SITE DE COMMANDE EN LIGNE :
https://les-vignes-de-lalma.sumupstore.com/

CREMANT DE LOIRE BLANC OU ROSE « ALMA »

Elaboré par nos soins, ces deux crémants bruts Rosé et Blanc dévoilent une bouche fraiche avec des bulles d'une extrême finesse. Ce sont les vins des grandes occasions, des apéritifs dinatoires ou qui clôturent à merveille un bon repas.

Servir frais entre 6 à 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

Minéral, frais et fruité avec des notes d'agrumes, il sera parfait avec des crustacés ou des poissons.

Servir entre 8 et 10°C

Chardonnay

Ce vin blanc sec fruité se caractérise par un bel équilibre entre minéralité et rondeur. Il s'appréciera à l'apéritif avec des fruits de mer, ou lors d'un repas avec des crudités, fruit de mer et poissons.

Servir entre 8 et 10°C

TARIF 2026

Prix TTC - départ propriété
Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée

FINES BULLES AOC – BOUTEILLE DE 75 CL

Crémant de Loire Rosé – Brut – « Alma »	7.90 €
Crémant de Loire Blanc – Brut - « Alma »	7.90 €

ROUGES AOC – BOUTEILLE DE 75 CL

Eole 2018 – *Argent International Cabernets*	10.40 €
Anjou Rouge 2023 – 1* GH 2026	6.20 €
Anjou Gamay 2025	5.90 €

ROSES AOC – BOUTEILLE DE 75 CL

Rosé de Loire 2025	5.60 €
Cabernet d'Anjou 2025	5.60 €

BLANCS – BOUTEILLE DE 75 CL

Muscadet AC AOC 2025	5.60 €
Chardonnay IGP 2025	5.60 €

SANS ALCOOL – BOUTEILLE DE 75 CL

Jus de raisin rosé Pétillant	4.20 €

FONTAINE A VIN de 10 litres

Anjou Rouge AOC 2024	37.00 €
Anjou Gamay AOC 2024	37.00 €
Rosé de Loire AOC 2025	33.00 €
~~Cabernet d'Anjou AOC 2025~~	~~33.00 €~~
~~Chardonnay IGP 2025~~	~~33.00 €~~
~~Muscadet AC AOC 2025~~	~~33.00 €~~

FONTAINE A VIN de 5 litres

Anjou Rouge AOC 2024	21.00 €
Anjou Gamay AOC 2024	21.00 €
Rosé de Loire AOC 2025	19.00 €
Cabernet d'Anjou AOC 2025	19.00 €
~~Chardonnay IGP 2025~~	~~19.00 €~~
~~Muscadet AC AOC 2025~~	~~19.00 €~~

Des vins et des personnalités authentiques

VITICULTURE TERRA VITIS

édité10 2026

Vendanges Manuelles pour tous nos vins

Nom……Prénom……

rue……Téléphone portable……

……CP……Ville……Mail……

Bon de commande

Désignation	PU €uro	quantité	montant
Bouteille de 75 CL			
CREMANT DE LOIRE Blanc Alma	7.90		
CREMANT DE LOIRE Rosé Alma	7.90		
EOLE 2018 – ARGENT International des Cabernets	10.40		
ANJOU ROUGE 2023	6.20		
ANJOU GAMAY 2025	5.90		
ROSE DE LOIRE 2025	5.60		
CABERNET D'ANJOU 2025	5.60		
MUSCADET AC 2025	5.60		
CHARDONNAY 2025	5.60		
JUS de RAISIN pétillant	4.20		
Fontaine à vin de 10 litres			
ANJOU ROUGE 2024	37.00		
ANJOU GAMAY 2024	37.00		
ROSE DE LOIRE 2025	33.00		
~~CABERNET D'ANJOU 2025~~	~~33.00~~	Stock épuisé	
~~VPD CHARDONNAY 2025~~	~~33.00~~	Stock épuisé	
~~MUSCADET 2025~~	~~33.00~~	Stock épuisé	
Fontaine à vin de 5 litres			
ANJOU ROUGE 2024	21.00		
ANJOU GAMAY 2024	21.00		
ROSE DE LOIRE 2025	19.00		
CABERNET D'ANJOU 2025	19.00		
~~VPD CHARDONNAY 2025~~	~~19.00~~	Stock épuisé	
~~MUSCADET 2025~~	~~19.00~~	Stock épuisé	
Frais d'expédition			
Moins de 300 € d'achat	**30.00**	**FORFAIT**	
Au-dessus de 300 € d'achat livraison gratuite			0 €
TOTAL TTC			

Le paiement à la commande est à effectuer par chèque libellé au nom de : EARL DU CLOS DE L'ALMA ou par virement

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 jour ouvré 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.