

Vins en bouteilles

Blancs liquoreux

À l'unité.....Carton 6

➤ Coteaux du Layon Beaulieu

- Cuvée spéciale 2008 16.50 €..... 96.00 €
- Cuvée « Prestige » 2015 11.50 €.....66.00 €
(50 cl)

Blancs moelleux et doux

- Coteaux du Layon Beaulieu 7.50 €.....42.00 €
- Coteaux du Layon 6.50 €.....36.00 €

Blancs secs

- Anjou blanc 6.20 €.....34.20 €
- Chardonnay « La Folie » 8.50 €.....48.00 €

Rosé

- Cabernet d'Anjou 5.60 €.....30.60 €

Rouge

- Anjou Rouge 2015 6.20 €..... 34.20 €
- Anjou Rouge 2015 8.00 €.....45.00 €
« Champ Grilleau »

Méthode traditionnelle

- Brut, demi-sec ou rosé 7.70 €.....43.20 €

Jus de raisin pétillant

- Délice du Martinet 4.50 €.....24.00 €

Vins en bag in box

(Sur commande)

	10 L	22 L	32 L
Coteaux du layon Beaulieu	50 €	104 €	149 €
Coteaux du layon	45 €	92 €	135 €
Cabernet d'Anjou	40 €	80 €	116 €
Anjou rouge Anjou blanc	42 €	84 €	120 €
Bouchons	7 €	12 €	16 €

Les cubis de 10 L se gardent 2 mois après livraison.

Pour les cubis de 22 et 32 L, il est conseillé de les mettre en bouteilles dans le mois qui suit la livraison.

Coteaux du layon Beaulieu millésimés (Sur commande)

	prix à l'unité
Cuvée « Thaïs » 2007	30 €
Cuvée « Alix » 2009	30 €
Cuvée spéciale 2009	16 €
Cuvée prestige 2010	20 €
Cuvée « 3 B » 2011 (50 cl)	20 €



BON DE COMMANDE

Appellation	Quantité	Total
TOTAL		

Caractéristiques des vins :

- **Coteaux du Layon Beaulieu** : cépage chenin, vins moelleux. Il peut être servi à l'apéritif, avec du foie gras ou en accompagnement de vos desserts. Servir frais.
- **Anjou blanc** : cépage chenin, vin fruité qui peut accompagner vos poissons et fruits de mer. Servir très frais.
- **Cabernet d'Anjou** : cépage cabernet, rosé demi sec qui accompagne toutes vos entrées, charcuteries et viandes blanches. Servir très frais.
- **Anjou rouge** : cépage cabernet, idéal avec une viande rouge et du fromage. Servir chambré.
- **Méthode traditionnelle** : vin effervescent servi au dessert ou en apéritif. Servir frais.
- **Délice du Martinet** : boisson pétillante **sans alcool** issue du cépage chenin 100% raisins. Très bon accompagnement pour vos soirées crêpes. Servir frais.

Vous pouvez aussi consulter le site Internet du vignoble :

www.vignoble-49-martinet.fr

ou demander des renseignements à l'adresse mail :

vignoble-martinet@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Signature



TARIFS 2018

Départ cave

EARL Vignoble du Martinet

1 rue du Martinet - 49750 Beaulieu sur Layon

Tel : 02.41.78.36.18 - 06.87.17.70.77

Dégustation possible du lundi au vendredi
sur rendez-vous. Fermé le dimanche.

E-mail: vignoble-martinet@orange.fr

Site internet: www.vignoble-49-martinet.fr

N° SIRET : 819.248.733.000.19