

Notre situation

Dans une ancienne ferme bourguignonne du siècle dernier, nous vous accueillons tous les jours, pour la visite de nos vignes et de nos chais et pour déguster nos vins dans une authentique cave de vigneron.

A 1h30 de Paris et de Dijon, notre domaine se situe à 5 minutes de la sortie Autoroute Auxerre Sud Chablis/Tonnerre.

Nous nous trouvons au cœur de deux grands vignobles : Le chablisien, et le vignoble du Grand Auxerrois.

A 10 minutes d'Auxerre et de Chablis, dans un site verdoyant et authentique, vous retrouverez une ambiance d'antan, simple et chaleureuse.

Accueil de groupes jusqu'à 50 personnes.

Possibilité de dégustation de produits du terroir.

Anglais et allemand parlés.

Domaines Tupinier

7 petite rue
89230 Bleigny le Carreau

Téléphone : 03 86 41 85 23

Télécopie : 03 86 41 85 23

domainetupinier@orange.fr

site internet :

domaine-tupinier.com

english spoken
Deutsch sprechen



Imprimé par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique

Rappel : l'abus d'alcool peut nuire
à la santé.

Domaines Tupinier

Vins de Chablis

Vins de Bourgogne



TARIFS

Départ cave

au 01/07/2010

Domaine Philippe TUPINIER propriétaire récoltant

Nos vins blancs / Chardonnay Vieilles vignes

Issu d'une vigne située à deux kilomètres du finage chablisien de Lignorelles, le millésime 2007 a démontré toute sa fraîcheur et développé des arômes floraux très délicats. Le millésime 2008, quant à lui est un vin complet, équilibré, tout en rondeur, développant des arômes de pommes et de coings. A servir entre 12 et 14°. Idéal à l'apéritif, tout au long du repas, avec des fruits de mer. Le millésime 2009 sera disponible début septembre, c'est un vin friand, très rond et prometteur...

Nos crémants de bourgogne

CARTE NOIRE Cette cuvée de 2007 est un vin mousseux élaboré dans le respect le plus strict des méthodes traditionnelles. Vendanges à la main en caisses percées, pressurage particulier, le vin est conservé 9 mois en cave. Issu de Pinot noir, la robe est couleur paille brillante, nez de fruits et de miel, vif, équilibré et délicat en bouche. A servir à 7°, de préférence dans un seau à glace.

CUVEE JEANNE Issue d'une sélection de vignes particulière et produite en très petite quantité, les arômes de fruits rouges et de griotte dominant dans cette cuvée de 2007 de vin rosé, demi sec, c'est un rosé de cuvaïson, vinifié dans le respect des méthodes champenoises traditionnelles, c'est un vin d'apéritif et de dessert. A servir à 7°, de préférence dans un seau à glace.

Nos vins rosés nos vins sont des rosés de cuvaïson, c'est la couleur donnée par la macération des baies avec le jus qui donne ces couleurs et ces arômes si particuliers, ce vin est issu d'une des plus vieilles vignes du village, qui était réputée de longue date pour donner un rosé équilibré et fruité. Vin très agréable l'été à l'apéritif et en accompagnement de buffets et de barbecue. A servir frais mais non glacé.

Nos vins rouges Les vins de l'auxerrois rouges sont des vins fruités légers, développant des arômes très marqués de fruits rouges, tels la cerise, la fraise ou la framboise, une petite touche épicée relève ces arômes typiques, 100 % Pinot Noir, millésimes disponibles en septembre pour 2008. Le millésime 2009 attendra encore une année pour être disponible, les vins rouges méritent un peu de patience...

Domaine TUPINIER Négociant éleveur

CHABLIS 2008, ce vin a été vinifié dans nos chais et est issu des plus vieilles vignes du berceau du Chablisien, grâce à une sélection rigoureuse des producteurs, par la qualité de leur conduite de la vigne et par les emplacements des parcelles. La cuvée 2008 est impressionnante par sa qualité et son équilibre en bouche, ce millésime apporte un équilibre entre rondeur et acidité, persistance en bouche et arômes si typique des vins de Chablis. Idéal avec des fruits de mer et des poissons, il accompagne à merveille les escargots, le jambon persillé. A servir entre 12 et 14°, frais mais non glacé, à consommer dans les 5 ans. Ce vin a reçu deux reconnaissances, 4 étoiles au DECANTER MAGAZINE, et un coup de cœur au guide Hachette 2011.

Notre ratafia de Bourgogne le ratafia s'appelle ainsi car c'est un très ancien apéritif, que l'on consommait lorsque l'on ratifiait les traités, c'est un assemblage de vin doux non fermenté avec du marc de Bourgogne, à servir frais mais non glacé en apéritif, en accompagnement d'un foie gras, en dessert. Le degré d'alcool s'élève à 17° environ.

TARIFS PRIX DEPART PROPRIETE TTC

VINS BLANCS

Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes

2007 7,20 € ttc

2008 7,20 € ttc

2009 6,90 € ttc

Chablis 2008 9,90 € ttc

Chablis 2009 non disponible

Carte Noire CREMANT DE BOURGOGNE

Pinot Noir BRUT 8,20 € ttc

Ratafia de Bourgogne blanc

2008 12,00 € ttc

VINS ROUGES / ROSES

Bourgogne rouge PINOT NOIR

2008 6,80 € ttc

Bourgogne Rosé LES VALLEES

2008 6,00 € ttc

2009 6,00 € ttc

Cuvée JEANNE pétillant rosé

Demi sec 7,50 € ttc

