

TARIF 2024

Prix TTC - départ propriété
Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée

CREMANT DE LOIRE BLANC OU ROSE « ALMA »

Elaboré par nos soins, ces deux crémants bruts Rosé et Blanc dévoilent une bouche fraîche avec des bulles d'une extrême finesse. Ce sont les vins des grandes occasions, des apéritifs dinatoires ou qui clôturent à merveille un bon repas.

Servir frais entre 6 à 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 et 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

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

Servir entre 8 et 10 °C

Chardonnay

Ce vin blanc sec fruité se caractérise par un bel équilibre entre minéralité et rondeur. Il s'appréciera à l'apéritif avec des fruits de mer, ou lors d'un repas avec des crudités, fruit de mer et poissons.

Servir entre 8 et 10 °C

FINES BULLES — BOUTEILLE DE 75 CL

Crémant de Loire Rosé – Brut – « Alma » 7.70 €

Crémant de Loire Blanc – Brut - « Alma » 7.70 €

ROUGES — BOUTEILLE DE 75 CL

Eole 2017 10.30 €

Anjou Rouge 2020 – Bronze aux Ligers 6.00 €

Anjou Gamay 2022 – Argent aux Ligers 5.70 €

Anjou Gamay 2023 5.70 €

ROSES — BOUTEILLE DE 75 CL

Rosé de Loire 2023 5.40 €

Cabernet d'Anjou 2023 5.40 €

BLANCS — BOUTEILLE DE 75 CL

Muscadet 2023 5.40 €

VDP Chardonnay 2023 5.40 €

SANS ALCOOL — BOUTEILLE DE 75 CL

Jus de raisin rosé Pétillant 4.00 €

FONTAINE A VIN de 10 litres

Anjou Rouge 2023 36.00 €

Anjou Gamay 2023 36.00 €

Rosé de Loire 2023 32.00 €

Cabernet d'Anjou 2023 32.00 €

~~VDP Chardonnay 2023 32.00 €~~

FONTAINE A VIN de 5 litres

Anjou Rouge 2023 20.50 €

Anjou Gamay 2023 20.50 €

Rosé de Loire 2023 18.50 €

Cabernet d'Anjou 2023 18.50 €

~~VDP Chardonnay 2023 18.50 €~~

Bon de commande

Désignation	PU Euro	quantité	montant
Bouteille de 75 CL			
CREMANT DE LOIRE Blanc Alma	7.70		
CREMANT DE LOIRE Rosé Alma	7.70		
EOLE 2017	10.30		
ANJOU ROUGE 2020	6.00		
ANJOU GAMAY 2022 – 2023	5.70		
ROSE DE LOIRE 2023	5.40		
CABERNET D'ANJOU 2023	5.40		
MUSCADET 2023	5.40		
CHARDONNAY 2023	5.40		
JUS de RAISIN pétillant	4.00		
Fontaine à vin de 10 litres			
ANJOU ROUGE 2023	36.00		
ANJOU GAMAY 2023	36.00		
ROSE DE LOIRE 2023	32.00		
CABERNET D'ANJOU 2023	32.00		
CHARDONNAY 2023	32.00		STOCK EPUISE
Fontaine à vin de 5 litres			
ANJOU ROUGE 2023	20.50		
ANJOU GAMAY 2023	20.50		
ROSE DE LOIRE 2023	18.50		
CABERNET D'ANJOU 2023	18.50		
CHARDONNAY 2023	18.50		STOCK EPUISE
Frais d'expédition			
Moins de 48 bouteilles ou litres	30.00		FORFAIT
Si + 48 bouteilles tarifs à l'unité	0.60		
Livraison gratuite à partir de 380 € d'achat			0 €
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 jour ouvré 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



édité 07 2024

Nom
rue
Prénom
Téléphone portable
CP
Mail
Ville