

**NOUVEAU : CREMANT DE LOIRE BLANC « ALMA »**

Avec sa robe jaune pâle, ce crémant de Loire Blanc dévoile une bulle fine, de délicates notes florales et fruitées avec une belle fraîcheur en bouche. Il pourra accompagner vos apéritifs, vos terrines de poisson ou vos desserts à base de fruits.

Servir frais à 8 °C

**CREMANT DE LOIRE ROSE « ALMA »**

Elaboré par nos soins, ce crémant brut rosé dévoile une bouche fraîche avec des bulles d'une extrême finesse. C'est le vin des grandes occasions, des apéritifs dinatoires ou qui clos à merveille un bon repas.

Servir frais entre 6 et 8 °C

**EOLE**

Anjou rouge à la structure intense et puissante avec des tanins soyeux qui permettront un vieillissement de plusieurs années.

Passer en carafe et servir à 17 °C sur une pièce de bœuf ou un gibier

**ANJOU ROUGE**

Vin ample et rond en bouche avec un nez de framboise et cassis. Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges ou vos fromages.

Servir entre 14 et 16 °C

**ANJOU GAMAY**

Concentré de petits fruits rouges, équilibré et souple. Servir avec des volailles rôties, des charcuteries ou des quiches.

Servir entre 12 et 14 °C

**CABERNET D'ANJOU**

Rosé demi-sec friand et aromatique avec une bouche persistante de fruits. A déguster à l'apéritif, avec des plats sucrés salés, ou un dessert aux fraises.

Servir entre 6 et 8 °C

**ROSE DE LOIRE**

Rosé sec et fruité avec une bouche souple et ronde. Il accompagnera agréablement des entrées, des crudités ou des pizzas.

Servir entre 8 et 10 °C

**Muscadet Coteaux de la Loire sur lie**

Minéral, frais et fruité avec des notes d'agrumes, il sera parfait avec des crustacés ou des poissons.

Servir entre 8 et 10 °C

**FINES BULLES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Crémant de Loire Rosé - Brut 7.70 €  
« Alma »

Crémant de Loire Blanc – Brut 7.70 €  
« Alma »

**ROUGES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Eole 2017 10.20 €  
Anjou Rouge 2018 - OR Concours Paris 5.80 €  
Anjou Rouge 2019 – ARGENT aux Ligers 5.40 €

Anjou Gamay 2021 – Bronze aux Ligers 5.40 €

**ROSES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Cabernet d'Anjou 2021 5.00 €  
Rosé de Loire 2021 – 1\*guide hachette 2023 5.00 €

**BLANCS – BOUTEILLE DE 75 CL**

Muscadet Ctx Loire/lie 2021 5.10 €

**SANS ALCOOL – BOUTEILLE DE 75 CL**

Jus de raisin rosé Pétillant 3.90 €

**FONTAINE A VIN de 10 litres**

Anjou Rouge 2021 35.00 €  
Anjou Gamay 2021 35.00 €  
Rosé de Loire 2021 31.00 €  
Chardonnay 31.00 €

**FONTAINE A VIN de 5 litres**

Anjou Rouge 2021 19.50 €  
Anjou Gamay 2021 19.50 €  
Rosé de Loire 2021 17.50 €  
Chardonnay 2021 17.50 €



Des vins  
et des personnalités  
authentiques



édité 01 2023

Pour les expéditions à votre domicile, merci de nous retourner ce bon de commande avec votre règlement, la livraison interviendra dans un délai de 8 jours par transporteur

**Bon de commande**

Désignation	PU Euro	quantité	montant
<i>Bouteille de 75 CL</i>			
<b>NOUVEAU : CREMANT DE LOIRE Blanc « Alma »</b>	7.70		
CREMANT DE LOIRE Rosé « Alma »	7.70		
EOLE 2017	10.20		
ANJOU ROUGE 2018	5.80		
ANJOU ROUGE 2019	5.40		
ANJOU GAMAY 2021	5.40		
CABERNET D'ANJOU 2021	5.00	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>
ROSE DE LOIRE 2021	5.00	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>
MUSCADET / LIE 2021	5.10	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>
JUS de RAISIN pétillant	3.90		
<i>Fontaine à vin de 10 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
ANJOU GAMAY 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
ROSE DE LOIRE 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
CHARDONNAY 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
<i>Fontaine à vin de 5 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
ANJOU GAMAY 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
ROSE DE LOIRE 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
CHARDONNAY 2021	<b>STOCK</b>	<b>EPUISE</b>	
<b>Frais d'expédition</b>			
<b>Moins de 48 bouteilles ou litres</b>	<b>27.00</b>	<b>FORFAIT</b>	
<b>Si + 48 bouteilles tarifs à l'unité</b>	<b>0.50</b>		
<b>TOTAL TTC</b>			

Le paiement à la commande est à effectuer par chèque libellé au nom de : EARL DU CLOS DE L'ALMA

DATE :

SIGNATURE

Conditions générales de vente :

Les expéditions se font en cartons de 6 bouteilles ou fontaines à vins de 5 ou 10 litres. Elles sont réalisées par transporteur en port payé, dans un délai de 8 jours ouvrés après réception de la commande et du règlement. Les vins voyagent sous la responsabilité exclusive du transporteur, toutes réclamations pour casse, perte ou vol doivent être adressées au transporteur.

Nom .....  
rue .....  
Prénom .....  
Téléphone portable .....  
CP .....  
Ville .....  
Mail .....