



**LA MAISON
CARRÉE
AUVERNIER
NEUCHÂTEL**

**VENEZ NOUS RENDRE VISITE À L'OCCASION
DES CAVES OUVERTES
DANS LE VIGNOBLE NEUCHÂTELOIS**

VENDREDI 4 MAI 2018, DÈS 17H

SAMEDI 5 MAI 2018, DÈS 9H

Samedi 5 mai, dès 10h, service de bus gratuit à travers tout le vignoble neuchâtelois. Départ chaque heure de la gare de Neuchâtel. Arrêt Auvernier, place du village.

CONDITIONS: vin pris à l'encavage ou livré à Auvernier. Escompte 2% à 10 jours ou net à 30 jours. Pour commandes d'un montant inférieur à CHF 100.-, prix nets.

LIVRAISONS: à domicile dans la région et expéditions dans toute la Suisse.

Frais à votre charge. Dès 2x 12 bt. 75cl ou 2x 15 bt. 50cl : port offert.
Emballages de 1, 2, 3, 4, 6 et 12* bouteilles.

* pour les contenants de 50cl : 15 ou 20 bouteilles.

photo couverture: Susi Lindig



**OFFRE DU
PRINTEMPS
2018**



LA MAISON CARRÉE - AUVERNIER (NEUCHÂTEL)
Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet
Tél: 032 731 21 06
Fax: 032 731 21 26
info@lamaisoncarree.ch
www.lamaisoncarree.ch



Nicht Franchiseren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invito commerciale-risposta
Envol commercial-réponse

DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE
Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet
Grand'Rue 33

2012 AUVERNIER

CARTE DE COMMANDE

VINS DE LA MAISON CARRÉE	75 cl	50 cl	150 cl
· Auvernier Blanc, sur lie, 2017			----
· Auvernier Blanc, sur lie, sans filtration, 2017			----
· Auvernier Blanc, sur lie, Cru des ABBESSES		épuisé	----
· Auvernier Perdrix Blanche, 2016		----	----
· Auvernier Chardonnay		épuisé	----
· Auvernier Pinot Gris		épuisé	----
· Savagnin Blanc, 2016 (limité)		----	----
· Auvernier Blanc Flétri		épuisé	----
· Auvernier Œil-de-Perdrix, 2017			----
· Auvernier Rouge*, Pinot Noir		épuisé	----
· Auvernier Rouge, Pinot Noir, LE LERIN		épuisé	----
· Hauterive Rouge, Pinot Noir		épuisé	----
MOÛT DE LA MAISON CARRÉE	1l	3l	
· Jus de raisin			
EAUX-DE-VIE DE LA MAISON CARRÉE	70 cl	37.5 cl	
· Vieux Marc - hors d'âge			
· Lie de Pinot Noir			
· Prune			
· Pruneau			
· Mirabelle			
· Coing			

indiquez le nombre de bouteilles dans les cases correspondantes

nom et adresse:

- veuillez me faire parvenir le vin à mon adresse
- je passerai prendre le vin à la cave avant fin juillet

téléphone:

date: signature:

MADAME, MONSIEUR, CHERS AMIS DES VINS D'Auvernier,

Voici venu le moment de vous donner quelques nouvelles de notre activité.

Si parfois notre métier de vigneron peut paraître immuable et défini dans le cycle de l'année viticole, il ne cesse en réalité d'évoluer et nous ouvre de nouvelles perspectives. La remise en question actuelle du modèle agricole en place dès le milieu du siècle dernier nous lance de sérieux défis, tant sociétal qu'économique ou environnemental. Les relever nous invite à mieux partager nos idées et nos expériences entre collègues dans la recherche de nouvelles issues orientées vers une viticulture plus durable et respectueuse de l'environnement. Une meilleure compréhension de nos vignes et de nos sols, l'apprentissage des lois du vivant et parfois même un retour dans le passé aux expériences presque oubliées sont pour nous de précieux aides dans la recherche de solutions à ce changement fondamental de paradigme.

L'option prise il y a plus de dix ans de nous orienter vers la biodynamie et l'enthousiasme qu'elle génère ainsi que l'évolution de la qualité de nos vins nous confirment dans cette voie qui a créé une véritable dynamique régionale au sein même de notre profession.

La cave est ouverte le samedi matin de 9h à 12h. Vous pouvez naturellement venir en semaine, prévenez-nous alors par téléphone. Nous vous accueillons volontiers pour une dégustation.
MALGRÉ LA SIGNALISATION EN PLACE, VOUS POUVEZ ACCÉDER À LA CAVE EN VOITURE.

Les vins de 2017 sont issus d'un millésime particulièrement chaud et lumineux. Epargnées du gel et de la grêle, les vignes ont poussé très tôt, précocité accentuée par un été ensoleillé et sec. Dès mi-septembre nous avons rentré une très belle mais modeste récolte d'une maturité tout à fait exceptionnelle. Si les vins de garde, Chardonnay, Pinot Gris, Savagnin Blanc et autres Pinot Noir, sont promis à un bel avenir, les Chasselas et Œil-de-Perdrix sont opulents mais d'une agréable fraîcheur.

Même si l'agriculture et notre métier de vigneron-encaveur se trouvent aujourd'hui en pleine mutation, nous restons fidèles à notre intention de garder à nos vins leur caractère originel, issu de notre terroir neuchâtelois.

Bienvenue à La Maison Carrée!

Jean-Denis, Christine et Alexandre Perrochet

OFFRE DU PRINTEMPS 2018

TVA 7.7% incluse

VINS DE LA MAISON CARRÉE	75 cl	50 cl	150 cl
· Auvernier Blanc, sur lie, 2017	12.50	8.90	----
· Auvernier Blanc, sur lie, sans filtration, 2017	12.50	8.90	----
· Auvernier Blanc, sur lie, Cru des ABBESSES	----	épuisé	----
· Auvernier Perdrix Blanche, 2016	17.-	----	----
· Auvernier Chardonnay	----	épuisé	----
· Auvernier Pinot Gris	----	épuisé	----
· Savagnin Blanc, 2016 (limité)	19.-	----	----
· Auvernier Blanc Flétri	----	épuisé	----
· Auvernier Œil-de-Perdrix, 2017	17.-	11.90	----
· Auvernier Rouge*, Pinot Noir	----	épuisé	----
· Auvernier Rouge, Pinot Noir, LE LERIN	----	épuisé	----
· Hauterive Rouge, Pinot Noir	----	épuisé	----
MOÛT DE LA MAISON CARRÉE	1l	3l	
· Jus de raisin	6.-	18.-	
EAUX-DE-VIE DE LA MAISON CARRÉE	70 cl	37.5 cl	
· Vieux Marc - hors d'âge	54.-	30.-	
· Lie de Pinot Noir	38.-		
· Prune	34.-		
· Pruneau	36.-		
· Mirabelle	38.-		
· Coing	40.-		

* vin sélectionné par la Mémoire Des Vins Suisses (www.mdvs.ch)

