

Vente de Vins

Au profit de l'école Saint Dominique



Depuis vingt-quatre ans, à l'occasion de la traditionnelle vente de charité de Noël, des papas de l'école organisent une vente de vins. Des vins aux grandes qualités œnologiques qui vous sont proposés à des prix inférieurs ou égaux aux prix de vente ordinaires tout en garantissant une marge intéressante pour l'école. En achetant nos vins, pour vous-mêmes, vos amis ou faire des cadeaux à vos bons clients, vous participez efficacement et très agréablement à l'œuvre éducative accomplie depuis trois décennies par le groupe scolaire Saint Dominique.



Château de Ribebon 2020 (Bordeaux Supérieur, rouge)

Assemblage de Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%) et Cabernet Franc (10%).

Vinification en cuve acier suivie de l'élevage en fûts de chêne. Robe rubis profond. Nez de baies sombres, cerise noire et vanille. Bouche harmonieuse, tanins soyeux, finale épicée et persistante.



Domaine des Orgnes - Régal des Cigales 2024 (Coteaux du Pont du Gard, blanc).

Ce blanc est issu de cépages du Sud comme le Viognier, Grenache Blanc et Vermentino.

Vinification en cuve inox pour la fraîcheur. La robe est pâle et brillante. Le nez évoque l'aubépine, les fruits à chair blanche et les agrumes. En bouche, il est léger et vif, offrant une belle rondeur et une finale parfaitement désaltérante.



Conversation 2023 (Bordeaux Supérieur, blanc)

Assemblage de **Sauvignon Blanc** et **Sémillon**. Ce vin est vinifié en barriques de Sauternes pour une richesse et une complexité notables. Il dévoile une **robe or blanc** brillant. Le **nez** exprime des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de vanille. La **bouche** est suave, élégante et minérale, offrant une **belle rondeur**.



Château de la Grille 2021 (Chinon, rouge).

Ce vin est issu du **Cabernet Franc**, cépage unique de l'appellation. Après la vinification, il est élevé en barriques. Il dévoile une **robe grenat sombre**. Le **nez** est boisé, sur les fruits noirs, les épices et le tabac. La **bouche**, charnue et complexe, révèle une élégante trame tannique et une finale longue.



Château Saint-Georges 2016 (Saint-Georges-Saint-Émilion, rouge).

Assemblé à dominante **Merlot** (environ 80%), complété par les Cabernets, il est élevé en fûts. Sa **robe** est rubis grenat profond. Le **nez** est complexe, mêlant fruits noirs mûrs et notes minérales/épicées. La **bouche** est riche, dense, avec des **tanins ronds** et une finale élégante.



Château d'Ollières Cuvée Prestige 2022 (Coteaux Varois, rouge)

Ce vin est un assemblage de **Grenache** et de **Syrah**. Après une vinification en cuves, il est élevé longuement en barriques. Il présente une **robe intense**. Le **nez** révèle des notes complexes de fruits rouges, de pinède et de cacao. La **bouche** est riche et dense, offrant une grande longueur, avec des **tanins soyeux** et épicés.

**Maison Joseph, Drouhin
Mâcon-Villages 2021
(Mâcon-Villages, blanc)**



Ce vin est élaboré exclusivement avec du **Chardonnay**. La **vinification** et l'élevage se font en cuves inox pour préserver la **fraîcheur**. Sa **robe est limpide et brillante**. Le **nez**, floral et fruité, évoque la pomme verte. En **bouche**, il offre une attaque franche et vive, beaucoup de légèreté et une finale agréable.

**Maison Joseph Drouhin
Saint-Romain 2022
(Saint Romain, blanc)**



Issu du **Chardonnay**, ce vin est élevé en fûts de chêne. Il arbore une **robe or blanc** aux reflets verts. Le **nez** dégage de fins arômes de **fleurs blanches** (chèvrefeuille) et de fruits mûrs (mirabelle). L'**attaque est vive et fraîche**, suivie d'une belle rondeur. Sa **tonalité minérale** souligne la typicité de son terroir.

**Remoissenet Père & Fils
Marsannay Les Echezeaux 2023
(Marsanne, rouge)**



C'est un vin rouge de Bourgogne, 100% **Pinot Noir**. Il présente une **robe rubis éclatante**. Après une vinification délicate, il révèle au **nez** des arômes purs de **fruits rouges** mûrs (cerise, framboise) et d'épices douces. La **bouche** est structurée, d'une **belle fraîcheur** avec des tanins soyeux, s'achevant sur une finale longue et élégante.

**Maison Joseph Drouhin
Pommard 2022
(Pommard, rouge).**



Ce vin est un pur **Pinot Noir**, élevé longuement en fûts de chêne. Sa **robe est rouge intense** et lumineuse. Le **nez, puissant**, révèle des notes de **cerise noire**, d'épices et de cuir. La **bouche** est typique : elle offre des **tanins fermes** mais harmonieusement adoucis par un gras savoureux, avec une longue persistance aromatique.

**Château de Myrat 2020
Second Grand Cru Classé
(Sauternes, blanc).**



Assemblage dominé par le **Sémillon** (botrytisé), élevé en barriques. Sa **robe or blanc** annonce un grand liquoreux. Le **nez** déploie des notes élégantes de coing, d'abricot et d'acacia. La **bouche**, riche et volumineuse, offre une **liqueur fraîche** sur l'agrumes, avec un bel équilibre et une longue persistance.

**Marie Demets - Tradition Blanc de Noirs
(Champagne, blanc)**



Issu à **100% de Pinot Noir**, ce Champagne est vinifié en cuves. Il dévoile une **robe jaune paille** aux fines bulles. Le **nez** précis offre des notes de **fruits rouges** et de fleurs blanches. La **bouche est fraîche et gourmande**, avec une belle texture. Son caractère **fruité et vif** est parfait pour l'apéritif.

BON DE COMMANDE

Nom :

Prénom :

Email :

Téléphone portable :

Vins	Prix par carton		Quantités	Total
Domaine des Orgnes - Régál des Cigales 2024	6 bout.	40 €	X	=
Château de Ribebon 2020	6 bout.	40 €	X	=
Conversation 2023	6 bout.	60 €	X	=
Château de la Grille 2021	6 bout.	135 €	X	=
Château Saint-Georges 2016	6 bout.	150 €	X	=
Château d'Ollières – Prestige 2022	6 bout.	110 €	X	=
Maison Joseph Drouhin, Mâcon Village 2021	6 bout.	100 €	X	=
Maison Joseph Drouhin, Saint Romain, blanc 2022	6 bout.	210 €	X	=
Remoissenet Père & Fils, Marsannay Les Echezeaux 2023	6 bout.	240 €	X	=
Maison Joseph Drouhin, Pommard 2022	6 bout.	360 €	X	=
Château de Myrat 2020	6 bout.	200 €	X	=
Champagne Marie Demets - Tradition, Blanc de Noirs	6 bout.	150 €	X	=
Total				=

Règlement

Deux options s'offrent à vous pour nous transmettre votre commande :

1. En imprimant et remplissant le bon de commande puis en le retournant dans un des secrétariats de l'école avant le 27 novembre 2025 accompagné de votre règlement, par chèque à l'ordre de l'École Saint Dominique, à l'adresse :

École Saint Dominique — Vente de vins
18, avenue Charles de Gaulle
78230 Le Pecq sur Seine

2. En passant et réglant votre commande à l'adresse suivante
<https://www.helloasso.com/associations/college-et-lycee-saint-dominique/boutiques/commandes-vins-st-do-vino-marche-de-noel-2025>

Retrait des commandes

Les commandes pourront être récupérées lors de la vente de Noël le 29 novembre à l'école entre 10:00 et 19:00.

Si vous souhaitez une facture, envoyez votre demande à ventenoel@ecole-stdominique.fr en précisant le nom ou la raison sociale de la société ainsi que son adresse.