



Tauriac, 7 mars 2018

Madame, Monsieur, Chers clients,

**Votre fidélité vous permet de commander nos vins en PRIMEUR.**

Faites le choix de réserver tôt votre Millésime 2017 à des conditions avantageuses.

Vous pouvez régler en 2 fois et vous échappez aux hausses de prix successives dues à la conjoncture.

Cette offre limitée dans le temps et dans les stocks vous permet d'acquérir un vin de garde à un prix très intéressant.

**Lancez-vous et achetez vos vins en PRIMEUR ! L'offre est uniquement valable jusqu'au 31 juillet 2018 !!!!**

**2017: La grande surprise!**

Une très belle année malgré une météo capricieuse : en effet, les gelées d'avril ont surpris tout le monde et certaines

de nos parcelles ont été impactées visuellement. Cependant, les températures clémentes durant l'été et les quelques

pluies précédant les vendanges ont permis de récolter notre raisin dans des conditions optimales. Contre toute attente, « qualité et quantité » ont été au rendez-vous, les vins sont colorés, d'une belle fraîcheur et éclatants de fruits !

Les assemblages ont débutés et les résultats sont là : **encore un BEAU MILLESIME !**

Chaque **MILLESIME** est un nouveau **CHALLENGE** et nous nous efforçons de progresser et de renforcer notre maîtrise et notre savoir-faire avec cette année un nouvel objectif, à savoir la **certification AREA**, qui nous engage dans une démarche respectueuse de l'environnement. **Ensuite nous passerons au stade HVE « Haute Valeur Environnementale »**, gage de qualité supplémentaire et nous savons que chacun de vous y sera sensible.

**Pour les ventes en PRIMEUR, notre tarif est dégressif**, n'hésitez pas à vous grouper avec famille et amis.

**Le Château NODOZ 2017 Cuvée Vieilles Vignes:**

- issu de nos vieilles vignes de plus de 50 ans, élevé en Barriques neuves de Chêne de Haute Futaie (grains fins) durant 20 mois.

**Le Château NODOZ 2017 Élevage Barriques Neuves:**

- issu de nos vignes trentenaires et élevé en Barriques neuves de Chêne Français durant 16 mois.

À la commande, vous nous faites parvenir **par chèque 50 % du montant total de votre réservation**.

Vous recevrez en retour votre réservation. Vous serez alors averti **courant avril 2019** par courrier de la date de disponibilité de vos vins qui pourra s'effectuer à partir **de juin 2019**.

Enfin, votre vin vous sera livré par transporteur sous condition **du règlement du solde ainsi que du port** (voir notre grille pour les livraisons par transporteur à votre domicile ou participation forfaitaire demandée pour une livraison par nos soins sur un salon des vins proche de votre domicile) sauf si vous désirez venir chercher votre vin à la propriété.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations vigneronnes.

**L'équipe du Château NODOZ**



**« Le Château NODOZ », une valeur sûre et authentique dans les Côtes de Bourg. (Voir tarif au dos)**