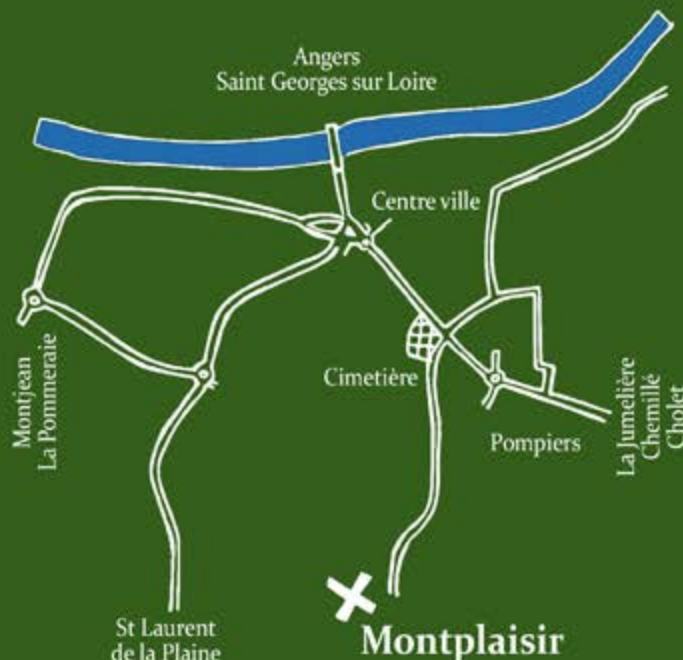


A VOS AGENDAS

Dégustations et ventes 2018 :

- Le **vendredi 16 Mars** de 16h à 19h30 Chez Agnès et Christophe JOUAULT Belouvries » RN 12 -53500 ST PIERRE DES LANDES
- Le **samedi 28 avril** de 10 h à 13 h Chez Sylvain PARIS « Bouysse » - 19800 CORREZE
- Le **samedi 19 et dimanche 20 mai** fêtes des vins à Chalonnes sur Loire.
- Les **vendredi 4 mai, 8 juin**, marché d'automne (octobre) et le **21 décembre** à Moncé En Belin 72230 « les serres de la belle étoile ».
- Marché d'été et marché de Noël à L'Huisserie 53.
- Dimanche **9 septembre** : cave ouverte et animation, au domaine Grellier.
- **Novembre** chez Louis TOREL 35.
- **Dimanche 25 novembre** marché de Noël à Courbeville 53.
- Le **samedi 1 décembre** Marché de Noël à Bain de Bretagnes
- Le **dimanche 2 décembre** marché de Noël à Chalonnes sur Loire.
- Les **8 et 9 décembre** cave ouverte à Montplaisir.
- Le **samedi 15 décembre** à ERCE PRE LIFFRE 35 LA CHENAIE chez MR DESJARDINS Stéphane (apiculture).
- Le **dimanche 16 décembre 2018** marché de Noël à Quelaines St Gault.
- Voir d'autres dates et d'autres lieux non connus à ce jour, nous n'hésiterons pas à vous contacter.



Grellier Pierre-Marie et Catherine

Domaine de Montplaisir
49290 Chalonnes sur Loire
grellier-domainedemontplaisir@wanadoo.fr

02 41 74 90 30
Pierre-Marie: 06 07 10 93 65
Catherine: 07 86 04 43 30

Présents au drive fermier 53

« Notre vignoble de 12.50 hectares est cultivé sans pesticides, ni herbicides chimiques de synthèse. Nous pratiquons la phytothérapie (soigner la vigne à l'aide de plantes). Nous revendiquons une agriculture écologique et culture biologique de la vigne. Tous nos efforts sont portés sur la qualité originelle et atypique de nos produits. »

Earl Grellier

« Vignerons et Artisans du vin »

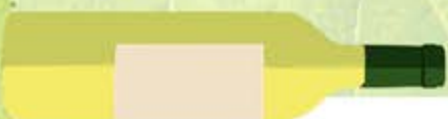
Pierre-Marie et Catherine
Montplaisir
49290 Chalonnes sur Loire

www.grellier-montplaisir.fr



Nos Vins

TARIFS 2018 - prix TTC départ cave (selon stocks disponibles)
Vins en vrac uniquement au printemps, du 19 mars au 30 avril 2018.



Coteaux du Layon

Vin moelleux issus de raisins récoltés à la main et par tries successives, possède un fort potentiel aromatique. Accompagne apéritifs, foie gras et magrets fumés.

Chenin blanc (½ sec) et

Chenin sec « GEMME »

Cépage phare du val de Loire, excelle avec le fromage, raclette, tartiflette et fondue savoyarde.

Grolleau gris blanc (½ sec)

Vin très atypique, de couleur gris fumé, se déguste avec des poissons en sauce, coquilles St Jacques, charcuterie et dessert.

Sauvignon ou Chardonnay

Vins blancs secs et aromatiques, seront dégustés frais avec des fruits de mer, poissons.

Bouteille 75cl
vrac BIB

Coteaux 2017
7,60€
Coteaux 2017
10 litres
45.00€

Coteaux 2016
7,00€

Chenin ½ s
5,60€
Chenin ½ s
10 litres
40.00€
"Gemme"
Pas de vrac
6,00€

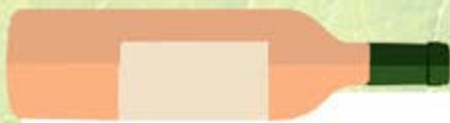
Grolleau gris
10 litres
35.00€
Grolleau gris
4,20€
20 litres
68.00€

30 litres
101.10€

Sauvignon Chardonnay
4,20€
Sauvignon Chardonnay
10 litres
35.00€

20 litres
68.00€

30 litres
101.10€

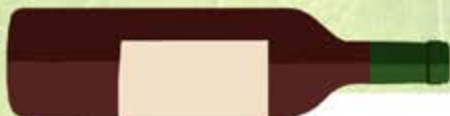


Rosé « tendre et fruité » Hédonisme

Dénommé Hédonisme, ce rosé est plus fruité et parfumé. A peine sec, à servir depuis les entrées jusqu'aux grillades, viandes blanches, plats épicés, pizzas et quiches.

Cabernet d'Anjou rosé ½ sec

Vin à présenter à tout moment de la journée. Très plaisant avec des asperges, grillades, plats épicés, pizzas et quiches.



Anjou rouge

De cépage cabernet, l'Anjou rouge est un vin de garde. A consommer avec de la viande rouge ou du fromage. A servir au moment d'un repas convivial.

Gamay rouge

Ce vin se déguste jeune et légèrement frais avec de nombreux plats de la charcuterie à la viande blanche.

Bouteille 75cl
vrac BIB

Hédonisme
4,20€
Hédonisme
10 litres
35.00€

20 litres
68.00€

30 litres
101.10€

Cabernet
4,20€
Cabernet
10 litres
35.00€

20 litres
68.00€

30 litres
101.10€

Bouteille 75cl
vrac BIB

Anjou
4,60€
Anjou
10 litres
37.00€

20 litres
72.00€

30 litres
107.10€

Gamay
4,00€
Gamay
10 litres
32.50€

20 litres
63.00€



Crémant de Loire blanc (brut et ½ sec)

Sa mousse fine, abondante et son parfum délicat en font le vin de réception par excellence.

La méthode traditionnelle rouge (½ sec) Stock limité

Vin mousseux de qualité et fruité, à servir avec des desserts à bases de fruits rouges ou de chocolat.

La méthode ancestrale blanc ou rosé (sec)

Elaborée au Domaine, ce vin de fines bulles est extrait du cœur des meilleurs jus de nos différents cépages. Une explosion de saveurs naturelles, sublime à l'apéritif et au dessert.



Sans alcool

Pétillant de raisin

100% pur jus de raisin, arômes et sucres naturels du raisin.

Bouteille 75cl

Crémant
7,60€

Méthode traditionnelle
6,00€

Méthode ancestrale
8,00€

Bouteille 75cl

Pétillant
3,80€