

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

SALONS

Salon des Vins des Vignerons Indépendants RENNES (35)	20 - 22 janvier 2017
Salon des Vins des Vignerons Indépendants BORDEAUX (33)	17 - 19 mars 2017
Salon des Vins des Vignerons Indépendants NANCY (54)	31 mars - 02 avril 2017
Printemps des Vins BLAYE (33)	08 - 09 avril 2017
Salon Vins et Terroirs TOULOUSE (31)	03 - 05 novembre 2017
Salon des Vins des Vignerons Indépendants PARIS - Porte de Versailles (75)	23 - 27 novembre 2017

ANIMATIONS

Blaye au Comptoir BORDEAUX (33)	02 - 03 février 2017
Pique-nique chez le Vigneron Indépendant Château La Botte	04 juin 2017

DEGUSTATIONS

Des dégustations à domicile sont possibles. Nous consulter.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TARIFICATION ET TRANSPORT

Ce tarif TTC est applicable pour toute commande livrée à une seule et même adresse domiciliée en France Métropolitaine.

Pour toute livraison en dehors, nous consulter.

Pour toute livraison, un minimum de 12 bouteilles est demandé et un forfait unique de 20 € pour frais de port est appliqué.

Possibilité d'envoyer de 1 à 6 bouteilles par Collissimo
(1 btle : 8,50 €, 2-3 btlés : 12,90 €, 4-6 btlés : 18,90 €)

OFFRE COMMERCIALE

A partir de 36 bouteilles (ou 45 litres), vous bénéficiez de gratuités pour une valeur de 5% de votre commande.

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.

Distinctions et Médailles :

Rouge Prestige 2010

Médaille d'Or Concours Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2013

Rouge Prestige 2011

Médaille d'Or Concours Féminale 2014

Rouge Prestige 2012

Médaille d'Or Challenge Prix-Plaisir 2015

Rouge Réserve 2012

Médaille d'Or Concours de Macôn 2015

Médaille d'Or Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2015

Médaille de Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2015

Note 88/100 Guide Gilbert et Gaillard 2015

Crémant Blanc

Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016

Médaille de Bronze Concours National des Crémants 2015

Réf.: 17/01/61



POUR NOUS RENDRE VISITE



Coordonnées GPS : Long. 00°34'42.0"O - Latit. 45°10'05.8"N

Tarif 2017

valable jusqu'en mars 2018

(Prix Toutes Taxes Comprises)

Franck BLANCHARD

Propriétaire - Récoltant
21, La Botte - 33390 CAMPUGNAN - France
Tél : (+33) 557 64 71 45
Fax : (+33) 540 20 41 20

Courriel : blanchard@chateau-labotte.com
Internet : www.chateau-labotte.com
Boutique : www.boutique-chateau-labotte.com
Facebook : www.facebook.com/ChateauLaBotte.BlayeCotesDeBordeaux



NOS VINS BLANCS (Blaye Côtes de Bordeaux)



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. Egalement disponible en BIB et Cubis.



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.

NOTRE VIN ROSE (Bordeaux Rosé)



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. Egalement disponible en BIB et Cubis.

NOS VINS ROUGES (Blaye Côtes de Bordeaux)



Rouge 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. Egalement disponible en BIB et Cubis.



Rouge Prestige - Cuvée Thomas Laissez-vous tenter par cette **Cuvée Prestige**, à majorité 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.



Rouge Réserve - Cuvée Alexandre Découvrez notre **Cuvée Réserve**, à dominante de Cabernet Sauvignon 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.



Rouge - Cuvée "1873" Cette nouvelle cuvée est un clin d'oeil à l'histoire de la propriété et des vins de Bordeaux. Son élevage entièrement en cuve et sur lies, ainsi que son assemblage (50% Merlot, 50% Cabernet Franc) vous amèneront sur des saveurs inédites. A boire dans les 5 ans.

NOTRE DUO DIABLOTIN (Vin de France)



Vice... et Vers... ça ! Vins rouge et blanc acidulés et dynamiques. Ces vins sont résolument tournés vers la jeunesse et particulièrement adaptés pour se familiariser avec les vins. De l'apéritif à la fin du repas, vous vous laisserez séduire ... A boire maintenant.

NOS PETILLANTS (Crémant de Bordeaux)



Embruns de l'Estuaire Aucune hésitation pour ces crémants brut désaltérants aux fines bulles et à l'équilibre entre le fruité et l'acidité. Le **Blanc** 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.

NOTRE EAU DE VIE (Fine Bordeaux)



Castillonne Emerveillez-vous avec cette eau-de-vie élaborée grâce à une double distillation et un vieillissement en fûts de chêne depuis 30 ans. Son parfum et sa douceur vont vous réconcilier avec les alcools.

TARIF TTC Particuliers 2017

Réf.: 17/01/61

Vin/Millésime/Centilisation		Qté	Prix	Montant	
Blanc sec	2015 / 2016	75 cl	4,90		
Blanc Prestige	2015	75 cl	7,20		
Rosé	* 2015 / 2016	75 cl	4,90		
Rouge Traditionnel	2014	75 cl	4,90		
Rouge Prestige	2015	75 cl	7,00		
		2014	75 cl	7,20	
		37 cl	3,80		
			50 cl	5,10	
			150 cl	15,40	
		2013	75 cl	7,20	
		* 2010 / * 2011 / * 2012	150 cl	16,00	
	2011 / 2012 / 2014	300 cl	39,00		
	2011 / 2012 / 2014	500 cl	59,00		
Rouge Réserve	2014	75 cl	12,00		
		150 cl	25,00		
	*** 2012	75 cl	12,50		
		150 cl	26,00		
Rouge "1873"	2014	75 cl	15,00		
Vice...	2015	75 cl	6,00		
Vers... ça !	2015	75 cl	6,00		
Crémant Blanc	*	75 cl	8,00		
		75 cl	8,00		
Crémant Rosé		75 cl	8,00		
Fine Bordeaux		70 cl	39,00		
Vrac Rouge/Rosé/Blanc		Litre	2,40		
BIB Rouge	BIB Rosé	BIB Blanc			
3L	3L	3L	11,10		
5L	5L	5L	17,60		
10L	10L	10L	34,10		
Cubi Rouge	Cubi Rosé	Cubi Blanc			
11L	11L	11L	38,40		
22L	22L	22L	73,80		
33L	33L	33L	110,40		
Total de la commande					
Frais de port			20,00		
Total à payer					

les prix affichés en rouge intègrent une remise de 10%

* Vins médaillés - Voir la liste au recto