

**TARIF Caveau 2020**  
**Tous nos vins sont bio ou en conversion bio**



NOM	_____	Enlèvement
Prénom	_____	<input type="checkbox"/> PARIS
Adresse	_____	<input type="checkbox"/> MONTPELLIER
Ville	_____	<input type="checkbox"/> Ré
e-mail	_____	<input type="checkbox"/> SUCY EN BRIE
		<input type="checkbox"/> NANTES
		<input type="checkbox"/> MARSEILLE
		<input type="checkbox"/> TOURS

Description	Prix Caveau	quantité commandée en bouteilles	TOTAL
<b>AOP languedoc</b>			
<b>CUVEE 400</b> élevé 20 mois en fût neuf en Chêne <b>Rouge</b> terroir saint georges d' orques cépages : syrah, mourvèdre 15hl/ha	21,00 €		0,00 €
<b>PRESTIGE</b> élevé 12 mois en fût de Chêne <b>Rouge</b> bouteille de 0,75l	14,00 €		0,00 €
magnum de 1,5l	33,00 €		0,00 €
terroir saint georges d' orques cépages : syrah, mourvèdre 30hl/ha			
<b>Cuvée LA TREILLE</b> élevé 12 mois en fût de Chêne <b>Selectionné par la Revue du Vin de France avril 2019</b> <b>AOP BLANC en agriculture biologique</b> cépages : Roussane Vermentino	14,00 €		0,00 €
<b>GRES de MONTPELLIER</b> <b>Rouge</b> cépages : syrah, grenache,	10,20 €		0,00 €
<b>TRADITION</b> <b>Rouge</b> cépages : syrah, grenache, carignan	7,10 €		0,00 €
<b>AOP Rosé</b> cépages : mourvèdre, syrah, grenache,	7,10 €		0,00 €
<b>Vins de pays d' Oc</b>			
<b>CHARDONNAY</b> <b>BLANC en agriculture biologique</b>	7,50 €		0,00 €
<b>Vin Effervescent Méthode traditionnelle</b> <b>Veuve de Cavigny</b> blanc de blancs chardonnay <b>BLANC en agriculture biologique</b>	10,00 €		0,00 €

	<b>0,00 €</b>
--	---------------