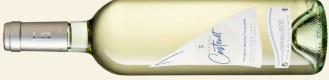


B Entre-Deux-Mers AOC
Sauvignon - Sémillon - Muscadelle

Millésime 2023


- Sélection au Guide Hachette des vins 2025 avec 1 Etoile

Un vin charmeur.
Arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.
Plaisant en apéritif, subtil sur les viandes blanches, il séduit assurément sur les produits de la mer.



B Bordeaux AOC
Rosé
Merlot - Cabernet Sauvignon

Joli vin gourmand et frais.
Arômes qui explosent par sa fraîcheur et son acidité en fin de bouche.
Agréable en apéritif, délicat sur les entrées et plus expressif sur des viandes blanches, des grillades ou des pizzas.




B Bordeaux AOC
Rouge
Merlot - Cabernet Sauvignon

Millésime 2020


- Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux en 2022.
- Sélection au Guide Hachette des vins 2023 avec 1 Etoile

Un Bordeaux rouge de tradition.
Une couleur rubis et des arômes de fruits rouges.
A déguster sur les viandes rouges et blanches, les fromages à pâte molle ou crémeux.




B Bordeaux Supérieur AOC
Cabernet Sauvignon - Merlot

Un vin de gourmets aux arômes exaltants..
Sa couleur soutenue et profonde, ses arômes de fruits bien mûrs et un léger boisé en font un vin idéal pour un repas de qualité.
Il accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages bien faits.



B Entre-Deux-Mers AOC
Sauvignon - Sémillon - Muscadelle

Un vin élégant et boisé.
Arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.
Il se marie parfaitement avec les poissons et viandes blanches en sauce, le fromage persillé et les desserts.



B Terres de Guenec
Vignoble familial
100% Cabernet Franc

- Ce Cabernet Franc possède une belle couleur brillante aux arômes fins de fruits rouges frais.
- Il dégage des notes florales et délicates.
- En bouche l'attaque est subtile et gouleyante. Il révèle un bel équilibre entre une agréable fraîcheur et des tanins doux.
- C'est un vin à déguster à 17° qui s'appréciera sur les charcuteries, les pâtes de campagne...

100% Malbec

- Ce Malbec possède une couleur intense et des arômes puissants.
- Son nez de violette est épicié, en bouche l'attaque est franche et ample aux tanins riches puissants et fruités.
- Un bel équilibre de fruité et d'épices de ce vin à déguster à 17°, il s'appréciera sur les plats à base de viandes épicés et relevés.

100% Merlot

- Ce Merlot possède une couleur profonde et dense aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs.
- En bouche l'attaque est charnue et ample aux tanins soyeux. Cet équilibre harmonieux lui confère une belle longueur finale aux arômes confiturés.
- C'est un vin à déguster à 17° qui s'appréciera sur toutes les viandes et fromages.

100% Cabernet Sauvignon

- Ce Cabernet Sauvignon possède une couleur intense et soutenue aux arômes de fruits noirs.
- En bouche l'attaque est ample. On découvre un bel équilibre entre volume, puissance et longueur en bouche avec des tanins savoureux.
- C'est un vin à déguster à 17° qui s'appréciera sur les viandes rouges et fromages.



Nous sommes ravis de pouvoir vous compter parmi nos clients.
Vous trouverez ci-dessous nos conditions pour commander nos vins.

BON DE COMMANDE

Gammes	Tarif unitaire	Cartons de 6 bouteilles	Quantité	Total
Château Castenet				
Entre-Deux-Mers 2024.....	6.00 €
Bordeaux Rosé 2024.....	6.00 €
Bordeaux Rouge 2020.....	6.30 €
Bordeaux Supérieur 2020.....	7.90 €
Armony				
Entre-Deux-Mers 2023.....	15.00 €
Terres de Guenec - VDF				
Cabernet Franc 2022.....	8.50 €
Malbec 2022.....	8.50 €
Merlot 2022.....	8.50 €
Cabernet Sauvignon 2022.....	8.50 €

Frais de port pour moins de 36 bouteilles commandées et livrées à la même adresse (offerts au-delà de 36 bouteilles achetées)

20,00 €

Total TTC

Conditions générales :

- Tarifs TTC valables en France métropolitaine et selon les stocks disponibles.
- Conditionnement des vins en cartons de 6 bouteilles.
- Livraison sous 15 jours ouvrables.
- Règlement à la commande :
- par chèque à l'ordre de EARL Castenet
- par virement bancaire sur le compte du Crédit Agricole d'Aquitaine : FR76 1330 6000 3600 0738 9762 509 - BIC: AGRIFRPP833
- Tarif avantageux pour un enlèvement à la propriété (**nous consulter**) ou au dépôt chez M. Alain Dubois, 16 rue du Couquéou 33185 LE HAILLAN (**sur RDV au 06 14 27 06 21**)

Merci de renseigner vos nom, prénom, adresse de facturation (et de livraison si différente) et nous envoyer ce bon de commande à votre convenance par courrier ou e-mail accompagné de votre règlement

Nom.....Prénom.....

Adresse facturation.....

CP..... Ville.....

Adresse livraison (si différente).....

Code Postal.....

Ville.....

Tél.....(Nécessaire pour la livraison)

E-mail.....

Date et signature obligatoires