

## TARIFS

Annule et remplace les précédents tarifs - Prix T.T.C.

CONDRIEU "Les Ravines" 2009 - 75 cl .....	26,00 €
CONDRIEU "Les Ravines" 2010 - 75 cl .....	28,00 €
CONDRIEU "Cuvée de Chéry" 2010 - 75 cl .....	34,00 €
CONDRIEU "Cuvée de Chéry" 2010 - Magnum .....	70,00 €
CONDRIEU "Héritage" 2010 - 75 cl .....	40,00 €
<i>Cuvée vendue en caisse bois de 3 bouteilles</i>	
CÔTE-RÔTIE 2009 - 75 cl .....	30,00 €
CÔTE-RÔTIE 2009 - Magnum .....	62,00 €
CÔTE-RÔTIE 2010 - 75 cl (à partir de Janvier 2012) .....	29,00 €
CÔTE-RÔTIE 2010 - Magnum (à partir de Janvier 2012) .....	60,00 €
CÔTE-RÔTIE "Vires de Serine" 2007 - 75 cl .....	45,00 €
CÔTE-RÔTIE "Vires de Serine" 2009 - 75 cl .....	48,00 €
<i>Cuvée vendue en caisse bois de 3 ou 6 bouteilles</i>	
VIN DE PAYS SYRAH "Les Agathes" 2010 - 75 cl .....	9,00 €

## FRAIS DE PORT

Région Rhône-Alpes :	12 €
France métropolitaine :	20 €

## NOUVEAU

Franco de port à partir de 24 bouteilles\* uniquement pour les AOC Condrieu et Côte-Rôtie en France Métropolitaine.

**Groupez-vous avec vos amis pour bénéficier du Franco.**

\* Un magnum compte pour 2 bouteilles.

Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

## CONDITIONS DE VENTE

## NOUVEAU

commande possible en ligne sur [www.vins-niero.com](http://www.vins-niero.com)

Règlement par chèque ou CB si commande courrier.  
Livraison dans les 10 jours après réception du règlement.  
Colisage par 6 ou 12 bouteilles. Possibilité de panachage.  
Validité des tarifs : octobre 2011 à septembre 2012.  
Dans la limite des stocks disponibles.

## ACCUEIL CAVEAU

Caveau ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous.  
Possibilité de réception de groupes jusqu'à 25 personnes

## PORTES OUVERTES

10 décembre 2011 et 8 décembre 2012 de 10 h. à 19 h.

C'est sur les coteaux en terrasses que le domaine Niero récolte les meilleurs raisins de Viognier et Syrah pour vous proposer des **cuvées uniques en Condrieu et Côte-Rôtie**.



Jean Pinchon

Rémi Niero succède aujourd'hui à son père Robert qui lui a transmis son savoir-faire et sa passion. Robert lui-même avait repris en 1985 le petit vignoble de son beau-père Jean Pinchon.

Puis il a planté et travaillé ardemment dans ces chaillots pour embellir un des plus beaux paysages de notre patrimoine commun. Malgré l'exigence de ce terroir, ce travail s'en trouve récompensé par **l'authenticité et l'équilibre naturel des vins du domaine**.



Robert Niero

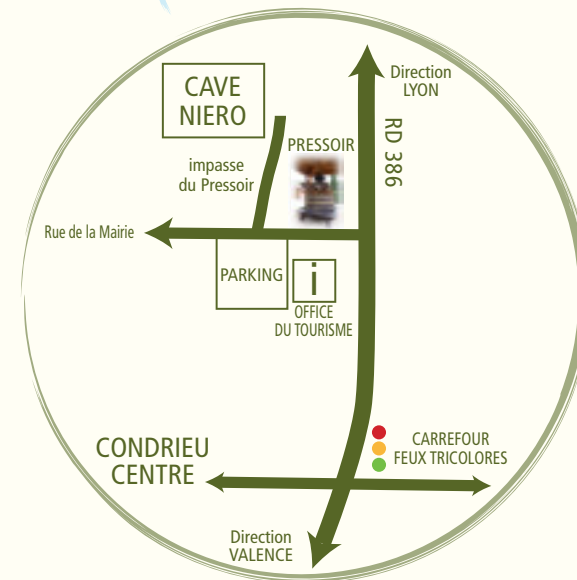
En dédicace à ses maîtres Robert et Jean, Rémi vous propose sa **Nouvelle**

## Cuvée «Héritage».

Elle est issue d'une sélection des plus belles barriques de Condrieu et est particulièrement fidèle au savoir-faire et à l'identité du domaine.



Rémi Niero



## DOMAINE NIERO

Impasse du pressoir, rue de la Mairie - 69420 CONDRIEU

Tél. : 04 74 56 86 99

email : [domaine@vins-niero.com](mailto:domaine@vins-niero.com)

[www.vins-niero.com](http://www.vins-niero.com)

ouverture du caveau : du lundi au samedi sur rendez-vous

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION

2011 - Combar & Koenig - 71570 Châlons

**DOMAINE NIERO**  
Condrieu - Côte-Rôtie

*un terroir,  
un savoir-faire,  
une passion*





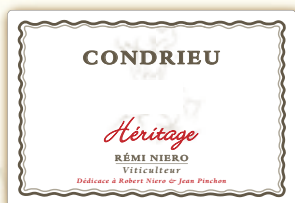
Ce joli vin aux reflets Or pâle ravira votre palais avec ses arômes prononcés de fruits à chair blanche, d'agrumes et ses notes beurrées.  
Vin équilibré finissant sur une note de fraîcheur.



La robe étincelante de cette cuvée tout en finesse flattera votre palais avec ses arômes de fruits mûrs à noyaux et ses notes grillées.



Ce vin à la belle persistance en bouche saura vous chérir toute en délicatesse par sa complexité et sa puissance.



Fruit du savoir-faire du Domaine, vin stylé tout en finesse et élégance, charmeur avec sa robe Or Profond. Nez envoûtant, bouche complexe et note de fraîcheur marquent ce vin du sceau familial.



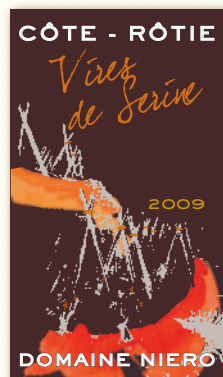
"Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres."

Pasteur 1822/1895

La robe pourpre et profonde de cette Côte-Rotie, son nez intense de petits fruits rouges à noyaux, et sa bouche friande de fruits sauvages, laissent présager le devenir de ses tanins soyeux.



Sa belle robe noire aux reflets sombres et l'intensité de son nez de fruits mûrs, ne sont que le prélude à la richesse de ses tanins enrobés délivrant l'expression gourmande de nos plus beaux terroirs.



Robe rubis ; nez de fruits rouges bien typé Syrah, bouche ample aux tanins fondus, constituent cette cuvée des Agathes comme étant une très belle réussite.

### CONDRIEU "Les Ravines" 2010

Sol granitique décomposé sur les coteaux de "Roncharde", "Côte Châtillon" et "la Caille".  
Vignes de 20 ans d'âge en moyenne. Cépage Viognier.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (40%) et cuve Inox (60%).  
A boire de préférence avant 4 ans. A servir à 12°C.

### CONDRIEU "Cuvée de Chéry" 2010

Sol granitique décomposé sur le coteau réputé de "Chéry".  
Vignes de 30 ans d'âge en moyenne. Cépage Viognier.  
12 mois d'élevage en fûts de chêne (40%) et cuve en Inox (60%).  
A boire de préférence entre 2 et 5 ans. A servir à 12°C.

### CONDRIEU "Héritage" 2010

Sélection des meilleurs fûts et cuvées du Domaine.  
Vignes de 30 ans d'âge en moyenne. Cépage Viognier.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (50%) et cuve Inox (50%).  
A boire de préférence entre 2 et 5 ans. A servir à 12°C.

### CÔTE-RÔTIE 2009

Sol de micaschiste sur les pentes de "La Viallière" et de granite sur les terrasses de "Bassenon".  
Vignes de 15 ans d'âge en moyenne. Assemblage de Syrah (95%) qui lui procure puissance et structure et de Viognier (5%) pour la rondeur et la complexité aromatique.  
Cuvaion longue (3 semaines) après éraflage ; élevage de 16 mois en fûts de chêne dont 20% en fûts neufs.  
A boire entre 5 et 10 ans. A servir à 16°-18°C.

### CÔTE-RÔTIE "Vires de Serine" 2009

Sélection des plus belles chaillets telles des Vires sur les coteaux escarpés de "La Viallière" et de "Bassenon".  
Vignes de 20 ans d'âge en moyenne. Cépage Syrah. Cuvaion longue après éraflage ; élevage de 24 mois en fûts de chêne neufs.  
A boire entre 5 et 15 ans.

**À découvrir.**

### VIN DE PAYS "Les Agathes" 2010

Sol argilo-calcaire. Vignes de 20 ans en moyenne. Cépage Syrah.  
Cuvaion longue après éraflage ; élevage de 12 mois en fûts de chêne.  
A boire entre 2 et 8 ans. A servir à 16°-18°C.

## BON DE COMMANDE

Nom de la cuvée	Prix unitaire	Quantité	Prix TTC
+ FRAIS DE PORT			
TOTAL			

Offrir un grand vin fait toujours plaisir aux amateurs, pensez à vos cadeaux.

### RÈGLEMENT

Chèque joint

Règlement par carte bancaire

\_\_\_\_\_

Expire fin \_\_\_\_\_

Fait à : \_\_\_\_\_ le : \_\_\_\_\_

Signature :

### ADRESSE DE FACTURATION ET DE LIVRAISON

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Collectivité/entreprise : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_ Portable : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_

E-mail\* : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\* Confirmation d'envoi de votre commande par e-mail.

### OBSERVATIONS

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

