

Vins de propriété CHÂTEAU DE LA DURANDIERE

SAUMUR BLANC ~ Château de la Durandière



Cépage : 100% Chenin

Vendanges manuelles. Ce vin, subtil et élégant, accompagne à merveille les crustacés, coquillages et poissons grillés.

Servir frais : 8°C - A déguster dans les 18 mois.

ROSÉ DE LOIRE ~ Château de la Durandière

Cépage : 80% Cabernet Franc - 20% Cabernet Sauvignon

Vin apprécié pour sa fraîcheur, le Rosé de Loire est à boire jeune. Il s'harmonise parfaitement avec hors-d'œuvre, charcuterie et viandes blanches.

Servir frais : 8°C - A déguster dans l'année.



SAUMUR ROUGE ~ Château de la Durandière



Cépage : 100% Cabernet Franc

Ce vin fruité, à la fois tendre et charnu, à la finesse agréable, accompagne tout particulièrement la charcuterie, les viandes blanches et les fromages.

Servir entre 10 et 12°C.

SAUMUR ROUGE VIEILLES VIGNES ~ Château de la Durandière

Cépage : 100% Cabernet Franc

Plus charpenté que le Saumur Rouge, il se marie parfaitement aux viandes rouges et gibiers et aux fromages.

Servir entre 12 et 15°C.



MÉDAILLES ET DISTINCTIONS 2009/2010

Grande Cuvée : 1 étoile - Guide Hachette 2010

Lys d'Argent - Concours des Lys Interloire 2009

Platine : 1 étoile - Guide Hachette 2009

Louis : Médaille de Bronze - Concours Grands Vins de France 2009

Liger de Bronze - Salon Vins de Loire 2009

Perle : Médaille d'Or - Concours National des Crémants 2009

Corail : Coup de cœur 2 étoiles - Guide Hachette 2010

Liger d'Or - Concours Salon vins de Loire 2009



Saumur Blanc : Liger d'Or - Concours Salon Vins de Loire 2010

(Ch. Durandière) 1 étoile - Guide Hachette 2009

Méthode Traditionnelle LOUIS DE GRENELLE



SAUMUR BLANC BRUT ~ Ivoire

Cépage : Chenin

Parfait à l'apéritif, ou pour les vins d'honneur, il constituera également une pétillante conclusion en compagnie de desserts (tarte Tatin).

SAUMUR BLANC BRUT ~ Grande Cuvée

Cépage : Chenin - Chardonnay

Excellent vin d'apéritif, il s'accordera aux poissons les plus fins (loup de mer, lotte...), sur du foie gras ou en dessert avec les pâtisseries et les sorbets les plus nobles.



SAUMUR BLANC BRUT ~ Tendance

Cépage : Chenin - Chardonnay

Saveurs fraîches et complexes, il sera idéal pour l'apéritif et pour le dessert.

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ~ Platine

Cépage : Chenin - Chardonnay - Cabernet Franc

Vendanges manuelles. Idéal à l'apéritif, cette cuvée pourra accompagner l'ensemble du repas : saumon fumé, brochet au beurre blanc, grillade, pièce montée.



CRÉMANT DE LOIRE BRUT ~ L De Grenelle

Cépage : Chenin - Chardonnay

Vendanges manuelles. Peut-être envisagé en accompagnement de mousseline d'écrevisses ou salade de gambas citron vert ainsi que des desserts délicats de vanille et de pain d'épice.

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ~ Chardonnay

Cépage : 100% Chardonnay

Vendanges manuelles. Vin chic et frais par excellence, il tempèrera vos soirées d'été par sa fraîcheur aérienne.



CRÉMANT DE LOIRE BRUT BIO ~ Louis de Grenelle

Cépage : Cabernet Franc - Chenin - Chardonnay

Vendanges manuelles. Vin de grande qualité, il saura aussi bien accompagner les moments festifs que les instants gastronomiques.

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT ~ Perle

Cépage : Cabernet Franc

Vendanges manuelles. Idéal aussi bien en apéritif qu'au dessert.



SAUMUR ROSÉ SEC ~ Corail

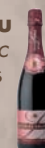
Cépage : Cabernet Franc

Ce vin fruité sera idéal à l'apéritif ou en accompagnement de desserts (tarte aux fruits, gâteau au chocolat).

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ ROUGE DEMI-SEC ~ Acajou

Cépage : Cabernet Franc

Il sera idéalement servi en accompagnement de desserts aux fruits rouges ou au chocolat.



~ Servir frais ~



TARIF

SAUMUR BRUT - CRÉMANT DE LOIRE

2010



839, rue Marceau - B.P. 206 - 49415 SAUMUR Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 41 50 17 63 - Fax +33 (0)2 41 50 83 65
site : www.louisdegrenelle.fr - email : grenelle@louisdegrenelle.fr

TARIF T.T.C. 2010

Valable jusqu'au 31/12/2010

Méthode Traditionnelle LOUIS DE GRENELLE		Tarif unitaire T.T.C. en € Départ Cave	La bouteille Tarif T.T.C. Franco de port		
			18 à 60 blles	60 à 114 blles	120 blles et plus
Blanc	Saumur Blanc Brut ou Demi-sec ~ <i>Ivoire</i>	6,80	7,85	7,11	6,68
	Saumur Blanc Brut ~ <i>Grande Cuvée</i>	9,30	10,35	9,49	8,93
	Saumur Blanc Brut ~ <i>Tendance</i>	8,30	9,35	8,54	8,03
	Crémant de Loire Brut ~ <i>Platine</i>	7,85	8,90	8,11	7,62
	Crémant de Loire Brut ~ <i>L de Grenelle</i>	11,50	12,55	11,58	10,90
	Crémant de Loire Brut ~ <i>Chardonnay</i>	9,00	10,05	9,20	8,65
	Crémant de Loire Brut BIO ~ <i>Louis</i> <small>Vin élaboré à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique certifié par Qualité France.</small>	10,20	11,25	10,34	9,73
					
Rosé	Crémant de Loire Rosé Brut ~ <i>Perle</i>	9,00	10,05	9,20	8,65
	Saumur Rosé Sec ~ <i>Corail</i>	7,25	8,30	7,54	7,08
Rouge	Vin mousseux de qualité Rouge Demi-sec ~ <i>Acajou</i>	7,25	8,30	7,54	7,08

Vins de propriété CHÂTEAU DE LA DURANDIERE

Blanc	Saumur Blanc Sec	4,95	6,00	5,60	5,50
Rosé	Rosé de Loire	4,95	6,00	5,60	5,50
Rouge	Saumur Rouge	5,15	6,20	5,80	5,70
	Saumur Rouge Vieilles Vignes	6,10	7,15	6,75	6,65

* Pour des expéditions inférieures à 18 bouteilles : nous consulter.

Conditions générales de ventes

Ces prix s'entendent en Euros T.T.C. (T.V.A. 19,6 % comprise) et tous droits acquittés y compris le transport (FRANCO DE PORT 1 point situé en France Métropolitaine pour 18 bouteilles minimum).

Expédition en carton de 6 bouteilles - PANACHAGE POSSIBLE. Le cumul de toutes les bouteilles commandées définit la colonne de tarif.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif (8 jours à réception de votre commande) et sont respectés dans la mesure du possible sauf en cas de force majeure : grève, ... Un retard de livraison ne pourra justifier ni annulation ni dommages et intérêts, ni facturation de pénalités. Le destinataire vérifiera l'état de la marchandise à la réception et fera toutes réserves utiles au transporteur. Toute réclamation devra être adressée par lettre recommandée aux Caves de Grenelle, dans un délai de 3 jours, suivant la réception de la commande. En cas de litige (bris de verre, ...) les bouteilles défectueuses seront remplacées à l'exclusion de toute autre indemnité.

Merci de nous retourner le bon de commande ci-joint accompagné de votre chèque de règlement (libellé à l'ordre des Caves de Grenelle).

Les horaires et jours de livraison sont entre 9h et 18h du lundi au vendredi.

Si vous êtes absent au moment de la livraison, le livreur doit laisser un avis de passage avec ses coordonnées afin que vous puissiez prendre un nouveau rendez-vous.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bon de Commande

	Quantité	Prix unitaire TTC	Montant ligne TTC
Méthode Traditionnelle Louis de Grenelle			
Château de la Durandière			

QUANTITÉ TOTALE

MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE

*Vin élaboré à partir de raisin issu de l'Agriculture Biologique certifié par Qualité France.

Vos coordonnées

Nom : Prénom :

Adresse de livraison :

Adresse de facturation (si différente) :

Livraison souhaitée pour le :

Tél : Port :

E-mail :

Je joins mon règlement

Par chèque à l'ordre des Caves de Grenelle

Par virement (nous contacter)