



L'association **Journées paysannes**

propose les vins du
domaine du Clos de Frémur
qu'elle a cultivés jusqu'en 2012

COMMANDEZ dès la réception de ce feuillet

C'est impératif pour que vous soyez certain d'avoir toutes les bouteilles que vous désirez, sans avoir à supporter les frais de port.

Commande à adresser ce jour à :

Journées paysannes
La Bénétrie
110, rue du Maréchal Juin
49 000 Angers
Tel: 02 41 66 30 06
journes.paysannes@gmail.com

Les vins du millésime 2010 :

- **L'Anjou blanc (A.O.C) est un demi-sec**

D'une robe jaune doré lumineuse, il exprime une délicate intensité de fruits à chair jaune et leurs douces confitures, dont une note miellée, une note d'agrumes, une note de fruits confits, complétée d'une impression de plantes aromatiques, sur une discrète minéralité.

De splendides arômes de surmaturité du raisin de Chenin se lèvent dans une moelleuse et fraîche sensation de bouche. Sa longueur fait durer ce naturel et sain plaisir sensoriel.

- **Le vin de France Cabernet rouge 2010**

Robe rouge grenat au reflet sombre. Une très jolie présence d'arômes de petits fruits rouges et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments.

Cette belle expression apparaît douceuse, confiture de fruits rouges, de prunes aux épices sucrés, avec une note de condiment et

presque de café en finale.

Vin gourmand par son étonnante douceur dès la mise en bouche, frais, lisse par la quasi absence de tanins. Ce vin rouge est suave, d'une très agréable élégance, tout en douceur.

Les vins du millésime 2011 :

- **Le vin de France Chenin blanc sec 2011**

D'une robe jaune doré, son bouquet fruité allant de fruits à chaire blanche, avec une discrète impression de poire, jusqu'aux fruits à chair jaune.

En plus de ces fruits, l'olfaction réunit les impressions de fleurs à tisanes, tel le tilleul.

Rond, souple, perlant, il s'étend en onctuosité, et laisse aller, dans la gaité, ses fins arômes.

- **L'Anjou rouge 2011 (A.O.C) est issu du cépage Cabernet**

Sa robe est rouge grenat. Il exprime une jolie intensité de fruits rouges et de leurs confitures, avec un ensemble de plantes aromatiques et de condiments proches des épices douces.

Beaucoup de rondeur avec une faible présence de tanin, donnant longueur et volume.

Une superbe expression de richesse aromatique en parfait équilibre avec le gras de ce vin.



VINS - BON DE COMMANDE

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

TÉLÉPHONE

COURRIEL

VIN	PRIX/BOUTEILLE	QUANTITÉ	TOTAL
Blanc 2010	10,00 €		
Rouge 2010	6,00 €		
Blanc 2011	6,00 €		
Rouge 2011	9,00 €		
TOTAL			

**Pour éviter les frais de port,
vous pourrez prendre livraison à Souvigny
lors des XXVII^e Journées nationales**

Plusieurs très courtes séquences sont prévues pour présenter et déguster les vins du Clos Frémur - Samedi soir au buffet et dimanche midi au déjeuner.

Règlement par chèque à l'ordre de
"Journées paysannes" et à envoyer
à l'adresse ci-contre