

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Salon des Vins des Vignerons Indépendants RENNES	27-29 janvier 2012
Blaye au Comptoir BORDEAUX	2-3 février 2012
Salon des Vins des Vignerons Indépendants LYON	2-4 mars 2012
Salon des Vins des Vignerons Indépendants BORDEAUX	9-11 mars 2012
Salon du Vin HONFLEUR	16-18 mars 2012
Printemps des Vins BLAYE	14-15 avril 2012
Pique-nique chez le Vigneron Indépendant Au Château La Botte	27 mai 2012
Blaye au Comptoir PARIS	17-18 octobre 2012
Salon Vins et Terroirs TOULOUSE	9-11 novembre 2012
Salon des Vins des Vignerons Indépendants PARIS	22-26 novembre 2012
Salon des Vins des Vignerons Indépendants NANCY	dates à confirmer

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### TARIFICATION ET TRANSPORT

Ce tarif TTC est **franco de port pour 36 bouteilles** (ou 45 litres) commandées, livrées chez vous (domicile en France Métropolitaine).

Le tarif groupé s'applique seulement pour une livraison à une seule et même adresse.

Si votre commande n'atteint pas 36 bouteilles (ou 45 litres), un forfait de 10 € de frais de port est demandé.

Si elle dépasse 72 bouteilles (ou 90 litres), une remise forfaitaire de 15 € vous est accordée.

Si votre commande dépasse 120 bouteilles (ou 150 litres), nous consulter.

### OFFRE COMMERCIALE

Si votre commande atteint 150 €, 1 crémant offert.

Si votre commande atteint 300 €, 1 magnum offert.

Si votre commande atteint 800 €, 1 double magnum offert.

Si votre commande atteint 1500 €, 1 géroboam offert.

### CONDITIONNEMENT

Bouteilles de 75cl par cartons de 6 ou 12

Magnums de 1,5 l et Fine Bordeaux en coffret de 1 ou cartons de 6

Vrac en cubitainers de 11, 22 et 33 l, ou Bag-In-Box de 3, 5 et 10 l

Pour tout autre conditionnement, nous consulter

Panachage possible à l'intérieur des cartons

### EXPEDITION

Tous nos produits sont expédiés par transporteur à votre adresse dans un délai d'une dizaine de jours, mais attention aux délais de livraison surtout en été et fin d'année.

A réception de la marchandise, il vous appartient de vérifier le bon état des colis et de formuler vos réserves auprès du transporteur (sur le bon de livraison que vous aurez à signer), et ensuite de nous prévenir.

### MODALITES DE PAIEMENT

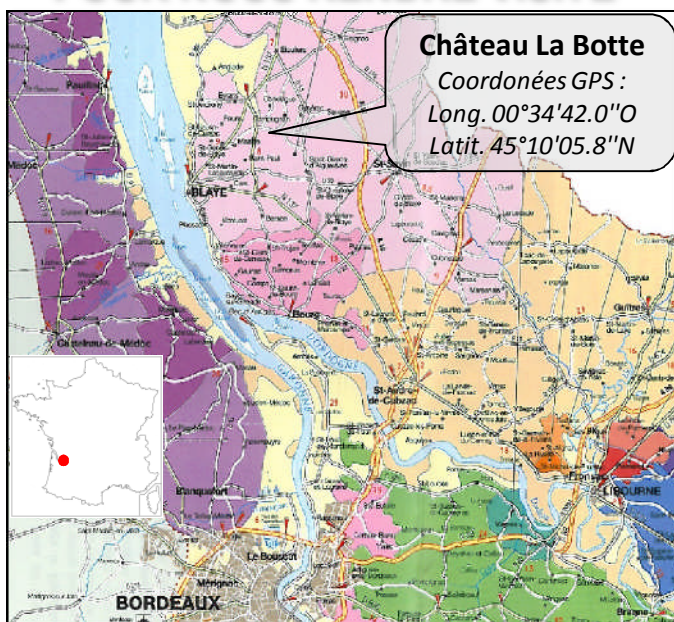
Pour tout nouveau client, un acompte de 50% du montant de la commande est demandé. Le solde se fera à la réception des bouteilles sur présentation de la facture.

Membre d'un Centre de Gestion Agréé par l'Administration Fiscale, le règlement des sommes dues par cartes bancaires ou chèques libellés à l'ordre de SCEA Vignobles Blanchard est accepté. (articles 371-LC de l'annexe II au CGI)



Réf.: 12/01/53

## POUR NOUS RENDRE VISITE



## Tarif 2012

## valable jusqu'en mars 2013

## Franco de port pour 36 bouteilles

*(Prix Toutes Taxes Comprises)*



**Franck BLANCHARD**

Propriétaire - Récoltant

21, La Botte - 33390 CAMPUGNAN - France

Tél : (+33) 557.64.71.45

Fax : (+33) 970.62.20.67

Courriel : [blanchard@chateau-labotte.com](mailto:blanchard@chateau-labotte.com)

Internet : [www.chateau-labotte.com](http://www.chateau-labotte.com)

Boutique : [www.boutique-chateau-labotte.com](http://www.boutique-chateau-labotte.com)

Facebook : [www.facebook.com/](http://www.facebook.com/)

[ChateauLaBotte.BlayeCotesDeBordeaux](https://www.facebook.com/ChateauLaBotte.BlayeCotesDeBordeaux)

## NOS VINS ROUGES



### Traditionnel

Vous recherchez un vin de tous les jours, alors cette **Cuvée Tradition** vous comblera. Ce vin est assemblé à partir de tous les cépages rouges présents sur la propriété (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc). Vin souple aux arômes de fruits rouges avec suivant les années une pointe de réglisse. A boire dans les 3 ans.

**2010**

bouteille 75cl **5.60 €**

### Prestige - Cuvée Thomas

Laissez-vous tenter par cette **Cuvée Prestige**, élaborée majoritairement de Merlot et élevée pendant 12 mois sur un parc de barriques de chêne renouvelé partiellement tous les ans afin de donner un boisé léger tout en finesse. Son élégance et son fruité vous permettra de l'associer dès à présent aux grillades et aux fromages. Conservez-le pendant 5-8 ans.



**2009 2008 2007**

bouteille 75cl **7.50 € 6.80 € 6.60 €**

magnum 150cl **17.50 € 16.00 €**

1/2 btle 37.5cl **4.25 € 3.90 €**



### Réserve - Cuvée Alexandre

Découvrez notre **Cuvée Réserve**, élaborée à partir de nos meilleures parcelles et élevée pendant 12 mois en barriques de chêne neuves. Ce vin a une ampleur aromatique importante, orientée vers les fruits confits, le pruneau, légèrement toasté. Dégustez-le avec une cuisine goûteuse (plats en sauce, gibiers, sucré/salé, fromages affinés, ...). Conservez-le pendant 8-10 ans.

**2009 2008**

bouteille 75cl **11.00 € 10.00 €**

magnum 150cl **24.50 €**

## NOS VINS BLANCS & ROSES



### Blanc sec

Ce vin à majorité Sauvignon possède un bouquet fleuri aux notes d'agrumes ou de pêche. Son amplitude en bouche grâce à un élevage sur lies accompagnera aussi bien les fruits de mer que les poissons grillés. A boire maintenant.

**2011**

bouteille 75cl **5.20 €**

### Blanc Prestige

Etonnez-vous avec cette **Cuvée Prestige** vinifiée et élevée pendant 4 mois en barriques de chêne neuves. Appréciez sa rondeur en bouche, ses arômes de fruits exotiques agrémentés d'une légère sucrosité. Il accompagnera agréablement vos poissons en sauce, le foie gras; ou dégustez-le en apéritif. A boire dans les 5 ans.



**2010**

bouteille 75cl **7.00 €**



### Rosé

Ce vin issu de saignée de merlot et de pressée de cabernet franc présente une robe de couleur vive, du fruité et une bouche fraîche. Tombez sous son charme pour accompagner vos grillades et salades en été comme en hiver. A boire maintenant.

**2011**

bouteille 75cl **5.20 €**

Flasher ce QR-Code avec votre smartphone et découvrir en direct toutes les fiches techniques de nos vins !



## NOS PETILLANTS



### Crémant de Bordeaux - Embruns

Aucune hésitation pour ces crémants désaltérants aux fines bulles et à l'équilibre entre le fruité et l'acidité. Le **Brut** avec son assemblage de Sémillon et de Sauvignon propose un arôme délicat. Le **Rosé** à base de Cabernet Franc sera tout en rondeur. Idéal en apéritif, nature ou accompagné d'une liqueur (cassis/pêche pour le classique, violette/poire pour l'originalité, armagnac pour le terroir). Conservez-le pendant 3-4 ans.



**Brut Rosé**

bouteille 75cl **8.00 € 8.00 €**

## NOTRE EAU DE VIE



### Fine Bordeaux

Émerveillez-vous avec cette eau-de-vie élaborée grâce à une double distillation et un vieillissement en fûts de chêne depuis plus de 25 ans. Son parfum et sa douceur vont vous réconcilier avec les alcools.

### Hors d'Age

bouteille 70cl **35.00 €**

## NOS VINS EN VRAC

Outres à Vin	3 L	5 L	10 L
Rouge	12.40 €	19.80 €	38.60 €
Blanc & Rosé	11.90 €	18.80 €	36.60 €
Cubitainers	11 L	22 L	33 L
Rouge	41.60 €	81.60 €	123.60 €
Blanc & Rosé	39.40 €	77.20 €	117.00 €