

**BON DE COMMANDE**

COLISAGE PAR 6 BOUTEILLES – PANACHAGE POSSIBLE

	Prix TTC	Nombre de bouteilles	TOTAL
<b>LES BLANCS &amp; LE ROSÉ</b>			
<b>Le rosé 2019 - Bouteille 75cl</b>	9.20		
<b>Ahumat 2019 - Bouteille 75cl</b>	13.40		
<b>Cruchinet 2018 - Bouteille 75cl</b>	13.40		
<b>Bouysselet 2019</b> <i>épuisé</i>	18.40		
<b>Maëlle 2019 - Bouteille 75cl</b>	11.30		
<b>Lakaat-e-barzh 2019 - Bouteille 75cl</b>	11.30		
<b>Pet Nat 2019 (effervescent) - Bouteille 75cl</b>	13.40		
<b>LES ROUGES</b>			
<b>Le Rouge 2018 - Bouteille 75cl</b>	9.20		
<i>Magnum</i>	18.40		
<b>Le Pitchou, Thibaut 2018 - Bouteille 75cl</b>	11.40		
<i>Magnum</i>	22.80		
<b>Alabets 2017 - Bouteille 75cl</b>	12.40		
<i>Magnum</i>	22.80		
<b>Serr da Beg 2018 - Bouteille 75cl</b>	15.40		
<b>Negret Pounjut 2019 - Bouteille 75cl</b>	11.30		
<i>Magnum</i>	22.60		
<b>Rend son jus 2019 - Bouteille 75cl</b>	9.90		
<i>Magnum</i>	19.80		
<b>Tot ço que cal 2018 - Bouteille 75cl</b>	19.40		
<i>Magnum</i>	38.80		
<b>ET AUSSI...</b>			
<b>Eau-de-vie de Négrette</b>			
<i>Bouteille 35cl</i>	28.00		
<i>Bouteille 50cl</i>	39.00		
<b>Sérapias (Vin de liqueur)</b>			
<i>Bouteille 50cl</i>	21.40		
<b>Vinaigre de Négrette</b>			
<i>Bouteille 50cl</i>	11.40		
<b>Bib 5 L. rouge AOP Fronton</b>	23.00		
<b>Bib 10 L. rouge AOP Fronton</b>	44.00		
<b>Bib 5 L. rosé IGP</b>	23.00		
<b>Bib 10 L. rosé IGP</b>	44.00		
<b>SOUS-TOTAL</b>			
<b>Frais de port (Voir conditions d'expédition)</b>			
<b>TOTAL TTC</b>			

Règlement par chèque à l'ordre de E.U.R.L. de Plaisance.

Nom, prénom : .....

Adresse : .....

Email : ..... Tel : .....

Adresse de livraison : .....

Date de livraison souhaitée : ..... Consignes particulières : .....





*Nous travaillons nos vignes dans le respect des terroirs et de la vie des sols. Nous vendangeons chacune de nos parcelles à la main.*

## LES BLANCS ET LE ROSÉ

### AOP FRONTON **Le rosé**

Vif et fruité, très aromatique au nez. Un vin généreux dans son expression avec une finale sur la fraîcheur. Servir à 10°C.

*Négrette, Cabernet-franc, Gamay, Syrah*

### IGP COMTE TOLOSAN **Ahumat**

Issu de terroirs caillouteux sur argiles, ce vin est frais, équilibré, guilleret. Un compagnon idéal de l'apéritif et des produits de la mer.

*100 % Sauvignon*

### IGP COMTE TOLOSAN **Cruchinet**

Issu de sols argilo-calcaires, il exprime à merveille la typicité du cépage (notes de pomme, mure, coing, tilleul). Pour du poisson ou des fromages à pâte pressée. *100 % Chenin*

### VDF **Bouysselet**

Cépage historique de la région Fronton, longtemps oublié, le Bouysselet est un vin gastronomique avec une belle acidité et de jolis amers en fin de bouche. *100 % Bouysselet*

### IGP COMTE TOLOSAN **Maëlle** – Vin moelleux

Jaune paille, ce vin révèle de délicats arômes d'agrumes et de fleurs. Apéritif, foie gras, fromages persillés ou desserts. 10-15 ans de garde. *100 % Sémillon*

### VDF **Lakaat-e-Barzh** – Vin moelleux

Une petite rareté, issue d'un cépage souvent oublié ! Un vin naturellement doux, d'une grande finesse aromatique.

*100 % Muscat de Hambourg*

### VDF **PetNat** – Vin effervescent

On retrouve dans ce pétillant naturel les arômes séduisants du Muscat de Hambourg. Un partenaire idéal des moments de fête !

*Muscat de Hambourg, Chenin*

## LES ROUGES

### AOP FRONTON **Le Rouge**

Une cuvée aux notes d'épices, réglisse et fruits mûrs. Élevage en cuve 2 hivers. À boire dans les 6 ans. *Négrette, Cabernet-franc, Syrah, Gamay*

AOP FRONTON **Le Pitchou**, *cuvée Thibaut* Issu de parcelles riches en argiles. La maturité

lente des raisins et l'élevage de 12 mois en fûts suivi de 6 mois en cuve donnent à ce vin un nez complexe et un corps magnifique. 10-15 ans de garde.

*Négrette, Syrah*

### AOP FRONTON **Alabets**

Une superbe expression du cépage Négrette. Une démonstration de finesse et d'équilibre qui met en évidence toutes les potentialités de ce merveilleux cépage. Élevage en cuve béton deux hivers. *100 % Négrette*

### AOP FRONTON **Serr Da Beg**

Première Négrette du domaine sans sulfites ajoutés. Que du fruit, une pure merveille. Un vrai vin nature ! *100 % Négrette*

### VDF **Negret Pounjut**

Cette cuvée marque le renouveau d'un cépage oublié du Frontonnais. Avec ses arômes de grenadine, un vrai vin « gouleyant », à partager entre amis.

*100 % Negret Pounjut*

### VDF **Rend son jus**

Ce vin issu d'un vieux cépage local est peu alcoolisé. Une vraie originalité, le parfait vin de copains, pour toutes les circonstances.

*100 % Jurançon noir*

### AOP FRONTON **Tot Ço Que Cal**

Puissant, ce vin aux notes d'épices (régliasse, zan) est un formidable compagnon de gastronomie. Élevage en foudre deux hivers, 12-15 ans de garde. *100 % Négrette*

## LES CURIOSITÉS

### **Eau-de-vie de Négrette**

Une eau-de-vie blanche, aromatique, ronde et équilibrée. À déguster frappée.

*Distillée par Laurent Cazottes.*

### **Sérapias** – Vin de liqueur

Un vin muté sur grains : l'équilibre parfait entre la Négrette et l'eau-de-vie de la récolte 2016. À boire sur un début de repas ou un dessert.

### **La Vie Négrette** – Vinaigre de Négrette

Élaboré par Nathalie Lefort (vinaigrerie La Guinelle), ce vinaigre est issu de notre cuvée *Serr da beg*. Il saura donner un relief inattendu à votre cuisine.

## Conditions d'expédition - Frais de port : PANACHAGE POSSIBLE

Pas de commande inférieure à 12 bouteilles

Entre 12 et 24 bouteilles ou équivalent : forfait de 12 euros TTC

A partir de 24 bouteilles ou équivalent : port offert

Commande supérieure à 72 bouteilles sur un seul point de livraison : appliquer une remise de 0.20 euros TTC/bouteille

Fontaines à vin - commande minimum de 25 Litres : 12 euros TTC - Au-delà de 25 L : port offert

1 magnum = 2 bouteilles 1 L (fontaine à vin) = 1 bouteille

Tous nos vins sont conditionnés en caisses de 6 bouteilles