

**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*

**ANJOU GAMAY PRIMEUR 2019**

Vin rouge développant des arômes intenses de fruits rouges. A boire seul ou avec des charcuteries.

*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*



Des vins  
et des personnalités  
authentiques



**FINES BULLES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Crémant de Loire Rosé - Brut 7.00 €  
« Alma » - *stocks épuisés*

**ROUGES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Eole 2014 – Cabernet franc 9.50 €  
Eole 2015 – Cabernet Sauvignon 9.50 €  
Anjou Rouge 2017 5.00 €  
Anjou Gamay 2018 5.00 €  
Anjou Gamay Primeur 2019 4.80 €

**ROSES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Cabernet d'Anjou 2018 4.50 €  
Rosé de Loire 2018 4.50 €

**BLANCS — BOUTEILLE DE 75 CL**

Muscadet Ctx de Loire/lie 2018 4.70 €

**SANS ALCOOL – BOUTEILLE DE 75 CL**

Jus de raisin blanc Pétillant 3.50 €

**FONTAINE A VIN de 10 litres**

Anjou Rouge 2018 34.00 €  
Anjou Gamay 2018 33.00 €  
Cabernet d'Anjou 2018 30.00 €  
Muscadet 2018 30.00 €

**FONTAINE A VIN de 5 litres**

Anjou Rouge 2018 19.00 €  
Anjou Gamay 2018 18.00 €  
Cabernet d'Anjou 2018 17.00 €  
Muscadet 2018 17.00 €

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 €uro	quantité	montant
<i>Bouteille de 75 CL</i>			
CREMANT DE LOIRE « Alma »	7.00	<i>épuisé</i>	
EOLE 2014 ou 2015	9.50		
ANJOU ROUGE 2017	5.00		
ANJOU GAMAY 2018	5.00		
ANJOU GAMAY Primeur 2019	4.80		
CABERNET D'ANJOU 2018	4.50		
ROSE DE LOIRE 2018	4.50		
MUSCADET /LIE 2018	4.70		
JUS de RAISIN pétillant	3.50		
<i>Fontaine à vin de 10 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2018	34.00		
ANJOU GAMAY 2018	33.00		
CABERNET D'ANJOU 2018	30.00		
MUSCADET 2018	30.00		
<i>Fontaine à vin de 5 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2018	19.00		
ANJOU GAMAY 2018	18.00		
CABERNET D'ANJOU 2018	17.00		
MUSCADET 2018	17.00		
<b>Frais d'expédition</b>			
<b>Moins de 48 bouteilles ou litres</b>	<b>25.00</b>	<b>FORFAIT</b>	
<b>Si + 48 bouteilles tarifs à l'unité</b>	<b>0.40</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.....  
CP.....  
Mail.....  
Ville.....