

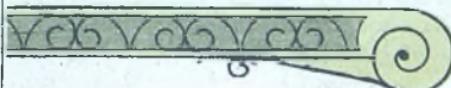


Wines
NATURELS

DE LA
Gironde

EXPÉDIÉS DU

VIGNOBLE



LE VIN

De toutes les boissons le vin est assurément la plus parfaite, la plus saine et la plus agréable, mais, il faut le reconnaître, les vins de Bordeaux tiennent le premier rang par l'exquise délicatesse de leur arôme, leurs qualités hygiéniques et les soins apportés à leur vinification.

De tous les éléments qui interviennent dans la composition des vins, il en est trois surtout : l'alcool, l'extrait sec de tanin, les sels acides, de la proportion relative desquels dépendent leurs propriétés particulières.

C'est de leur association judicieuse, procédant de la connaissance approfondie des plants et des terrains que résulte le bon vin, ce puissant auxiliaire de l'alimentation, ce stimulant des forces digestives.

Mais entre tous les vins de France, le premier pour les gourmets comme pour le médecin est le vin de Bordeaux.

Par la finesse et le velouté de son bouquet, par sa belle couleur pourprée, par les judicieuses proportions de son alcool, de ses éthers et de son tannin, le vin de Bordeaux est bien le vin par excellence, le vin parfait.

Exquis au goût, il est salutaire à l'estomac sans fatiguer la tête. A l'encontre des autres vins, il supporte merveilleusement les variations de température.

Le vin de Bordeaux est surtout recommandé aux estomacs délicats ; s'il est le lait des vieillards, c'est aussi le tonique des enfants, des femmes débiles et des convalescents.

C'est au terrain des coteaux de la Gironde, c'est à leur exposition unique que nos vins de Bordeaux doivent leurs qualités rares et précieuses. D'aucuns ont des noms aristocratiques et portent des blasons orgueilleux ; il n'y a guère que les riches particuliers et les princes de la finance qui peuvent les approcher du bout des lèvres. Cependant il est des vignobles limitrophes des grands crus, qui, sans avoir une réputation aussi retentissante, participent de toutes les qualités de leurs voisins.

Ce sont fils du même terrain, nés de mêmes plantes et sous les chaudes caresses du même soleil.

Tels sont les vins des Domaines de Badaillh et de Ferrand, crus de vins rouges et de vins blancs, ayant obtenu à de nombreux concours et expositions les récompenses les plus élevées, et dont les prix sont à la portée des bourses les plus modestes.

DOMAINES DE BADAILH
et de Ferrand

FERNAND DAGNEAUD

PROPRIÉTAIRE

S^t-LOUBÈS (Gironde)

MONSIEUR,

Depuis que je livre directement au consommateur les vins récoltés sur mes propriétés, j'ai eu la satisfaction de constater le nombre toujours croissant des demandes qui me sont faites.

Je m'adresse directement aux acheteurs honorablement connus, avec l'assurance de pouvoir tenir ce que je promets et prouver ce que j'avance.

Quoique mes prix soient peu élevés ils le sont cependant davantage que ceux des vins de Narbonne ou de l'Hérault, mais vous tiendrez compte que nos Vins de Bordeaux leur sont infinitement supérieurs.

Permettez-moi d'espérer que vous voudrez bien faire un premier essai qui, j'en suis sûr, se renouvelera dans l'avenir.

Veuillez agréer, Monsieur, mes salutations empressées.

F. DAGNEAUD,
PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES,
à S^t-LOUBÈS (Gironde).

PRIX COURANT N° 1

VIN ROUGE

pour Consommation journalière

Domaine de Ferrand

Récolte 1902	<i>la barrique</i>	Fr.	50	»
»	1901	»	55	»
»	1900	» (vin de table apprécié).	70	»
»	1899	»	80	»
»	1898	»	90	»
»	1897	»	95	»
»	1896	»	100	»



VIN DE CHOIX

SABLES SAINT-EMILION (Rouge)

Fin, bouqueté

<i>la barrique</i>	Fr.	120	»
--------------------------	-----	-----	---



CÉRON 1895 (Blanc)

Vin de dessert très apprécié

<i>la barrique</i>	Fr.	125	»
--------------------------	-----	-----	---



Mes prix s'entendent *la barrique* de 225 litres, logement compris, demi-barrique ou quart de barrique 5 francs en sus pour différence de logement.

PRIX COURANT N° 2

VIN ROUGE

Domaine de Badaillh

Récolte	1902	<i>la barrique</i>	Fr.	55	»
»	1901	»	»	60	»
»	1900	» (très avantageux)	»	75	»
»	1899	»	»	85	»
»	1898	»	»	100	»
»	1897	»	»	105	»

(Recommandé)

Récolte	1896	<i>la barrique</i>	Fr.	110	»
»	1895	»	»	115	»
»	1894	» (très fin)	»	130	»

Réserve grand vin	1893	»	200	»
-------------------	------	-------	---	-----	---

VIN BLANC GRAVES

Même provenance

Récolte	1901	<i>la barrique sec</i>	Fr.	60	»
»	1900	» sec	»	70	»
»	1899	» moelleux	»	85	»
»	1898	» 1/2 sec	»	90	»
»	1897	» sec	»	100	»
»	1896	» moelleux	»	115	»
»	1895	» 1/2 doux	»	130	»

Réserve grand vin blanc	1893, très moelleux.	»	200	»
-------------------------	----------------------	-------	---	-----	---

EAU-DE-VIE

Distillée à la Propriété

Année	1893	<i>le litre</i>	Fr.	1.10	
»	1888	— <i>Fin Bois</i>	»	1.50	
»	1881	— <i>Qualité extra vieille</i>	»	5	»

En petits fûts depuis 15 litres, 5 fr. en sus pour le coût du petit fût. Les droits de régie sont à la charge de l'acheteur.

PAIEMENT :

30 jours 2 0/0 d'escompte, 90 jours net

Les marchandises sont prises en gare de Saint-Loubès.

Sur demande de l'acheteur, la marchandise est expédiée franco sa gare, les frais de port et de régie sont ajoutés à la facture, environ 10 à 15 fr. par Barrique suivant la région.

CADEAU. — Tout envoi d'une Barrique entière de 70 fr. et au-dessus, est accompagné d'une caisse de 4 Bouteilles **DOMAINE DE BADAILH 1890**.

P.-S. — Sur le désir des Clients, j'adresse des échantillons contre 0 fr. 60 par la poste ou par colis postal contre 1 fr. 20.

Mes vins étant garantis naturels, je tiens à prévenir les acheteurs que les échantillons ne donnent très souvent qu'une idée imparfaite de la qualité réelle de la marchandise ; les récompenses nombreuses obtenues par mes produits sont une preuve incontestable de leur véritable valeur.

MÉDAILLE DE VERMEIL Cherbourg 1886

MENTION HONORABLE PARIS 1889

MENTION HONORABLE Bordeaux 1895

MÉDAILLES D'OR Pau et Toulouse

HORS CONCOURS, MEMBRE DU JURY

Barbezieux 1898, Biarritz 1899

DIPLOME D'HONNEUR

Exposition internationale Bordeaux 1900

DIPLOME D'HONNEUR, HORS CONCOURS

MEMBRE DU JURY

Montauban 1901, MEMBRE DU JURY

Des attestations et nombreux témoignages de satisfaction, émanant de MM. les fonctionnaires, magistrats, officiers, membres du clergé, sont à la disposition de toute personne qui en fera la demande et voudra ainsi s'assurer de la qualité réelle de mes produits.

UN CONSEIL. — L'abondance relative de la récolte de 1900 a fait surgir une pépinière de soi-disant propriétaires, prétendus châtelains et autres faiseurs, qui offrent du VIN à des prix invraisemblables de bon marché, n'atteignant quelquefois pas la valeur de la futaille vide.

A la réflexion, les consommateurs soucieux de leur santé, et de celle de leur famille, comprendront que ces producteurs de mixtures absolument étrangères au vin naturel, n'ont d'autres châteaux que ceux qui figurent sur le coin d'un papier à lettre et ne paient d'impositions foncières qu'aux journaux dont ils encombrent la quatrième page.

DOMAINE DE BÂDAILH



DOMAINE DE FERRAND

