

**LES VIGNES DE L'ALMA**  
Romain CHEVALIER  
49410 ST FLORENT LE VIEIL

### **CREMANT DE LOIRE BLANC OU ROSE « ALMA »**

Elaboré par nos soins, ces deux crémants bruts Rosé et Blanc dévoilent une bouche fraîche 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 2025**

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

### **FINES BULLES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Crémant de Loire Rosé – Brut – « Alma » 7.80 €  
Crémant de Loire Blanc – Brut - « Alma » 7.80 €

### **ROUGES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Eole 2018 – Argent International Cabernets 10.30 €  
Anjou Rouge 2020 – Bronze aux Ligers 6.10 €  
**Anjou Rouge 2022 – Téloïde GH 2025 6.10 €**  
Anjou Gamay 2024 5.80 €  
**Anjou Gamay Primeur 2025 5.80 €**

### **ROSES — BOUTEILLE DE 75 CL**

Rosé de Loire 2024 5.50 €  
Cabernet d'Anjou 2024 5.50 €

### **BLANCS — BOUTEILLE DE 75 CL**

Muscadet 2024 5.50 €  
VDP Chardonnay 2024 5.50 €

### **SANS ALCOOL — BOUTEILLE DE 75 CL**

Jus de raisin rosé Pétillant 4.10 €

### **FONTAINE A VIN de 10 litres**

Anjou Rouge 2024 37.00 €  
Anjou Gamay 2024 37.00 €  
Rosé de Loire 2024 33.00 €  
Cabernet d'Anjou 2024 33.00 €  
Vin de Pays Chardonnay 2024 33.00 €

### **FONTAINE A VIN de 5 litres**

Anjou Rouge 2024 21.00 €  
Anjou Gamay 2024 21.00 €  
Rosé de Loire 2024 19.00 €  
Cabernet d'Anjou 2024 19.00 €  
Vin de Pays Chardonnay 2024 19.00 €  
Muscadet AC 2024 19.00 €

Désignation	PU Euro	quantité	montant
<b>Bouteille de 75 CL</b>			
CREMANT DE LOIRE Blanc Alma	7.80		
CREMANT DE LOIRE Rosé Alma	7.80		
EOLE 2018 – ARGENT International des Cabernets	10.30		
ANJOU ROUGE 2020	6.10		
<b>ANJOU ROUGE 2022</b>	<b>6.10</b>		
ANJOU GAMAY 2024	5.80		
<b>ANJOU GAMAY PRIMEUR 2025</b>	<b>5.80</b>		
ROSE DE LOIRE 2024	5.50		
CABERNET D'ANJOU 2024	5.50		
MUSCADET AC 2024	5.50		
CHARDONNAY 2024	5.50		
JUS DE RAISIN pétillant	4.10		
<b>Fontaine à vin de 10 litres</b>			
ANJOU ROUGE 2024	37.00		
ANJOU GAMAY 2024	37.00		
ROSE DE LOIRE 2024	33.00		
CABERNET D'ANJOU 2024	33.00		
VPD CHARDONNAY 2024	33.00		
<b>Fontaine à vin de 5 litres</b>			
ANJOU ROUGE 2024	21.00		
ANJOU GAMAY 2024	21.00		
ROSE DE LOIRE 2024	19.00		
CABERNET D'ANJOU 2024	19.00		
VPD CHARDONNAY 2024	19.00		
MUSCADET 2024	19.00		
<b>Frais d'expédition</b>			
<b>Moins de 250 € d'achat</b>	<b>30.00</b>	<b>FORFAIT</b>	
<b>Au-dessus de 250 € d'achat</b>			<b>0 €</b>
<b>livraison gratuite</b>			
<b>TOTAL TTC</b>			

*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 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.*



*Des vins et des personnalités authentiques*



Nom.....  
rue.....  
Prénom.....  
Téléphone portable .....  
CP.....  
Ville.....  
Mail .....

*édité 11/2025*