

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

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 10.30 €
Anjou Rouge 2020 – Bronze aux Ligers 5.80 €
Anjou Gamay 2021 – Bronze au Ligers 5.70 €
Anjou Gamay 2022 - ARGENT aux Ligers 5.70 €

ROSES — BOUTEILLE DE 75 CL

Rosé de Loire 2022 5.30 €

BLANCS — BOUTEILLE DE 75 CL

Muscadet Ctx Loire 2022 5.40 €

SANS ALCOOL — BOUTEILLE DE 75 CL

Jus de raisin rosé Pétillant 4.00 €

FONTAINE A VIN de 10 litres

Anjou Gamay 2023 36.00 €
Rosé de Loire 2023 32.00 €

FONTAINE A VIN de 5 litres

Anjou Gamay 2023 20.50 €
Rosé de Loire 2023 18.50 €

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>			
CREMANT DE LOIRE Blanc « Alma »	7.70		
CREMANT DE LOIRE Rosé « Alma »	7.70		
EOLE 2017	10.30		
ANJOU ROUGE 2020	5.80		
ANJOU GAMAY 2021 – 2022	5.70		
ROSE DE LOIRE 2022	5.30		
MUSCADET Coteaux de Loire 2022	5.40		
JUS de RAISIN pétillant	4.00		
<i>Fontaine à vin de 10 litres</i>			
ANJOU GAMAY 2023	36.00		
ROSE DE LOIRE 2023	32.00		
<i>Fontaine à vin de 5 litres</i>			
ANJOU GAMAY 2023	20.50		
ROSE DE LOIRE 2023	18.50		
Frais d'expédition			
Moins de 48 bouteilles ou litres	30.00	FORFAIT	
Si + 48 bouteilles tarifs à l'unité	0.60		
TOTAL TTC			

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.



Des vins
et des personnalités
authentiques



Nom
rue
Prénom
Téléphone portable
CP
Mail
Ville