

LES VIGNES DE L'ALMA

EARL du Clos de l'Alma

L'Alma

49410 ST FLORENT LE VIEIL

Tél : 02 41 72 71 09

chevalier.roland@wanadoo.fr

www.vignesdelalma.com

TARIF 2017

*Vendanges manuelles
pour tous nos vins*

Prix TTC départ propriété

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 2014

Anjou rouge, cépage cabernet franc. Vin à la robe grenat intense et au bouquet complexe de fruits noirs bien mûrs. Bouche puissante, équilibrée avec des tanins soyeux.

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 6.90 €
« Alma »

ROUGES – bouteille de 75 cl

Eole 2014 9.50 €
Anjou Rouge 2015 4.80 €
Anjou Gamay 2015 ou 2016 4.60 €

ROSES – bouteille de 75 cl

Cabernet d'Anjou 2016 4.40 €
Rosé de Loire 2016 4.40 €

BLANCS – bouteille de 75 cl

Muscadet Coteaux Loire/lie 2016 4.50 €

SANS ALCOOL – BOUTEILLE DE 75 CL

Jus de raisin pétillant (rosé) *épuisé* 3.50 €

FONTAINE A VIN de 10 litres

Anjou Rouge 2016 33.00 €
Anjou Gamay 2016 32.00 €
Rosé de Loire 2016 *épuisé* 29.00 €

FONTAINE A VIN de 5 litres

Anjou Rouge 2016 18.50 €
Anjou Gamay 2016 18.00 €
Rosé de Loire 2016 *épuisé* 16.50 €
Cabernet d'Anjou 2016 *épuisé* 16.50 €
Muscadet 2016 *épuisé* 16.50 €

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>Bouteilles de 75 CL</i>			
CREMANT DE LOIRE Alma	6.90		
EOLE 2014	9.50		
ANJOU ROUGE	4.80		
ANJOU GAMAY	4.60		
CABERNET D'ANJOU	4.40		
ROSE DE LOIRE	4.40		
MUSCADET /LIE	4.50		
JUS DE RAISIN Pétillant	3.50		<i>épuisé</i>
<i>Fontaines à vin de 10 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2016	33.00		
ANJOU GAMAY 2016	32.00		
ROSE DE LOIRE 2016	29.00		<i>épuisé</i>
<i>Fontaines à vin de 5 litres</i>			
ANJOU ROUGE 2016	18.50		
ANJOU GAMAY 2016	18.00		
CABERNET D'ANJOU 2016	16.50		<i>épuisé</i>
ROSE DE LOIRE 2016	16.50		<i>épuisé</i>
MUSCADET 2016	16.50		<i>épuisé</i>
Frais d'expédition			
Moins de 48 bouteilles ou litres - forfait	25.00	Forfait	
Si plus de 48 bouteilles ou litres – tarif à l'unité	0.40		
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
CP
Mail
Ville