

Dubreuil & Fils est un domaine familial perpétuant un savoir-faire ancestral transmis depuis 4 générations, alliant tradition et modernité. Depuis les années 2000 Pierre Dubreuil a pris la suite de son père Guy en faisant petit à petit évoluer les vins, améliorer les techniques de vinification et le travail de la vigne.

L'ensemble des vignes est conduit dans une démarche environnementale globale, certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)



Nos cuvées proviennent des coteaux escarpés et calcaires de 300 à 450m d'altitude où s'exprime à merveille le gamay, principal cépage. Travaillés en méthode ancestrale, nos AOC Bugey Cerdon conservent les arômes et la fraîcheur des raisins et la typicité de notre terroir.

Le Domaine est ouvert toute l'année pour des dégustations et la vente au caveau, sur rendez-vous : 0680717640



### **Cerdon AOC demi sec Cuvée Moulin d'Amont**

Cette cuvée est le résultat d'un travail minutieux de sélection des meilleures et des plus anciennes vignes de notre Domaine, offrant un vin rosé élégant, aux bulles très fines et aux arômes de fruits rouges.

#### Récompenses :

Guide Hachette 2017 : \*\* - Guide Hachette 2020 : \*\*\* - Médaille d'or Concours Général Agricole 2019



### **Cerdon AOC Sec Cuvée Longchamp : \*\* Nouveauté 2020 à découvrir \*\***

Cette cuvée est issue d'une vieille vigne sur les coteaux du village de Cerdon. Ce vin est un Cerdon très peu sucré par rapport aux Cerdon habituels et de toute notre gamme. Cette cuvée « Sec » ravira les amateurs de vin fruité et de bulles fines



### **Cerdon AOC demi sec Cuvée Classique**

Notre Cuvée classique est typique de l'appellation Cerdon : un vin fruité et légèrement acidulé avec des arômes de fruits rouges et peu alcoolisé (8%). Il est le partenaire idéal de vos moments de convivialité.

#### Récompense :

Médaille de bronze au Concours Général Agricole 2020



### **Rosé Tradition**

C'est la cuvée la plus ancienne du Domaine !

Ce vin est très apprécié pour la finesse de ses arômes et de ses bulles. Rapport qualité/prix imbattable.

#### TARIF DES BOUTEILLES EN € TTC

Nos cuvées	Prix Unitaire	Prix pour 6 bouteilles	Nombre bouteilles	Total en €
Cerdon Cuvée Moulin d'Amont	9.00	50€ soit 8.33€/bt		
Cerdon Cuvée Longchamps	8.50	48€ soit 8€/bt		
Cerdon Cuvée Classique	7.50	42€ soit 7€/bt		
Rosé Tradition	5.50	30€ soit 5€/bt		
Jus de raisins Pétillant	4.50	24€ soit 4€/bt		

**1 : CALCULER LE NOMBRE DE BOUTEILLE**

#### TARIFS EXPEDITION PAR BOUTEILLE

##### EN € TTC

Nombre de bouteilles	Frais à rajouter par bouteille
12 bouteilles	1.90 €
18 bouteilles	1.80 €
24 bouteilles	1.60 €
30 bouteilles	1.50 €
36 bouteilles	1.30 €
42 bouteilles	1.20 €
48 bouteilles	1.15 €
54 bouteilles	1.10 €
60 bouteilles et + nous consulter	
<b>2 : CALCULER LE TARIF DU PORT</b>	
EX POUR 12 BT : 12X 1.90 = 22.8€	

**3 : PRIX DU VIN ..... + PORT ..... = ..... € TTC**