

Tarifs

APPELLATION	LA BOUTEILLE			
Vins du Val de Loire IGP (blanc)				
Sauvignon blanc (sec)		4,50 €		
Chardonnay blanc (sec)		4,50 €		
Vin blanc sec AOC				
Anjou blanc		6,50 €		
Vin de France				
Vin de France blanc (demi-sec)		5,20 €		
Vins blancs liquoreux AOC				
Coteaux du Layon		6,50 €		
Coteaux du Layon Prestige				
Vins rosés AOC				
Rosé de Loire (sec)		4,60 €		
Cabernet d'Anjou (demi-sec)		4,60 €		
Rosé d'Anjou (demi-sec)		4,60 €		
Vin du Val de Loire IGP (rouge)				
Merlot		4,30 €		
Vins rouges AOC				
Anjou Rouge		4,90 €		
Anjou Villages		5,50 €		
Anjou Villages (fût de chêne)		6,50 €		
Vins Méthode Traditionnelle AOC				
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (brut)		6,20 €		
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (demi-sec)		6,20 €		
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (brut)		6,20 €		
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (demi-sec)		6,20 €		
Crémant de Loire		7,20 €		
Jus de raisin pétillant (sans alcool)		4,00 €		
APPELLATION	Bib 5 L	Bib 10 L	Bib 20 L	Bib 30 L
Vins du Val de Loire IGP (blanc)				
Sauvignon blanc (sec)	15 €	28 €		
Chardonnay blanc (sec)	15€	28€		
Vin blanc sec AOC				
Anjou blanc	20 €	39 €		
Vin blanc liquoreux AOC				
Coteaux du Layon	20€	39€		
Vins rosés AOC				
Rosé de Loire (sec)	15€	28€		
Cabernet d'Anjou (demi-sec)	15€	28€		
Rosé d'Anjou (demi-sec)	15€	28€		
Vin du Val de Loire IGP (rouge)				
Merlot	14€	26€		
Vins rouges AOC				
Anjou Rouge	16€	30€		

PRIX TTC 2026

Rosé du sablon : 5.80€ la bouteille

**Syrah 2024 vin de France rouge :
6.50€/ la bouteille**



Bon de commande

APPELLATION	LA BOUTEILLE		
	Quantité	Prix total	
Vins du Val de Loire IGP (blanc)			
Sauvignon blanc (sec)			
Chardonnay blanc (sec)			
Vin blanc sec AOC			
Anjou sec blanc			
Vin de France			
Vin de France blanc (demi-sec)			
Vins blancs liquoreux AOC			
Coteaux de Layon			
Coteaux du Layon Prestige			
Vins rosés AOC			
Rosé de Loire (sec)			
Cabernet d'Anjou (demi-sec)			
Rosé d'Anjou (demi-sec)			
Vins du Val de Loire IGP (rouge)			
Merlot			
Vins rouges AOC			
Anjou Rouge			
Vins Méthode Traditionnelle AOC			
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (brut)			
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (demi-sec)			
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (brut)			
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (demi-sec)			
Crémant de Loire			
Jus de raisin pétillant (sans alcool)			
APPELLATION	Bib 5 L	Bib 10 L	Bib 20 L
Vins du Val de Loire IGP (blanc)			
Sauvignon blanc (sec)			
Chardonnay blanc (sec)			
Vin blanc sec AOC			
Anjou blanc			
Vin blanc liquoreux AOC			
Coteaux du Layon			
Vins rosés AOC			
Rosé de Loire (sec)			
Cabernet d'Anjou (demi-sec)			
Rosé d'Anjou (demi-sec)			
Vins du Val de Loire IGP (rouge)			
Merlot			
Vin rouge AOC			
Anjou Rouge			



Conditions de vente :

Nos prix s'entendent départ cave TTC.

Nos bouteilles sont expédiées en caisse de 6 bouteilles.

Bouchons en vente à la cave en paquet de 45 à 7€.

Nos conseils :

Les «BIB» 10 litres et 5 litres sont des emballages longue conservation permettant de tirer quotidiennement le vin sans en altérer sa qualité (délay 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).

Adresse de livraison et de facturation

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

Code postal..... Ville.....

Tél..... Port.....

Mail.....

Date et signature :



SCEA Guéneau Louis & Fils
Domaine de la Montcellière
La Montcellière
49310 Tremont
Tél. 02 41 59 60 72 / Fax 02 41 59 66 15
Anthony : 06 81 33 36 52 / Vincent : 06 80 38 79 29
Mickaël : 06 82 25 28 11
e-mail: vincent.gueneau@wanadoo.fr
Siret 394 221 493 00015



Domaine de la Montcellière
SCEA Guéneau Louis & Fils

Vins d'Anjou et du Val de Loire



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, surtout le samedi après-midi.

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