

Tarifs

APPELLATION	LA BOUTEILLE
Vins du Val de Loire IGP (blanc)	
Sauvignon blanc (sec)	4,50 €
Chardonnay blanc (sec)	4,50 €
Vin blanc sec AOC	
Anjou blanc	6.10 €
Vin de France	
Vin de France blanc (demi-sec)	5,20 €
Vins blancs liquoreux AOC	
Coteaux du Layon	6.10 €
Coteaux du Layon Prestige	10,00 €
Vins rosés AOC	
Rosé de Loire (sec)	4,50 €
Cabernet d'Anjou (demi-sec)	4,50 €
Rosé d'Anjou (demi-sec)	4,50 €
Vin du Val de Loire IGP (rouge)	
Merlot	4.30 €
Vins rouges AOC	
Anjou Rouge	4,80 €
Anjou Villages	5.40 €
Anjou Villages (fût de chêne)	6.40 €
Vins Méthode Traditionnelle AOC	
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (brut)	6.10 €
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (demi-sec)	6.10 €
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (brut)	6.10 €
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (demi-sec)	6.10 €
Crémant de Loire	7.10 €
Jus de raisin pétillant (sans alcool)	4.00 €

APPELLATION	Bib 5 L	Bib 10 L	Bib 20 L	Bib 30 L
Vins du Val de Loire IGP (blanc)				
Sauvignon blanc (sec)	15 €	28 €		
Chardonnay blanc (sec)	15€	28€		
Vin blanc sec AOC				
Anjou blanc	20 €	39 €		
Vin blanc liquoreux AOC				
Coteaux du Layon	20€	39€		
Vins rosés AOC				
Rosé de Loire (sec)	15€	28€		
Cabernet d'Anjou (demi-sec)	15€	28€		
Rosé d'Anjou (demi-sec)	15€	28€		
Vins du Val de Loire IGP (rouge)				
Merlot	14€	26€		
Vins rouges AOC				
Anjou Rouge	16€	30€		

PRIX TTC 2023

Départ cave

Rosé du sablon : 5.80€ la bouteille



Bon de commande

APPELLATION	LA BOUTEILLE	
	Quantité	Prix total
Vins du Val de Loire IGP (blanc)		
Sauvignon blanc (sec)		
Chardonnay blanc (sec)		
Vin blanc sec AOC		
Anjou sec blanc		
Vin de France		
Vin de France blanc (demi-sec)		
Vins blancs liquoreux AOC		
Coteaux de layon		
Coteaux du Layon Prestige		
Vins rosés AOC		
Rosé de Loire (sec)		
Cabernet d'Anjou (demi-sec)		
Rosé d'Anjou (demi-sec)		
Vins du Val de Loire IGP (rouge)		
Merlot		
Vins rouges AOC		
Anjou Rouge		
Anjou Villages		
Anjou Villages (fût de chêne)		
Vins Méthode Traditionnelle AOC		
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (brut)		
Saumur Méthode Traditionnelle rosé (demi-sec)		
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (brut)		
Saumur Méthode Traditionnelle blanc (demi-sec)		
Crémant de Loire		
Jus de raisin pétillant (sans alcool)		

APPELLATION	Bib 5 L	Bib 10 L	Bib 20 L	Bib 30 L
Vins du Val de Loire IGP (blanc)				
Sauvignon blanc (sec)				
Chardonnay blanc (sec)				
Vin blanc sec AOC				
Anjou blanc				
Vin blanc liquoreux AOC				
Coteaux du Layon				
Vins rosés AOC				
Rosé de Loire (sec)				
Cabernet d'Anjou (demi-sec)				
Rosé d'Anjou (demi-sec)				
Vins du Val de Loire IGP (rouge)				
Merlot				
Vin rouge AOC				
Anjou Rouge				



Conditions de vente :

Nos prix s'entendent départ cave TTC.
 Nos bouteilles sont expédiées en caisse de 6 bouteilles.
 Bouchons en vente à la cave en paquet de 45 à 7€.

Nos conseils :

Les «BIB» 10 litres et 5 litres sont des emballages longue conservation permettant de tirer quotidiennement le vin sans en altérer sa qualité (délai 3 mois).
 Le stockage de vos bouteilles devra se faire dans des conditions favorables à la bonne conservation du vin, principalement à une température constante (16°C maximum), bouteilles couchées.
 Le dépôt qui peut se trouver au fond des bouteilles n'altère en rien le goût du vin (il ne s'agit que d'un dépôt naturel appelé tartre).

Adresse de livraison et de facturation

Nom..... Prénom.....
 Adresse.....

 Code postal..... Ville.....
 Tél..... Port.....
 Mail.....
 Date et signature :



SCEA Guéneau Louis & Fils
Domaine de la Montcellière
 La Montcellière
 49310 Trémont
 Tél **02 41 59 60 72** / Fax **02 41 59 66 15**
 Anthony : **06 81 33 36 52** / Vincent : **06 80 38 79 29**
 Mickael : **06 82 25 8 11**
 e-mail : vincent.gueneau@wanadoo.fr
 Siret : 394 221 493 000 15

Domaine de la Montcellière
SCEA Guéneau Louis & Fils

Vins d'Anjou et du Val de Loire

Chers clients,
 Nous vous adressons nos derniers tarifs.
 Nous vous invitons à venir déguster le millésime de l'année.
 Pour réserver le meilleur accueil, prévenez-nous de votre passage, surtout le samedi après-midi.

Ouvert tous les jours du lundi au vendredi
 de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Ouvert le samedi
 de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 17h30



www.domainedelamontcelliere.com