



LES CONSEILS DU VIGNERON



Gardez ce vin dans un endroit frais et sombre ; couché, afin qu'il soit en contact permanent avec le bouchon.

Les vins rouges de Bordeaux doivent être servis "chambrés" à une température de **16 à 18°**. Pour cela vous placerez la bouteille à déguster, débouchée, dans la salle à manger, quelques heures avant le repas.

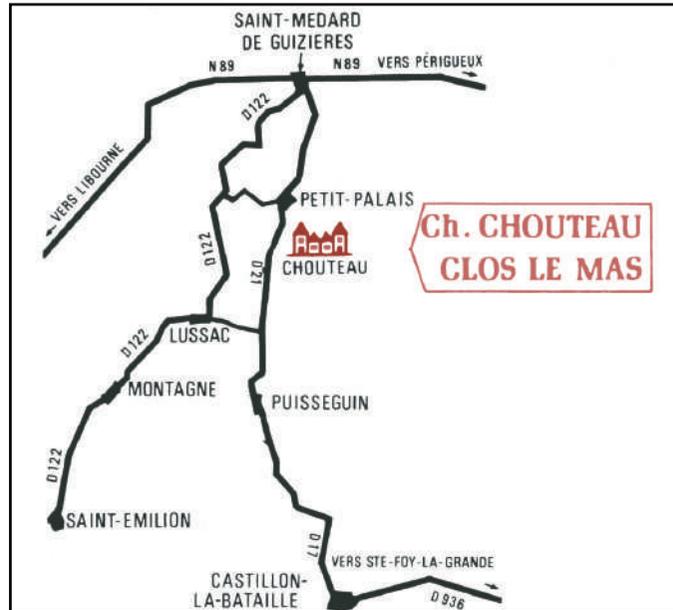


Ces vins accompagnent magnifiquement des **viandes rouges, volailles, gibiers, fromages**.

L'âpreté d'un vin jeune est présage d'un bon vieillissement. Un léger dépôt dans la bouteille de vin rouge ou blanc est un signe d'authenticité.

OBSERVATIONS POUR LIVRAISON

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Une agriculture biologique depuis 1970 !

Etant **viticulteurs** de père en fils dans une région aux vignobles les plus réputés, pratiquant l'**agrobiologie** (culture qui consiste à améliorer la fertilité des sols par l'apport de matières organiques, le traitement des vignes est fait à l'aide de bouillie contenant du cuivre et de la chaux, puis du soufre fleur), nous n'employons jamais de désherbant, ni d'engrais chimiques, ni d'insecticides de synthèse. Nos vins sont vinifiés avec nos soins les plus attentifs selon les méthodes ancestrales.

Nous sommes des viticulteurs qui avons su conserver les nobles méthodes naturelles face aux dégradations et pollutions de notre environnement.

C'est pourquoi nous nous sommes engagés depuis plus de vingt ans à suivre un cahier des charges homologué par le Ministère de l'Agriculture. Seule garantie pour le consommateur.

NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉGUSTER ET APPRÉCIER CETTE DIFFÉRENCE !...

**Vous serez toujours les bienvenus.
(Prévenir impérativement avant votre passage)**

Création et impression Mailex 33230 Coutras - Papier issu de forêt gérée durablement



GRANDS VINS DE BORDEAUX TARIFS 2025

CHÂTEAU CHOUTEAU LUSSAC-SAINT-ÉMILION

CLOS LE MAS BORDEAUX AOC ROUGE



S.C.E.A. ROGERIE PÈRE ET FILS

VITICULTEURS - AGROBIOLOGISTES
1850 ROUTE EMERAUDE
CHOUTEAU

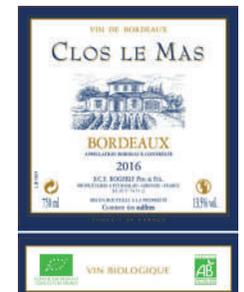
33570 PETIT-PALAIS



05 57 74 55 22
06 12 54 18 46
06 25 76 30 64



scea.rogerie@orange.fr
www.scea-rogerie.com



MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU