



Présentation de nos vins

Chardonnay 2013 VDP

Blanc sec équilibré (accords : fruits de mer, entrées ...)

Sauvignon 2013 VDP

Blanc sec fruité, riche en bouche (accords : poissons, entrées ...)

Anjou blanc 2011 « Pê de l'homme » AOC

Blanc sec équilibré et structuré en bouche ; élevé en fût de chêne
(accords : apéritif, poissons, fromage ...)

Coteaux du Layon 2013 AOC

Blanc moelleux fin et équilibré (accords : apéritif, desserts ...)

Coteaux du Layon Saint Lambert 2011 tri de vendanges, vieilles vignes AOC

Blanc moelleux riche alliant délicatesse et finesse
(accords : apéritif, foie gras, fromage ...)

Coteaux du Layon Saint Lambert Cuvée Prestige Naël 2010

SELECTION 2012 DES MAISONS DES VINS D'ANGERS-SAUMUR

Blanc liquoreux délicat et structuré (accords : apéritif...)

Bonnezeaux 2011 « Clos de Beauregard » AOC

Blanc liquoreux riche et structuré aux arômes de fruits confits
(accords : apéritif, foie gras, fromage ...)

Anjou rouge 2011 AOC

COUP DE CŒUR A LA FOIRE DE CHALONNES SUR LOIRE 2012

Fruité et équilibré, peut se boire légèrement frais (accords : entrées, viandes, fromage...)

Anjou rouge 2011 « Bonnes Blanches » AOC

GUIDE HACHETTE 2013

Riche et structuré (accords : viandes, fromage...)

Cabernet d'Anjou 2013 AOC

Rosé fruité souple et équilibré (accords : apéritif, plats épicés, charcuterie ...)

Rosé de Loire 2013 AOC

Rosé sec (accords : apéritif, entrées, grillades...)

Crémant de Loire de Prestige Grande Cuvée Louise AOC

Subtil pétillant très fin et délicat en l'honneur de notre fille Louise

Fines Bulles Anjou brut Méthode traditionnelle AOC

Blanc pétillant fin et délicat (accords : apéritif, repas...)

Fines Bulles Anjou demi-sec Méthode traditionnelle AOC

Blanc pétillant tendre (accords : apéritif, desserts...)

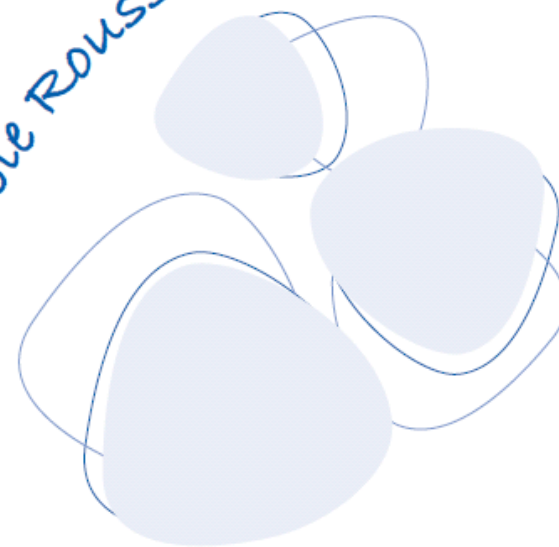
Fines Bulles Anjou rosé Méthode traditionnelle AOC

Rosé pétillant fruité et équilibré (accords : apéritif, desserts...)



Vins d'Anjou

Vignoble Rousseau



VDP : Vin De Pays

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

SCEA Vignoble ROUSSEAU • Vignerons

La Chauvière • 49750 Saint Lambert du Lattay

Téléphone : 02 41 78 34 76 • Télécopie : 02 41 78 44 40

E-mail : rousseau@vignoblerousseau.com

Site : www.vignoblerousseau.com

TARIF 2014

Prix TTC valables du 1^{er} janvier au 31 décembre 2014

Notre sélection de vins en BOUTEILLES	L'unité	Carton de 6
Chardonnay 2013	4,20 €	25,20 €
Sauvignon 2013	4,20 €	25,20 €
Anjou Blanc « Pê de l'Homme » 2011	6,70 €	40,20 €
Coteaux du Layon 2013	6,20 €	37,20 €
Coteaux du Layon St Lambert 2011	7,30 €	43,80 €
Cuvée Prestige Naël 2010	10,00 €	60,00 €
Bonnezeaux 2011	13,00 €	78,00 €
Anjou Rouge 2011	4,50 €	27,00 €
Anjou Rouge « Bonnes Blanches » 2011	7,30 €	43,80 €
Cabernet d'Anjou 2013	4,20 €	25,20 €
Rosé de Loire 2013	4,20 €	25,20 €
Crémant de Loire Grande Cuvée Louise	9,00 €	54,00 €
Méthode brut	6,60 €	39,60 €
Méthode demi - sec	6,60 €	39,60 €
Méthode rosé	6,60 €	39,60 €

Conditionnement : par carton de 6 bouteilles.

Commande minimum de 12 bouteilles.

LE CONDITIONNEMENT EN CUBITAINERS

Notre sélection de vins en VRAC	PRIX AU LITRE A PARTIR DE		
	10 litres	20 et 30 litres	40 litres et plus
Chardonnay	3,50 €	3,30 €	3,20 €
Coteaux du Layon	4,20 €	4,00 €	3,90 €
Anjou Rouge	3,50 €	3,30 €	3,20 €
Vin de Pays Rouge	2,50 €	2,40 €	2,30 €
Cabernet d'Anjou	3,50 €	3,30 €	3,20 €
Rosé de Loire	3,50 €	3,30 €	3,20 €

Bouchons : 10,00€ les cinquante.

Conditionnement : cubitainers de 10 litres, 20 litres et 30 litres.

Commande minimum de 20 litres

BON DE COMMANDE

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Tél : _____ Fax : _____

Courriel : _____

Vins	Bouteilles	Cubitainers		
	(carton de 6)	10 litres	20 litres	30 litres
Chardonnay 2013				
Sauvignon 2013				
Anjou Blanc « Pê de l'Homme » 2011				
Coteaux du Layon				
Coteaux du Layon St Lambert 2011				
Cuvée Prestige Naël 2010				
Bonnezeaux 2011				
Anjou Rouge				
Anjou Rouge « Bonnes Blanches » 2011				
Vins de Pays Rouge				
Cabernet d'Anjou 2013				
Rosé de Loire 2013				
Crémant de Loire Grande Cuvée Louise				
Méthode brut				
Méthode demi - sec				
Méthode rosé				

En cas de PANACHAGE de nos vins en cubitainers, vous bénéficiez de la tranche de prix la plus favorable validée en fonction de la quantité totale de vins en vrac achetée.

Date : _____

Signature : _____

