

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 €
Anjou Gamay PRIMEUR 2022 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 €

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>			
NOUVEAU : CREMANT DE LOIRE Blanc « Alma »	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		
ANJOU GAMAY PRIMEUR 2022	5.40		
CABERNET D'ANJOU 2021	5.00		
ROSE DE LOIRE 2021	5.00	STOCK	EPUISE
MUSCADET / LIE 2021	5.10	STOCK	EPUISE
JUS de RAISIN pétillant	3.90		
<i>Fontaine à vin de 10 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2021	STOCK	EPUISE	
ANJOU GAMAY 2021	STOCK	EPUISE	
ROSE DE LOIRE 2021	STOCK	EPUISE	
CHARDONNAY 2021	STOCK	EPUISE	
<i>Fontaine à vin de 5 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2021	STOCK	EPUISE	
ANJOU GAMAY 2021	STOCK	EPUISE	
ROSE DE LOIRE 2021	STOCK	EPUISE	
CHARDONNAY 2021	STOCK	EPUISE	
Frais d'expédition			
Moins de 48 bouteilles ou litres	27.00	FORFAIT	
Si + 48 bouteilles tarifs à l'unité	0.50		
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.

Nom
rue
Prénom
Téléphone portable
CP
Ville
Mail

édition 11 2022



Des vins
et des personnalités
authentiques

