



TARIF 2024 TTC

Départ propriété

TARIF 2024 TTC

Rendu domicile
Tout compris (bouteille + port)

VINS EN BOUTEILLES

LUSSAC SAINT-EMILION

Château Chouteau 2019, la bouteille 75cl	9,30€
Château Chouteau 2020, la bouteille 75cl	9,30€
Château Chouteau 2021, la bouteille 75cl	9,40€
Château Chouteau 2022, la bouteille 75cl	9,40€
Château Chouteau 2020, le magnum 150cl	22,00€

BORDEAUX AOC ROUGE

Clos Le Mas 2018, la bouteille 75cl	7,30€
Clos Le Mas 2019, la bouteille 75cl	7,30€
Clos Le Mas 2020, la bouteille 75cl	7,40€
Terres d'Ancêtres 2022, la bouteille 75cl	13,90€

Cuvée spéciale élevée en Amphores

ROSÉ

<i>Vin de France</i> L'opportun, la bouteille 75cl	6,80€
---	--------------

BORDEAUX BLANC SEC

Clos Le Mas 2023, la bouteille 75cl	7,30€
Terres d'Arômes 2022, la bouteille 75cl	12,90€

Cuvée spéciale élevée en Amphores

METHODE TRADITIONNELLE BRUT

<i>Vin mousseux de qualité</i> Cuvée des Perles, la bouteille 75cl	8,90€
---	--------------

VINS EN CUBITAINE

BORDEAUX AOC ROUGE

Le Mas 2022, le litre	3,80€
Emballage cubitainer - 32 litres	8,50€
Emballage cubitainer - 22 litres	6,50€
Bouchon, pièce	0,20€

BAG-IN-BOX de 5 litres (<i>emballage compris</i>)	21,00€
BAG-IN-BOX de 10 litres (<i>emballage compris</i>)	41,00€ (port en supplément)

	12 bout.	24 bout.	36 bout.	48 bout.	60 bout.	72 bout.	84/144 bout.	300 bout.
13,60	11,70	11,10	10,90	10,70	10,50	10,30	10,20	
13,60	11,70	11,10	10,90	10,70	10,50	10,30	10,20	
13,70	11,80	11,20	11,00	10,80	10,60	10,40	10,30	
13,70	11,80	11,20	11,00	10,80	10,60	10,40	10,30	
<i>Les magnums, nous consulter</i>								
11,60	9,70	9,10	8,90	8,70	8,50	8,30	8,20	
11,60	9,70	9,10	8,90	8,70	8,50	8,30	8,20	
11,70	9,80	9,20	9,00	8,80	8,60	8,40	8,30	
18,20	16,30	15,70	15,50	15,30	15,10	14,90	14,80	
11,10	9,20	8,60	8,40	8,20	8,00	7,80	7,70	
11,60	9,70	9,10	8,90	8,70	8,50	8,30	8,20	
17,20	15,30	14,70	14,50	14,30	14,10	13,90	13,80	
13,20	11,30	10,70	10,50	10,30	10,10	9,90	9,80	

VIN EN CUBITAINE LOGÉ - Prix rendu au cubitainer BORDEAUX AOC ROUGE

Le Mas 2022

	1 cubit	2 cubit	3 cubit
Cubit. 32 litres	195,70	173,10	161,50
Cubit. 22 litres	144,60	127,70	118,80

Pour le tarif du transport des Bag-in-Box, nous consulter.

BON DE COMMANDE

Valable jusqu'au 15 FÉVRIER 2025

Nom..... Prénom.....
Adresse.....
Tél Port.....
Mail

CARTONS DE 6 BOUTEILLES

LUSSAC - SAINT-EMILION

..... Château Chouteau 2019
..... Château Chouteau 2020
..... Château Chouteau 2021
..... Château Chouteau 2022
..... Magnum 2020

BORDEAUX AOC ROUGE

..... Clos Le Mas 2018
..... Clos Le Mas 2019
..... Clos Le Mas 2020
..... Terres d'Ancêtres 2022

ROSÉ

..... L'opportun
------------------	-------	-------

BORDEAUX BLANC

..... Clos Le Mas 2023
..... Terres d'Arômes 2022

METHODE TRADITIONNELLE

..... Cuvée des Perles
------------------------	-------	-------

VIN EN CUBITAINE BORDEAUX AOC ROUGE

Le Mas 2022
..... Cubitainer 32 litres
..... Cubitainer 22 litres
..... Bag 5 litres
..... Bag 10 litres
..... Bouchons
..... Robinet

	P.U	Montant
TOTAL		

Date :
Signature :

CONDITIONS DE VENTE ET RESERVES

- Ces prix s'entendent toutes taxes comprises, franco domicile.
- Règlement à réception de la facture par chèque bancaire ou postal ou virement
- Pour nouveaux clients, règlement à la commande.
- En cas de manque ou de casse, faire toujours les réserves sur le bon de livraison, et prévenir le transporteur par lettre.





LES CONSEILS DU VIGNERON



Gardez ce vin dans un endroit frais et sombre ; couché, afin qu'il soit en contact permanent avec le bouchon.

Les vins rouges de Bordeaux doivent être servis "chambrés" à une température de **16 à 18°**. Pour cela vous placerez la bouteille à déguster, débouchée, dans la salle à manger, quelques heures avant le repas.



Ces vins accompagnent magnifiquement des **viandes rouges, volailles, gibiers, fromages.**

L'âpreté d'un vin jeune est présage d'un bon vieillissement. Un léger dépôt dans la bouteille de vin rouge ou blanc est un signe d'authenticité.

OBSERVATIONS POUR LIVRAISON

.....

.....

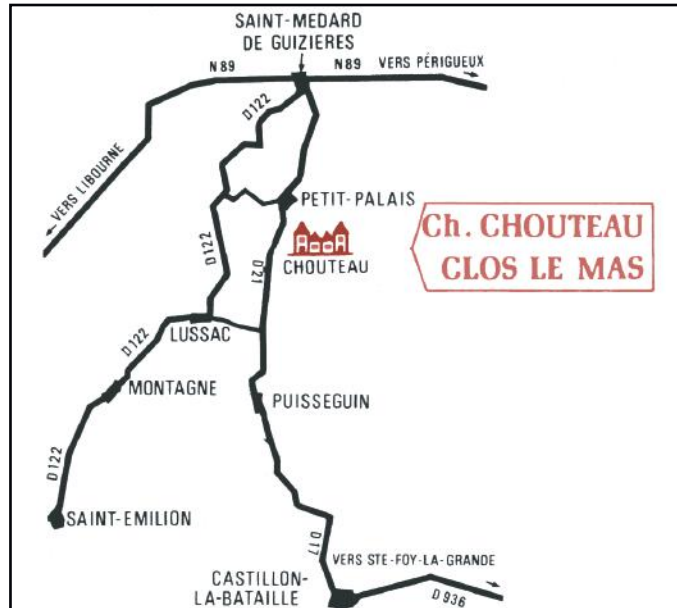
.....

.....

.....

.....

.....



Une agriculture biologique depuis 1970 !

Etant **viticulteurs** de père en fils dans une région aux vignobles les plus réputés, pratiquant l'**agrobiologie** (culture qui consiste à améliorer la fertilité des sols par l'apport de matières organiques, le traitement des vignes est fait à l'aide de bouillie contenant du cuivre et de la chaux, puis du soufre fleur), nous n'employons jamais de désherbant, ni d'engrais chimiques, ni d'insecticides de synthèse. Nos vins sont vinifiés avec nos soins les plus attentifs selon les méthodes ancestrales.

Nous sommes des viticulteurs qui avons su conserver les nobles méthodes naturelles face aux dégradations et pollutions de notre environnement.

C'est pourquoi nous nous sommes engagés depuis plus de vingt ans à suivre un cahier des charges homologué par le Ministère de l'Agriculture. Seule garantie pour le consommateur.

NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉGUSTER ET APPRÉCIER CETTE DIFFÉRENCE !...

Vous serez toujours les bienvenus. (Prévenir impérativement avant votre passage)

Création et impression Mailex 33230 Coutras - Papier issu de forêt gérée durablement



GRANDS VINS DE BORDEAUX TARIFS 2024



S.C.E.A. ROGERIE PÈRE ET FILS

VITICULTEURS - AGROBIOLOGISTES
1850 ROUTE EMERAUDE
CHOUTEAU

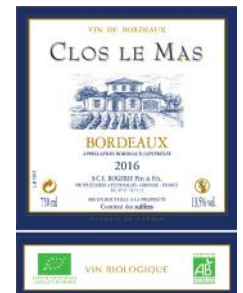
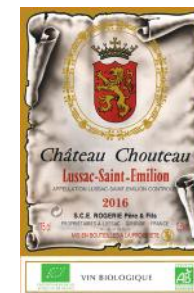
33570 PETIT-PALAIS



05 57 74 55 22
06 12 54 18 46
06 25 76 30 64



scea.rogerie@orange.fr
www.scea-rogerie.com



MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU