

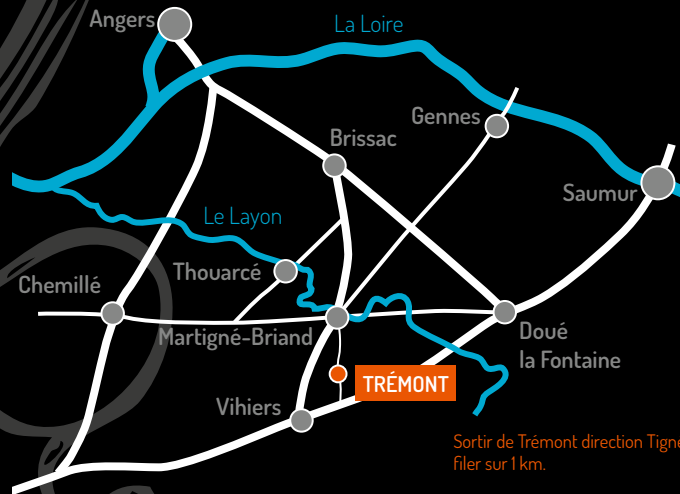


Conditions de vente :

- Nos prix s'entendent départ cave TTC.
- Pour nos expéditions emballage perdu en sus (20 l. et 30 l.).
- Nos bouteilles sont expédiées en caisse de 6 bouteilles.
- Bouchons en vente à la cave en paquet de 45 à 6€.

Nos conseils :

- Le «BIB» 10 litre est un emballage longue conservation permettant de tirer quotidiennement le vin sans en altérer sa qualité (délai 3 mois).
- Le stockage de vos bouteilles devra se faire dans des conditions favorables à la bonne conservation du vin, principalement à une température constante (16°C maximum), bouteilles couchées.
- Le dépôt qui peut se trouver au fond des bouteilles n'altère en rien le goût du vin (il ne s'agit que d'un dépôt naturel appelé tartre).
- Pour le 20 et 30L, ce conditionnement a été conçu pour une conservation de 1 mois, par la suite il faudra impérativement mettre le vin en bouteilles, c'est très important pour la conservation de votre vin.



EARL Guéneau Louis & Fils
Domaine de la Montcellière
 La Montcellière
 49310 Trémont

Tél. 02 41 59 60 72 / Fax 02 41 59 66 15
 Anthony : 06 81 33 36 52 / Vincent : 06 80 38 79 29

e-mail : vincent.gueneau@wanadoo.fr
 Siret : 394 221 493 000 15

Domaine de la Montcellière
 EARL Guéneau Louis & Fils

Vins d'Anjou et du Val de Loire

Adresse de livraison et de facturation

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél Port

Mail

Date et signature :

Chers clients,
 Nous vous adressons nos derniers tarifs.
 Nous vous invitons à venir déguster le millésime de l'année. Pour réserver le meilleur accueil, prévenez-nous de votre passage.

Ouvert tous les jours du lundi au vendredi
 de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Ouvert le samedi
 de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 17h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Création : Vmimedia



Tarifs

Prix TTC Départ cave

APPELLATION	LA BOUTEILLE
Vins du Val de Loire IGP (blanc)	
Sauvignon blanc	3,90 €
Chardonnay	3,90 €
Vins blancs secs AOC	
Anjou sec	3,40 €
Vin blanc liquoreux AOC	
Coteaux du Layon	4,90 €
Vins rosés AOC	
Rosé de Loire (sec)	3,60 €
Cabernet d'Anjou (1/2 sec)	3,60 €
Rosé d'Anjou (1/2 sec)	3,60 €
Vins du Val de Loire IGP (rouge)	
Merlot	3,50 €
Vins rouges AOC	
Anjou Rouge	4,10 €
Anjou Villages	4,60 €
Anjou Villages (fût de chêne)	5,60 €
Vins Méthode Traditionnelle AOC	
Saumur Méthode Traditionnelle Rosé Brut	5,20 €
Saumur Méthode Traditionnelle Brut	5,20 €
Saumur Méthode Traditionnelle Demi-sec	5,20 €
Crémant de Loire	6,20 €

APPELLATION	VRAC	BIB 10 L.
Vins du Val de Loire IGP (blanc)		
Sauvignon blanc	2,30 €	25,00 €
Chardonnay	2,30 €	25,00 €
Grolleau gris	2,15 €	23,50 €
Vins blancs secs AOC		
Anjou sec	2,15 €	23,50 €
Vin blanc liquoreux AOC		
Coteaux du Layon	3,10 €	34,00 €
Vins rosés AOC		
Rosé de Loire (sec)	2,20 €	24,50 €
Cabernet d'Anjou (1/2 sec)	2,20 €	24,50 €
Rosé d'Anjou (1/2 sec)	2,20 €	24,50 €
Vins du Val de Loire IGP (rouge)		
Merlot	1,90 €	22,00 €
Grolleau Rouge	1,80 €	18,00 €
Vins rouges AOC		
Anjou Rouge	2,30 €	26,00 €

Prix cubis en supplément vrac : 20 l.....4,00 € le cubi
30 l.....5,00 € le cubi

Le mot du vigneron

Des Rosés de Loire et des Blancs Secs

Ces vins secs, d'une fraîcheur et d'un bouquet remarquables, sont à servir avec les entrées (Rosé de Loire et Chardonnay), les coquillages et les poissons (Sauvignon).

Ce sont aussi les vins de l'été (Anjou blanc secs), les Rosés de Loire sont amis des grillades.

Température 8° à 10 °C.

Des Cabernets et Rosés d'Anjou

Plus tendres et très élégants ; vins très fruités, ils peuvent encore être servis avec des viandes blanches, avec des plats à la crème. Ils s'apprécient toute la journée entre amis.

Température 8° à 12°C.

Un Coteaux du Layon

Pleins de finesse et de fruits, il deviendra le vin par excellence pour les apéritifs. Ce vin liquoreux accompagnera parfaitement les foies gras.

Température 8° à 10°C.

Des Anjou Rouges et des Anjou Villages

Vins fruités et légèrement charpentés, les Anjou rouges accompagneront parfaitement toutes les viandes rouges. Les Anjou Villages quant à eux accompagneront parfaitement les fromages.

Température 12° à 14°C.

Merlot

Vin léger et fruité, il sera le vin de tous les jours.

Température 12° à 14°C.

Des méthodes traditionnelles

Elles font la joie des soirées de fête. C'est la conclusion de tous les repas. À buller avec modération.

Température 8° à 10°C.

Bonne dégustation à tous !



Ben de commande

APPELLATION	LA BOUTEILLE	
	Quantité	Prix total
Vins du Val de Loire IGP (blanc)		
Sauvignon blanc		
Chardonnay		
Vins blancs secs AOC		
Anjou sec		
Vin blanc liquoreux AOC		
Coteaux du Layon		
Vins rosés AOC		
Rosé de Loire (sec)		
Cabernet d'Anjou (1/2 sec)		
Rosé d'Anjou (1/2 sec)		
Vins du Val de Loire IGP (rouge)		
Merlot		
Vins rouges AOC		
Anjou Rouge		
Anjou Villages		
Anjou Villages (fût de chêne)		
Vins Méthode Traditionnelle AOC		
Saumur Méthode Traditionnelle Rosé Brut		
Saumur Méthode Traditionnelle Brut		
Saumur Méthode Traditionnelle Demi-sec		
Crémant de Loire		

APPELLATION	VRAC			BIB 10 L.	
	Qté Cubis 20 l.	Qté Cubis 30 l.	Prix total	Qté Bib	Prix total
Vins du Val de Loire IGP (blanc)					
Sauvignon blanc					
Chardonnay					
Grolleau gris					
Vins blancs secs AOC					
Anjou sec					
Vin blanc liquoreux AOC					
Coteaux du Layon					
Vins rosés AOC					
Rosé de Loire (sec)					
Cabernet d'Anjou (1/2 sec)					
Rosé d'Anjou (1/2 sec)					
Vins du Val de Loire IGP (rouge)					
Merlot					
Grolleau Rouge					
Vins rouges AOC					
Anjou Rouge					