

Environnement - Dyle

Genappe



Action vins 2020

Descriptif des vins sélectionnés

VINS ROUGES

2018 FONTANILLES – Vin de Pays des Coteaux de Peyriac 6 €

Un vin souple et au joli fruité. Belle trame tannique soyeuse, notes délicatement épicées en finale. Accessible pour un plaisir immédiat...

2017 CHÂTEAU LESTOURS – Gaillac 8 €

Cet assemblage équilibré de Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon révèle une belle concentration. Riche en fruits noirs, sous sa belle structure, cette cuvée s'accorde parfaitement avec les viandes grillées et les fromages.

 2018 ARC EN CIEL – Côtes du Rhône – Domaine Au 7^{ième} Clos BIO 11 €

Un vin d'une belle intensité qui présente une robe rubis éclatante aux reflets violines. Intense et complexe, son bouquet exprime sa fraîcheur avec de jolis arômes de cassis, de framboises et de réglisse. En bouche, ce vin souple et friand évolue agréablement et exhale tous ses arômes de fruits rouges et d'épices. La finale fraîche, gourmande et intensément fruitée reste équilibrée avec des tanins souples à parfaite maturité.

 2018 SAUMUR CHAMPIGNY – Domaine des Roches Neuves BIO 15 €

Un très beau vin dont le fruit éclate en bouche et démontre la belle maturité du cabernet franc. Les tanins sont fruités et charnus. Belle longueur avec une finale élégante.

VINS BLANCS

2019 CHASAN – Vin de Pays des Coteaux de Peyriac 6 €

Un vin simple et bien fait, joli nez aromatique, bouche légère et vive qui termine sur de belles notes d'agrumes. Excellent rapport prix/plaisir sans sophistication et une bouteille vide en appelle une autre.

 2019 CHÂTEAU VESSIERE – Costières de Nîmes – Famille Teulon BIO 10 €

Marqué au nez par de belles notes florales, belle attaque vive en bouche avec beaucoup de fruité. Un vin délicieux et très expressif.

 2019 CALCARI – Domaine Pares Balta – Penedes – Espagne BIO 15 €

Le Xarel-lo est un cépage typique qui s'exprime sur un terroir d'exception. Saveurs fruitées intenses, rondes et subtiles. Un vin sec sans cesser d'être caressant.

MOUSSEUX

Crémant d'Alsace – Cuvée Tradition – Domaine Muré 15 €

Ce crémant est issu des cépages : pinot blanc, pinot auxerrois, riesling, pinot gris et pinot noir. Seuls les raisins parfaitement sains sont mis en œuvre pour obtenir le plus de finesse et de vivacité dans le crémant.



Vins certifiés issus de l'agriculture biologique ou de la biodynamie.

Environnement-Dyle est une ASBL issue d'un petit groupe de personnes s'opposant à quelque chose, il y a bientôt 30 ans. En l'occurrence, ce « quelque chose » n'était autre que la gestion peu soucieuse de son environnement par la sucrerie de Genappe.

Depuis sa fermeture, nous avons continué à nous intéresser aux bassins de décantation de la sucrerie, tout en diversifiant nos pôles d'intérêt et d'action. Attentifs à tout ce qui pouvait se faire au détriment de l'environnement, nous avons très rapidement eu des représentants dans diverses commissions communales ou supra-communales, afin d'y défendre notre point de vue. Jamais intégristes, toujours constructifs.

Lors du classement des décanteurs en réserve naturelle domaniale, une quinzaine d'ornithologues et autres défenseurs de la nature se sont joints à Environnement-Dyle pour cogérer la réserve avec le DNF (Département Nature et Forêt de la RW).

Mais que signifie cogérer 77 hectares ? C'est essentiellement, répondre aux recommandations de l'arrêté de classement en réserve naturelle domaniale. Autrement dit, mener des opérations d'aménagement et de gestion de la réserve plutôt que de laisser les phénomènes naturels évoluer de manière totalement libre. C'est aussi lutter contre les espèces végétales envahissantes, ce qui implique d'enlever des arbustes ou d'endommager le tapis végétal ; ou encore la nécessité de préserver des espèces animales ou végétales particulièrement sensibles de la prédation d'espèces plus communes.

Toutes ces actions de gestions, sont menées par un groupe de bénévoles, membres ou non de l'ASBL.

Force est de constater, que l'entretien de l'outillage dont nous disposons, comme les débroussailleuses, tronçonneuses, etc., mais aussi l'achat de matériel et matériaux comme par exemple du grillage pour réparer les trous dans les clôtures, etc... ont un coût financier de plus en plus important.

Voulant continuer à assurer notre rôle et préserver ce merveilleux site, nous avons pris l'initiative de vous proposer de nous aider financièrement, tout en vous faisant plaisir et cela en passant commande de quelques bonnes bouteilles de vin.

Notre offre, c'est un choix de différentes régions, millésimes, cépages, élevages et assemblages, que nous vous invitons à découvrir, à déguster. Du très bon vin au juste prix.

C'est une petite équipe du comité de gestion qui, animée et instruite par Simon Pirard, a dégusté puis sélectionné avec le plus grand soin notre offre 2020. C'est une première, et nous souhaitons qu'elle puisse perdurer.

Chaque vin choisi, recèle une histoire. En effet, la Maison Pirard a, depuis 1945, l'obsession de collaborer avec des artisans, des passionnés du vin, avides de qualité durable. Bref, ne révéler que des coups de cœur ! C'est cela qui nous a paru très important et qui nous motive à nous différencier de tant d'autres offres viticoles moins personnelles et cordiales afin de partager cette même passion : vous faire plaisir et nous faire plaisir...tout en donnant un coup de pouce à la nature. Excellente découverte et dégustation !

Plus d'informations sur nos activités : <https://environnement-dyle.be>

De la part de

Michèle FOURNY - Bruno STASSIN - Dimitri CRICKILLON - Jean-Marie HENKES - Jean Philippe LEFIN -
Marc GEORGES - Maxime VAN CUTSEM - Ludovic PETRE - Olivier PONCIN - Patrick VAN LAETHEM -
Philippe HERMAND - Philippe JACOB - Quentin VAN BELLE

Bon de commande

Email : caroline@vinspirard.be

Téléphone : 067 77 31 01



Coordonnées de facturation : * INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Nom et prénom ou Société (*) :

Adresse (*) :

Code postal (*) :

Localité (*) :

Téléphone (*) :

Adresse email (*) :

TVA (si d'application) :

Description	Couleur	Prix unitaire TTC	Quantité	TOTAL
CHASAN - Coteaux de Peyriac	blanc	6		
Château VESSIERE Costières de Nîmes - Famille TEULON - bio	blanc	10		
CALCARI 100% Xarel-lo - Espagne - PARES BALTA - bio	blanc	15		
Tradition CREMANT d'ALSACE Brut - Domaine MURE	bulles	15		
FONTANILLES - Coteaux de Peyriac - Mise Pirard	rouge	6		
Château Lastours rouge - Gaillac	rouge	8		
ARC EN CIEL Côtes du Rhône - Domaine AU 7ème CLOS - bio	rouge	11		
SAUMUR CHAMPIGNY - Domaine des ROCHES NEUVES - bio	rouge	15		
TOTAL DE LA COMMANDE :				

Coordonnées de livraison (si différente de la facturation) :

Nom et prénom (*) :

Adresse (*) :

Code postal (*) :

Localité (*) :

Téléphone (*) :

Merci pour votre commande, celle-ci sera traitée par la Maison PIRARD qui vous fera parvenir une note d'envoi chiffrée que nous vous invitons à payer. Les paiements se font exclusivement sur le compte de la Maison PIRARD IBAN : [BE22 7320 4179 6947](#) avec pour référence votre numéro de client repris sur la note d'envoi. Dès réception de votre paiement, la Maison PIRARD organisera avec vous la livraison.

Votre facture accompagnera la livraison. (Numéro de téléphone INDISPENSABLE)