

BON DE COMMANDE

Cuvée	Tarif/carton 6 bouteilles TTC	Qté (carton)	Total TTC
Les Pierres Plantées Cuvée Solal 2009	84,00 €		
Les Pierres Plantées 2010 (Blanc)	60,00 €		
Les Pierres Plantées 2010 (Rouge)	36,00 €		
Cuvée Tacsum 2010 (Muscat)	33,00 €		
Frais de port*			
Net à payer			

Conditions de vente :

Les prix s'entendent TTC, départ domaine, TVA 19,6%
Les droits sont acquittés, verre et emballage compris

Frais de port national * (hors Corse)

1 à 2 cartons 27 € TTC
2 à 4 cartons 28 € TTC
4 à 6 cartons 30 € TTC
6 à 8 cartons 42 € TTC

Nom.....

Prénom.....

Adresse de livraison.....

.....

Code postal.....

Ville.....

Téléphone.....

Portable.....

Email.....

Règlement :

Chèque bancaire à l'ordre de Perraudin Vignobles

Bon de commande à renvoyer à l'adresse suivante :

Perraudin Vignobles
16 rue Imbert-Colomès
69001 Lyon

ACCES CHAI VITICOLE

Depuis l'autoroute A9 sortie n°26, Gallargues
Direction Vauvert, traverser la ville.

À la sortie, prendre la direction St Gilles.

Faire 4 km jusqu'à l'intersection du hameau de
Gallician.

Tourner à gauche au mas des Mourgues.

Prendre la direction des Salines.

Suivre la route sur 4 km.

Dépasser les Salines.

Continuer sur 1 km jusqu'au Domaine Perraudin.

Un alignement de pierres plantées signale votre
arrivée.



Domaine Perraudin
chemin des salines
30600 gallician
tel. +33 (4) 72 10 96 40
domaineperraudin@orange.fr

aux origines : UN TERROIR EXCEPTIONNEL

Au sud de Nîmes, en bordure de la Camargue, une costière abrite un micro-terroir exceptionnel.

Sur les 6 hectares du DOMAINE PERRAUDIN le sol pauvre constitué de galets roulés et d'argile, est idéal pour une production de très haute qualité. Le climat méditerranéen est parfaitement tempéré par la brise marine, assurant ainsi une maturation progressive du raisin.

Gilles Perraudin décide en 1995 de planter une variété de cépages permettant d'exploiter le formidable potentiel de ce terroir : Viognier en sélection massale de Condrieu, Chardonnay, Sauvignon, Petit Manseng, Muscat, Syrah et Grenache.

Aujourd'hui à maturité, l'encépagement ambitieux du domaine donne son meilleur.

des CRUS PRECIEUX

Sur de telles bases naturelles, la viticulture pratiquée par le DOMAINE PERRAUDIN veut être un modèle de respect du terroir : lutte phytosanitaire raisonnée, micro-rendements (seulement 8 hl/ha pour le Viognier !), vendanges manuelles, pressage doux, élevage en barriques sur lies fines, etc.

Entre 1995 et 2003, seul un vin blanc est produit, il est rapidement distingué internationalement : 89/100 dans le guide Parker, dès la deuxième cuvée.

Depuis 2003 les vignes demeurées parfaitement entretenues ne donnaient pas lieu à une mise en bouteille.

En 2010 le domaine renaît, avec les mêmes ambitions et une gamme complète de vins de créateur qui expriment simplement un superbe terroir.

un CHAI pour SIGNATURE

Architecte distingué par l'équerre d'argent en 1987, par le prix international de l'architecture de pierre en 2001 et le prix Tessenow en 2004, Gilles Perraudin a souhaité offrir à son vin un chai à la mesure de son ambition et profondément inscrit dans ses origines méditerranéennes.

Le monumental chai du DOMAINE PERRAUDIN est construit à partir de blocs de pierres taillées selon la mesure antique (dite "coudée de Samos") de deux mètres de haut par un mètre de large ; ils forment un bâtiment distingué dans le monde entier*.

Ces mêmes blocs, posés à intervalle régulier, entourent les vignes et le site qui en tirent leur surnom : "les pierres plantées".

** Les Plus beaux chais du monde, 2005, Hans Hartje et Jeanlou Perrier, ed. Artemis.*

