



BON DE COMMANDE
COLISAGE PAR 6 BOUTEILLES – PANACHAGE POSSIBLE

		Prix TTC	Nombre de bouteilles	TOTAL
LES BLANCS & LE ROSÉ				
Le rosé 2020	Bouteille 75cl	9,20		
Ahumat 2019	Bouteille 75cl	13,40		
Cruchinet 2018/2019*	Bouteille 75cl	13,40		
Maëlle 2019/2020*	Bouteille 75cl	11,30		
Lakaat-e-barzh 2019/2020*	Bouteille 75cl	11,30		
Pet Nat 2019 (effervescent)	Bouteille 75cl	13,40		
LES ROUGES				
Le Rouge 2018	Bouteille 75cl	9,20		
	Magnum	18,40		
Le Pitchou, Thibaut 2018	Bouteille 75cl	11,40		
	Magnum	22,80		
Alabets 2017/2018*	Bouteille 75cl	12,40		
	Magnum	22,80		
Serr da Beg 2018/2019*	Bouteille 75cl	15,40		
Les Infusés 2019	Bouteille 75cl	16,40		
Tot ço que cal 2018	Bouteille 75cl	19,40		
	Magnum (2016/2018*)	38,80		
ET AUSSI...				
Eau-de-vie de Négrette	Bouteille 35cl	28,00		
	Bouteille 50cl	39,00		
Sérapias (Vin de liqueur)	Bouteille 50cl	21,40		
Vinaigre de Négrette	Bouteille 50cl	11,40		
Bib 5 L. rouge AOP Fronton		23,00		
Bib 5 L. rosé IGP		23,00		
SOUS-TOTAL				
Frais de port (voir conditions d'expédition)				
TOTAL TTC				

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

(Au domaine pas de commande minimum, aucun frais)

Pas de commande inférieure à 12 bouteilles
Entre 12 et 24 bouteilles ou équivalent : 12 euros TTC
A partir de 24 bouteilles ou équivalent : port offert
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



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*

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 deux hivers. À boire dans les 6 ans. *Négrette, Syrah Cabernet-franc, Cabernet sauvignon, 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*

AOP FRONTON **Tot Ço Que Cal**

Puissant, ce vin aux notes d'épices (réglisse, 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 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.

NOUVEAUTÉ

AOP FRONTON **Les Infusés 2019**

Une macération, laissée durant 4 mois sous marc en barriques de 300L. Collaboration entre Thibaut et deux amis, Guillaume et Robin, cette cuvée donne un vin avec des tanins fins mais une très jolie densité en bouche. *100% Négrette*



Domaine Plaisance Penavayre, 102 Place de la mairie, 31340

VACQUIERS Tél : 05 61 84 97 41 –

chateau-plaisance@wanadoo.fr

www.chateau-plaisance.fr



Vin biologique certifié
FR BIO 10 Agriculture France