BON DE COMMANDE DU CHÂTEAU VIGNAL LA BRIE

prix TTC du 1er janvier 2022 au 31 décembre 2022

SOCIETE:			Nom du Salarié:				
VINS	Année	Taille	prix propriété	remise en %	prix CSE salariés	quantité bouteilles	PRIX TOTAL
NOS VINS BLANCS							
A boire frais: apéritif, foie gras, melon, roquefort ou bleu, salade de fruits, fraises, gâteau au chocolat, tartes aux fruits...							
MONBAZILLAC	2020	75 cl	10,00 €	%	6,50 €		
COTES DE BERGERAC blanc moelleux	2021	75 cl	7,00 €	%	4,50 €		
le Cotes de Bergerac moelleux sera disponible à partir du 10 février 2022							
NOS VINS ROUGES							
A boire 17à19°C: charcuterie, gibiers, viandes rouges et blanches, volailles, fromages...							
BERGERAC rouge GR "grande réserve" fût	2019	75cl	9,00 €	%	5,90 €		
BERGERAC rouge	2018	75cl	7,00 €	%	5,00 €		
NOS VINS ROSES							
A boire frais: apéritif, barbecue, plancha...							
BERGERAC rosé sec	2020	75 cl	6,50 €	%	5,00 €		
BERGERAC rosé demi-sec	2020	75 cl	7,00 €	%	5,00 €		
					TOTAL DE LA COMMANDE		

Possibilité de panacher les cartons mais obligation de commander des cartons de 6 complets.

possibilité de personnaliser vos étiquettes pour vos évènements (mariage, baptême...)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Présentation des vins
Château Vignal La Brie

***Les prix concernent les bouteilles de 0,75 L, d'autres contenances sont disponibles sur la feuille de commande.**

Monbazillac doux

Cépages :

- Prédominance de Sémillon
- Sauvignon blanc
- Muscadelle

Caractéristiques :

Liquoreux, aux arômes de miel, d'acacia, de vanille, d'orange, de pamplemousse et de tilleul. Ce vin peut se conserver plusieurs années dans une bonne cave.

Côtes de Bergerac

Cépages :

- Prédominance de Sauvignon
- Muscadelle
- Sémillon

Caractéristiques :

Moelleux, avec des arômes de miel, d'acacia, de vanille, d'orange, de pamplemousse et de tilleul. Se boit dans les premières années après sa conception.

Bergerac Rosé demi-sec

Caractéristiques :

Rosé tendre, aux arômes prononcés de framboise.

Bergerac Rosé

Caractéristiques :

Rosé sec, aux arômes de framboise.

Bergerac Grande Réserve

Cépages :

- Prédominance de Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot

Caractéristiques :

Tanique et léger, il est élevé en fût de chêne, il est cependant peu boisé. Il développe des arômes de fruits rouges et de vanille. Il peut se conserver 15 ans dans une bonne cave.

Bergerac

Cépages :

- Prédominance de Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot

Caractéristiques :

Léger, fin aux arômes de fruits rouges et de vanille. Ce vin s'améliore au fil du temps lorsqu'il est conservé dans une bonne cave.