16eme Salon des Vins
des Lycées Viticoles de France – Mars 2009
BON DE COMMANDE

	Code Art .			Qté (bout.)	Prix TTC (€)	Total	Réservation
Une hirondelle a fait le printemps	1	Vin de Pays du Lot 2007 Domaine de Lacoste			5		
	2	Bergerac blanc sec, Chât. La Brie 2008			5,4		
	3	Saumur blanc 2007/2008			5,5		
	4	Alsace Pinot Gris 2007			6,2		
	5	St Véran 2007 Cuvée «Classic »			7,8		
	6	Alsace Gewurztraminer 2007 Côte de Rouffach			8,4		
	7	St Véran 2007 Cuvée Prestige Clos du Château			9,7		
	8	Alsace Gewurztraminer 2007 Grand cru Vorbourg			10,9		
	9	Puligny Montrachet 2007			24,9		/
Ma saison préférée	10	Costières de Nîmes rouge réserve 2006			4,9		
	11	Costières de Nîmes rosé 2007	GH 2009		4,9		
	12	Côtes du Ventoux rouge Versant Sud 2006			5		
	13	Vin de Pays du Gard Viognier 2007/2008			5,6		
	14	Côtes du Rhône rouge Village 2006	1* GH 2009		7,4		
	15	Côtes du Rhône blanc (100% Viognier) 2007			9,7		/
	16	Jus de pomme Les vergers de Donadille			2,5		
Un été en pente douce	18	Saumur rouge 2006			5,5		
	19	Touraine Amboise rouge 2007 cuvée François 1er			5,7		
	20	Beaujolais rouge « Comtesse noire » 2007			6,9		
	25	Chinon rouge 2006 Trotte Loup	Liger Or Angers		7,2		
	21	Hautes Côtes de Beaune rouge 2007			7,9		
	22	Moulin à Vent 2007 Château Bel Air			9,2		
Légendes d'automne	23	Costières de Nîmes 2006 (fût) Cuvée de l'Ecole	Or Vins Gardois		7,2		
	24	Montagne St Emilion Château Grand Baril 2004			8,9		
	25	Ht Médoc cru Bourgeois Château Dillon 2006	85/100 Gilbert et Gaillard		11,9		
	26	Beaune 1er Cru « les Bressandes » 2004	Bronze Paris 2007		17,9		/
	27	Beaune 1er Cru « la Montée Rouge » 2006			17,9		
	28	Châteauneuf du Pape rouge 2007			14,9		
	29	Montagne St Emilion Apogée du Château Grand Baril 2004			18,9		
Un coeur en hiver	30	Côtes de Bergerac Moelleux 2007			5,9		
	31	Pineau blanc	2*GH 2006		9,5		
	32	Pineau rosé	1*GH 2008		9,5		
	33	Champagne brut blanc de noirs tradition			13,9		/
	34	Vignes d'Automne Viognier liquoreux			14,5		
	35	Champagne brut blanc de blancs			15,4		/
	36	Monbazillac Chât. La Brie (fût) 1999	Bronze Bordeaux		15,9		
	37	Jura Vin de Paille 2003 (37,5 cl)			18,9		/
	38	Jura l'Etoile Vin jaune 1997 (62 cl)			24		
	39	Cognac Napoléon (70 cl)			28,3		/

NOM …… Prénom……..

Adresse……
Tel :……

Mel :……

Pour les réservations, les vins seront à récupérer (avant le 17 /06 /09) au caveau de l'exploitation Tel. 04 66 20 67 68 (Ouvert du Mardi au Vendredi de 13 h 30 à 17 h 30 et le Samedi de 9 h à 12 h).

Les étudiants de la promotion 2008/2009 du BTS Viticulture- Œnologie vous remercient de votre commande.

Conformément à la loi « informatique et liberté » du 6 /01/78, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent.