

Coupon à renvoyer complété et signé à :

E.A.R.L. des Vignobles Menaut
5, La Font de l'Ourme - 33420 GREZILLAC

- Vos coordonnées -

Nom, Prénom ou Société :

Adresse de facturation :

Adresse de livraison :

Tel :

E-mail :

- Frais de port -

De notre chai à votre adresse de livraison

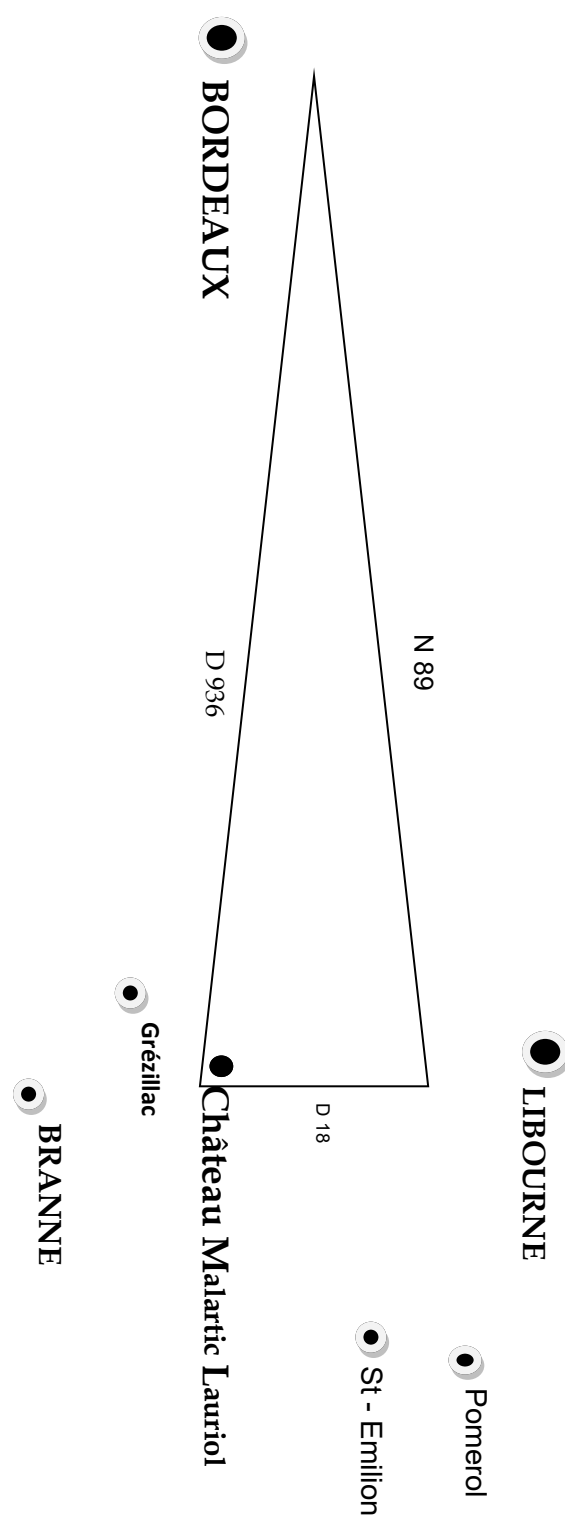
*Prix du transport par bouteille en euros
(Toutes Taxes Comprises)*

De 12 à 24 btles :	2,00 €
De 25 à 48 btles :	1,50 €
De 49 à 72 btles :	1,00 €
De 73 à 120 btles :	0,75 €
A partir de 120 btles :	Gratuit

Date et Signature (cachet) :

(Tarifs valable à partir de Juin 2017)

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.



Situation géographique :

BORDEAUX

Château Malartic Lauriol



« Un vin, reflet de son terroir »

**Tarifs millésimes
2014 & 2015**

www.chateau-malartic-lauriol.com

Facebook : Château Malartic Lauriol

E.A.R.L. DES VIGNOBLES MENAUT
5, La Font de l'Ourme - 33420 GREZILLAC

Tél. / fax: 05 57 84 52 11

E-mail: vignobles-menaut@chateau-malartic-lauriol.com

Vin élevé en fût de chêne - A.O.C. Bordeaux Rouge

Situé à 30 Km à l'est de la ville de Bordeaux.

Le vignoble où mûrissent les raisins du **Château Malartic Lauriol** s'étend sur 10 hectares à flanc de coteaux près de la rive gauche de la Dordogne, face aux célèbres vignobles de **Saint-Emilion**.

Le terroir est essentiellement composé de terre argilo-calcaire, la grave est présente sur le haut des collines.

Le choix de nos cépages, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec, nous permet d'avoir le meilleur équilibre pour l'assemblage de nos vins.

Ce sont des **vins de garde**, qui peuvent attendre leur pleine maturité avec un vieillissement en bouteille allant de 10 à 20 ans pour les millésimes exceptionnels.

Mais ils peuvent être dégustés jeunes, avec une **aération** de quelques heures avant d'être savourés.

Le vignoble géré par l'entreprise familiale des Vignobles MENAUT est cultivé dans le respect et la passion du vin par **François MENAUT**.

Visite des chais et dégustation sur rendez-vous 7j/7

Un vin élégant et soyeux

A déguster sur des viandes rouges et blanches, sur les charcuteries, ainsi que sur des plats à base de légumes.

Il s'associe très bien avec toutes sortes de fromages aux arômes fins.

LES ORMEAUX

2014

Assemblage :

70% Merlot, 20 % Cabernet franc, 5 % Cabernet sauvignon et 5 % Malbec.

Couleur puissante apportée par des nuances grenat. Nez complexe et puissant. Les notes boisées apportées par l'élevage en barrique se marient harmonieusement aux notes de fruits noirs et de cerise kirshée. Bouche ample et belle structure tannique.

Bouteille 75 cl : **épuisé**
Bouteille 37,5 cl : **4.00 €** - Carton x 12: **42.00 €**

LES ORMEAUX

2015

Assemblage :

80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc 5 % Cabernet sauvignon et 5 % Malbec.

Un vin structuré et fruité. On remarquera une belle longueur. Ce millésime révélera toutes ses richesses suite à un bon vieillissement en cave.

Bouteille 75 cl : **7.00 €** - Carton x 6 : **39.00 €**
Magnum : **14.00 €** - Carton x 6 : **78.00 €**

« Possibilité de faire des coffrets spéciaux et des panachés. Les millésimes sont disponibles dans la limite des stocks. »

Millésimes		2014 Les Ormeaux		2015 Les Ormeaux		TOTAL
Articles	Quantités	Bouteille 75 cl	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl	
Prix						
Frais de port selon la quantité commandée (voir au dos) :						
<u>Total à payer TTC :</u>						