

## Ma Conciergerie Locale *Livraison CERDON décembre 2023*



### *Cerdon Méthode Ancestrale Demi-Sec*

*Cépage Gamay  
8,5% Vol*

### *Perles de rosé sec*

*Cépage Gamay-Pinot  
9% Vol*



Livraison en carton de 6 bouteilles avec panachage possible dans un même carton.

Tarif unique pour nos deux vins proposés

Tarif bouteille de 75cl TTC	<b>7,00 €</b>
Tarif carton de 6 bouteilles TTC	<b>42,00 €</b>





### ***Le Cerdon Méthode Ancestrale Demi-sec :***

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

*De par son faible degré alcoolique, c'est un vin plaisir qui se consomme en apéritif, au dessert ou en après-midi avec un bon gâteau.*

*Température de service : 6°C, mettre au réfrigérateur 2 heures avant la dégustation*

*Production moyenne : 55 000 bouteilles/an*

***Le Perles de Rosé Sec est issu d'un assemblage de Pinot Noir et de Gamay Noir.***

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

*Température de service : 6°C, mettre au réfrigérateur 2 heures avant la dégustation*

*Production moyenne : 4 000 bouteilles/an*



***Tous nos vins sont issus de vignes plantées sur la commune de CERDON.***

***Contactez-nous pour des informations complémentaires ou pour toute demande et nous nous ferons un plaisir de vous répondre.***

***[contact@cerdon.girardi.com](mailto:contact@cerdon.girardi.com) ou 04 74 39 95 90***