

## Comment passer commande ?

Téléphone : 05 57 24 72 95

Fax : 05 57 24 71 25

Courrier : renvoyer à l'adresse ci-contre

E-mail : [chateau.pipeau@wanadoo.fr](mailto:chateau.pipeau@wanadoo.fr)

## Vignobles MESTREGUILHEM

Saint-Laurent des Combes

33330 SAINT-EMILION

À DÉCOUPER SUIVANT LES POINTILLÉS ET À RENVoyer AUX VIGNOBLES MESTREGUILHEM, ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÉGLEMENT



### Château JOININ AOC BORDEAUX

C'est 50 ans et deux générations plus tard, en 1989, que Brigitte et Richard Mestreguilhem agrandissent la famille avec une autre propriété située à Rauzan, le Château Joinin. La récolte est vinifiée dans les règles de l'art pour produire un vin rouge fruité et soyeux. Considéré par la presse spécialisée comme l'un des meilleurs rapports qualité/prix du marché, Château Joinin est produit à partir de 25 hectares de vignes, à forte proportion de Merlot, qui lui donnent un bouquet plaisant avec de la souplesse et un fruité très agréable. Il peut être apprécié dès ses plus jeunes années ou être conservé en cave 3 à 5 ans après son millésime.



### Château PINDEFLEURS SAINT-EMILION GRAND CRU

Pour l'heure, la dernière ligne de l'histoire des vignobles Mestreguilhem a été rédigée en 2006 avec l'arrivée du Château Pindefleurs dans le giron familial. Ce Saint-Emilion Grand Cru, avec ses 15 hectares de vignoble, a des allures de noblesse qui lui ont été transmises par son initiateur, Antoine de Sèze, en 1625 pour parvenir jusqu'aux mains expertes de Dominique Lauret-Mestreguilhem qui en cultive l'âme délicate et parfumée. Un vin au bouquet fruité qui marie un corps puissant à une âme délicate. Entre épaisseur et raffinement, la force et la finesse s'équilibrent admirablement. Ses arômes complexes sont ponctués par des touches de baies rouges bien mûres. S'il est consommé jeune, Château Pindefleurs laisse éclater sa fraîcheur fruitée, conservé en cave, il déroule une bouche longue et soyeuse, propre aux Grands Crus de Saint-Emilion.

### Château PIPEAU SAINT-EMILION GRAND CRU

C'est en 1929, à Saint-Emilion qu'un précurseur de talent, Georges Mestreguilhem, fonde la propriété familiale du Château Pipeau. Aujourd'hui, le château et les 25 hectares de vignoble sont sous la responsabilité de son héritier, Richard Mestreguilhem. Les vignes du Château Pipeau ont près d'un demi-siècle et donnent du corps à ce Grand Cru de Saint-Emilion à la renommée internationale. Les techniques de vinification utilisées allient la tradition et le savoir-faire pour faire ressortir une qualité de fruit exceptionnelle. Elevé en barriques de chêne neuves pendant 12 à 14 mois, la force de Château Pipeau est d'offrir la permanence d'un style et d'un caractère. Un vin au fruité expressif, à l'opulence aromatique marquée de fruits rouges, une bouche ronde, longue, soyeuse, une finale harmonieuse et élégante, et qui possède tout le potentiel de garde d'un Grand Saint-Emilion.

## Vignobles MESTREGUILHEM

*Derrière chaque bouteille,  
une famille, un terroir, une passion.*



Tarif 2009/2010  
Valable jusqu'au 30 Avril 2010

www.ismtd.fr RCS Bordeaux: 443 947 650 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

[www.chateaupipeau.com](http://www.chateaupipeau.com)



## Château PINDEFLEURS

SAINT-EMILION GRAND CRU

### 2006 *Ample, puissant et concentré*

Le millésime 2006 du Château Pindefleurs est le premier cru de la nouvelle ère... La qualité de la vendange et l'intensité des raisins ont permis d'élaborer une cuvée 2006 de tout premier ordre. Déjà agréable à boire, ce vin ample, puissant et concentré révélera pleinement la finesse de ses tanins après 2 à 3 ans en cave.

La Bouteille  
de 75 cl

15€50

Le Magnum  
de 150 cl

32€

### 2007 *Fraîcheur, équilibre et complexité*

Il possède une richesse et une complexité aromatiques, des arômes de fruits noirs (mûre, cassis) et une couleur intense. Une bouche dense, pleine, riche, bien équilibrée. Déjà agréable à boire, c'est un vin qui devrait évoluer merveilleusement dans les 5 ans à venir !...

La Bouteille  
de 75 cl

14€50

Le Magnum  
de 150 cl

30€



## Château JOININ

A.O.C BORDEAUX

### 2006 *Fruité, tendre et facile à boire*

« Un délicieux vin de fruit, tendre et facile. A boire en ce moment pour la rondeur de ses tanins et son profil croquant et gourmand ». (Extrait « Les meilleurs vins à petits prix » Edition 2009)

La Bouteille  
de 75 cl

4€50



## Château PIPEAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

### 2005 *Complexe, puissant et équilibré*

Une remarquable impression de volume se distingue par la complexité de son bouquet de fruit. En bouche, un PIPEAU riche, tout en finesse, avec beaucoup de persistance. Très bien structuré et équilibré, ce vin peut commencer à s'apprécier dès maintenant et se garder encore de nombreuses années. D'un excellent potentiel de garde !...

La Bouteille  
de 75 cl

20€

Le Magnum  
de 150 cl

42€

### 2006 *Coloré, souple et soyeux*

D'une maturité toute en fraîcheur, un vin soyeux, d'une complexité et d'une richesse de fruit remarquables. Chaleureux et charnu en bouche, fidèle à son style, ce millésime évoluera avec grâce dans les 10 ans à venir.

La Bouteille  
de 75 cl

17€

Le Magnum  
de 150 cl

36€

### 2007 *Aromatique, rond et élégant*

Joli nez, fruits noirs, bouche ronde, souple et harmonieuse. Ce millésime 2007, fin, élégant, vif, possède la fraîcheur, la race des grands vins de Saint-Emilion. Un beau vin aux tanins fondus, qui vous séduira dès à présent, par son charme et son élégance.

La Bouteille  
de 75 cl

16€

Le Magnum  
de 150 cl

34€

*Dégustez nos vieux millésimes  
à l'occasion des fêtes!*

## Château PIPEAU

Magnum (150 cl)

2000 ..... 46€

2003 ..... 42€

Double-magnum (300 cl) livré en caisse bois

1996 ..... 123€

1999 ..... 120€

# BON DE COMMANDE

À retourner à : Vignobles Mestreguilhem - 33330 Saint-Laurent des Combes

Votre Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

N° : \_\_\_\_\_ Rue : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

email : \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

QTÉ	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE EN EUROS	MONTANT TOTAL EN EUROS
	Bouteille Château Pipeau .....		
	Bouteille Château Pipeau .....		
	Bouteille Château Pipeau .....		
	Bouteille Château Pindefleurs.....		
	Bouteille Château Pindefleurs.....		
	Bouteille Château Joinin .....		
	Magnum Château Pipeau .....		
	Magnum Château Pipeau .....		
	Magnum Château Pindefleurs .....		
	Double Magnum Château Pipeau .....		
	Supplément pour conditionnement Caisse bois pour 6 bouteilles	5€	
	Supplément pour conditionnement Caisse bois pour 1 Magnum	3€	

**FRAIS DE PORT**  
GRATUITS à partir de 48 bouteilles. Sinon, 25€ par adresse de livraison.

Tarif valable jusqu'au 30/04/2010

TOTAL

### Mode de règlement joint :

Chèque à l'ordre de : Vignobles MESTREGUILHEM

Règlement par carte Bancaire

N° \_\_\_\_\_

Expire le : \_\_\_\_\_

Date et signature obligatoires

Code à 3 chiffres : \_\_\_\_\_  
(au dos de la carte)