

STAND E 14

Salon des Vignerons Indépendants

Paris-Porte de Versailles



DOMAINE LA BOUSCATIÈRE



Octobre 2025,

Le Petit Mot des Vignerons

Chères Clientes, chers Clients,

En cette fin d'octobre, nous commençons déjà à entrevoir les profils des futurs vins du millésime 2025, et les premières impressions sont très prometteuses. Les fermentations se sont déroulées sans encombre, laissant désormais place aux soutirages et aux premiers assemblages. Les vins vont ainsi pouvoir se reposer tout l'hiver et développer tranquillement tout leur potentiel aromatique.

Un point sur les vendanges de cette année :

Nous avons débuté les vendanges de nos cépages blancs, Viognier et Roussanne, le 21 août. La forte chaleur et le vent ont accéléré la maturité, nous obligeant à récolter rapidement pour préserver l'équilibre et la fraîcheur des raisins. Pour les cépages rouges, la récolte a commencé le 7 septembre. Les épisodes pluvieux ont parfois compliqué le travail, mais nous avons tout de même rentré en cuve des raisins sains, dotés de maturités idéales et d'un bel équilibre entre acidité et sucre, à notre grande satisfaction !

Côté quantité, le millésime s'annonce plus faible en rendement. Entre la grêle, les fortes chaleurs et la pluie, nos vignes ont été mises à rude épreuve. Toutefois, la qualité est bien au rendez-vous sur chacune de nos appellations. Les premiers vins se distinguent par une intensité colorante élevée, des tanins et une acidité parfaitement équilibrés, et des arômes marqués de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

Les vignes ont désormais revêtu leurs couleurs automnales et entrent doucement en dormance pour un repos bien mérité ! Tout comme nos vins nouveaux, qui, au fil des mois, s'ouvriront et révéleront peu à peu toutes les expressions de notre terroir.

*Nous avons le plaisir de vous informer que nous serons présents au **Salon des Vignerons Indépendants de Paris – Porte de Versailles**, du **jeudi 4 décembre** au **dimanche 7 décembre 2025**. Nous serons ravis de vous accueillir sur notre **stand E14** pour partager un moment convivial et vous faire (re)découvrir nos vins.*

*Des **invitations électroniques** seront disponibles en téléchargement sur notre site internet, rubrique « **Actualités** », ou bien sur simple demande par e-mail. N'hésitez pas également à **réserver vos vins avant le salon** !*

Les fêtes de fin d'année approchent !

*Pensez à vos repas festifs et à vos cadeaux : de **nouvelles références** et **nouvelles étiquettes** sont à découvrir...*

- **Gigondas 2023 “Origine 1950”** Notre cuvée traditionnelle, à la robe intense, offre des arômes francs de fruits rouges et une bouche riche et harmonieuse.
- **Gigondas 2023 “La Part des Âges”** Une cuvée en **quantité limitée**, élevée en fût de 400 L de chêne français. Ce nouveau venu dans la gamme se distingue par sa robe rouge profonde, son équilibre élégant, ses arômes de cassis et d'épices douces, ainsi que ses tanins ronds aux notes légèrement torréfiées de cacao et de fruits secs.
- **Vacqueyras 2023 “Mémoire de la Muse”** Notre cuvée ancestrale sur cette appellation, à la robe sombre et aux notes de fruits à noyaux (cerise), se caractérise par sa richesse et son opulence en bouche.

Pour toutes informations sur nos vins ou commandes, n'hésitez pas à aller sur notre site internet, www.bouscatiere.com. Vous pouvez également nous contacter par mail ou par téléphone, c'est avec plaisir que nous vous renseignerons.

Vous souhaitant en avance de passer une bonne fin d'année,

Au plaisir de vous revoir,

GENEVET SAUREL Jean-François & Pauline

Retrouvez nous sur Facebook et Instagram !



@domainelabouscatiere

SCEA SAUREL PAULINE

Domaine La Bouscatière—9 chemin St Damien—84190 GIGONDAS
Tél. : 04 90 70 96 80—contact@bouscatiere.com—www.bouscatiere.com



STAND E 14

Salon des Vignerons Indépendants

Paris-Porte de Versailles



DOMAINE LA BOUSCATIÈRE



NOS VINS ET TARIFS TTC

(valables du 01/09/2025 au 31/12/2025)

BOUTEILLE 75 CL	X 1	X 6
AOP Côtes du Rhône Villages BLANC 2024 Uniquement disponible sur le salon	11.50€	69.00 €
AOP Côtes du Rhône Rouge 2022 Médaille d'Argent (Concours Vignerons Indépendants 2023)	8.00 €	48.00 €
AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Rouge 2022	11.00 €	66.00 €
AOP Vacqueyras Rouge 2021 Uniquement disponible sur le salon Médaille d'Argent (Concours Vignerons Indépendants 2023)	15.00 €	90.00 €
AOP Vacqueyras Rouge 2023 Mémoire de la Muse Médaille d'Or (Concours Général Agricole Paris 2025)	14.50 €	87.00 €
AOP Gigondas Rouge 2022 Uniquement disponible sur le salon Médaille d'Or (Concours Général Agricole Paris 2024)	17.00 €	102.00 €
AOP Gigondas Rouge 2023 Origine 1950 Médaille d'Or (Concours Grands Vins Mâcon 2025) Médaille d'Argent (Concours Général Agricole Paris 2025)	16.50 €	99.00 €
AOP Gigondas Rouge 2023 La Part des Âges	22.00 €	132.00 €
MAGNUMS		
AOP Vacqueyras Rouge 2023 Mémoire de la Muse Médaille d'Or (Concours Général Agricole Paris 2025)	32.00 €	
AOP Gigondas Rouge 2021	40.00 €	
AOP Gigondas Rouge 2022 Médaille d'Or (Concours Général Agricole Paris 2024)	40.00 €	
AOP Gigondas Rouge 2023 Origine 1950 Médaille d'Or (Concours Grands Vins Mâcon 2025) Médaille d'Argent (Concours Général Agricole Paris 2025)	40.00 €	

Gigondas 2022 - Vacqueyras 2021 - Blanc 2024

Ces 3 références sont une exclusivité salon et ne peuvent pas faire l'objet d'une commande.

Les prix correspondent à l'achat unitaire de bouteilles 75cl, dans la limite des stocks disponibles. Sauf contre-ordre de votre part, tout millésime épuisé sera remplacé par le suivant.

Pour toute expédition en France Métropolitaine, à une seule et même adresse, un **forfait de 35,00€** est appliqué aux commandes de moins de 390.00€. À partir de 390.00€ de commande, la **livraison est offerte**.

Expéditions par cartons d'emballage de 6 bouteilles, 1 magnum et 3 magnums. Panachage possible. Commande par multiple de 6 bouteilles 75cl.

Règlement à la commande par chèque ou virement bancaire. Le règlement en carte bancaire est possible en passant commande sur notre site internet.

Pour passer commande, vous pouvez nous faire parvenir celle-ci par mail contact@bouscatiere.com ou par téléphone au 04 90 70 96 80 ou sur papier libre à envoyer à l'adresse indiquée en bas de cette page.

IMPORTANT : Nos marchandises, quel que soit le mode d'expédition, voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit vérifier ses colis à l'arrivée afin de pouvoir, en cas d'avaries, faire les réserves nécessaires auprès du transporteur seul responsable.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SCEA SAUREL PAULINE

Domaine La Bouscatière—9 chemin St Damien—84190 GIGONDAS
Tél. : 04 90 70 96 80—contact@bouscatiere.com—www.bouscatiere.com
IBAN FR76 1130 6000 8493 8733 3605 036 — Code BIC AGRIFRPP813

