

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€ | | |
| Vins 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 | | |
| Anjou Villages | | |
| Anjou Villages (fût de chêne) | | |
| 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 | Bib 30 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 (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).

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 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

Mickaël : 06 82 25 28 11

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

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Domaine de la Montcellière
SCEA Guéneau Louis & Fils

Vins d'Anjou et du Val de Loire



www.domainedelamontcelliere.com