blanc sec dévoile un nez intense mêlant fruit frais et sec ainsi qu'une légère note de fleur blanche. Sa bouche, fraîche et vive, devient presque mordante. Le tout révèle une longue persistance aromatique dominée par le fruit frais.

Dégustation : Apéritifs, fruits de mer, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 5 ans.  
 Service : 11 °C.

Notes et distinctions :  
 Wine Spectator : 88/100

6 bouteilles (75 cl) : 63,00 €

**UN CLASSIQUE INCONTOURNABLE**  
**CAIRANNE ROUGE 2021 PUIS 2022 AOP**

Issu de vendanges manuelles, ce vin d'une couleur rouge sombre avec des reflets noirs annonce des notes de grillé, de chocolat noir, de prune et de cerise se terminant sur le poivre et le cumin. L'attaque en bouche monte progressivement en structure et s'orne d'un caractère à la fois onctueux et ferme grâce aux tanins.

Dégustation : Viande rouge, viande blanche, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 81,00 €

**SI ÉLÉGANTE ET FRUITÉ !**  
**CROZES-HERMITAGE ROUGE 2022 AOP**

Provenant d'un seul et unique cépage, la Syrah, située sur la rive gauche, occupe une place particulière parmi les crus septentrionaux. Sa robe est rouge sombre et moyennement profonde. Au nez on peut ressentir le cassis, la prune, la violette, le poivre et le grillé. Le Crozes-Hermitage est souple en bouche et promet une rondeur et une persistance basée sur le fruit frais.

Dégustation : Viande rouge, porc, gibier à plumes, charcuterie fine, fromage gras de caractère.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

6 bouteilles (75 cl) : 135,00 €

**DU FRUIT ET DU TERROIR !**  
**GIGONDAS ROUGE 2020 AOP**

Bénéficiant d'une exposition au mistral et d'un superbe ensoleillement, ce vin, à la robe rouge sombre, propose une bouche structurée et onctueuse. Elle est principalement dominée par le Grenache avec des arômes de cerise et de poivre. Le nez est séduisant par ses notes de mûre, cerise, garrigue et violette.

Dégustation : Viande rouge, volaille, jambon cru, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions :  
 Vinous - Josh Reynolds : 91/100  
 James Suckling : 91/100  
 Bettane et Desseauve - Guide : 91/100

6 bouteilles (75 cl) : 162,00 €

**UN TRÈS GRAND VIN**  
**CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2020 AOP**

Provenant de l'assemblage de trois cépages différents : Grenache, Syrah et Mourvèdre, le célèbre Châteauneuf-du-Pape saura vous séduire avec ses arômes fruités grâce à la cerise, la fraise et la prune, le tout relevé de poivre, de noix de muscade et de truffe. L'ensemble lui confère une attaque en bouche d'une belle fraîcheur. Lentement vieilli sur lies en foudres pendant 12 mois, ce grand vin présente un parfait équilibre gourmand.

Dégustation : Volaille en sauce, au vin ou épicée, viande rouge, fromage.  
 Garde : Jusqu'à 10 ans.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions :  
 Jeb Dunnick : 90-92/100

6 bouteilles (75 cl) : 237,00 €

**ENTRE PUISSANCE ET FINESSE**  
**CÔTE-RÔTIE ROUGE 2020 AOP**

Ce vin très remarquable, à la robe rouge carmin, dispose d'un fabuleux équilibre qui combine avec excellence fruits rouges, épicés avec une légère note fumée. Son nez est intense et très complexe (fruits frais suivi de violette, de poivre et d'olive noire). Sa bouche, sur le cassis et les épicés, est souple, riche et pleine de fraîcheur avec une persistance très droite en arôme et en structure.

Dégustation : Belle viande rouge grillée ou en sauce, gibier, fromage de brebis.  
 Garde : Jusqu'à 20 ans voire plus.  
 Service : 18 °C.

Notes et distinctions :  
 Jeb Dunnick : 90-93/100  
 Revue du Vin de France : 93/100.

6 bouteilles (75 cl) : 432,00 €