

TARIF 2025

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

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

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 2022 – 1 étoile 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 €



Nom
rue
Prénom
Téléphone portable
CP
Ville
Mail

édité 12 2025

Bon de commande

Désignation	PU Euro	quantité	montant
Bouteille de 75 CL			
CREMANT DE LOIRE Blanc Alma	7.80		
CREMANT DE LOIRE Rosé Alma	7.80		
EOLE 2018 – ARGENT International des Cabernets	10.30		
ANJOU ROUGE 2022	6.10		
ANJOU GAMAY 2024	5.80		
ANJOU GAMAY PRIMEUR 2025	5.80		
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		
Fontaine à vin de 10 litres			
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		
Fontaine à vin de 5 litres			
ANJOU ROUGE 2024	21.00		
ANJOU GAMAY 2024	21.00		
ROSE DE LOIRE 2024	19.00		
CABERNET D'ANJOU 2024	19.00		
VDP CHARDONNAY 2024	19.00		
MUSCADET 2024	19.00		
Frais d'expédition			
Moins de 250 € d'achat	30.00	FORFAIT	
Au-dessus de 250 € 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

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.

DATE : SIGNATURE