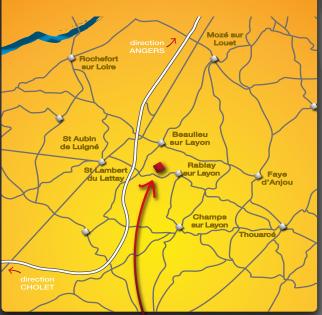
Bon de commande					
Nom :					
	: Ville :				
	///				
	N = 1	Ouantité	Prix unitaire		
	Désignation	quantite	Prix unitaire	Sous Total	
Sauvignon Blan	IC (Sauvignon Blanc - IGP Val	de Loire)			
Bouteille	💠		x=		
Cubi. 10L			×		
Cubi. 22L Cubi. 33L			x		
Anjou Blanc (Ch			×		
Bouteille	eriiri - A.O.O.)				
Cubi, 10L			×=		
Cubi. 22L			×		
Cubi. 33L			x=		
Coteaux-du-Lay	/0n (Chenin - A.O.C.)				
Bouteille			× =		
Cubi. 10L			×		
Cubi. 22L			x=		
Cubi. 33L			×=		
Coteaux-du-Lay	<mark>/on "La Belle Grappe"</mark> (Chenin - A.O.C.)		
Bouteille			x		
Cubi. 10L Cubi. 22L			×=		
Cubi. 33L			×		
	on "Espoir de la Cave"				
Bouteille	Juli Espoil de la Cave	(Cherlin - A.O.)	•		
	Grolleau/Cabernet - A.O.C.)		x		
,	arolleau/Cabernet - A.C.C.)				
Bouteille Cubi. 10L			×		
Cubi. 22L			×		
Cubi. 33L			×=		
Rosé d'Anjou (G	irolleau - A.O.C.)				
Bouteille	ø		.x=		
Cubi. 10L	⇔		.x=	•	
Cubi. 22L Cubi. 33L			.x=		
	¢		.x=		
	Du (Cabernet Sauvignon - A.C	I.C.)			
Bouteille Cubi, 10L	⇔		x		
Cubi. 22L			×		
Cubi. 33L	⇔		x=		
Anjou Rouge (Ca	abernet Sauvignon - A.O.C.)				
Bouteille			×=		
Cubi. 10L	Φ		×=	•	
Cubi. 22L			x=		
Cubi. 33L			x=	•	
Crémant de Loi					
	uteille		x		
	uteille		x=		
Crémant de Loii	re Kose				
Bouteille			x=		
Jus de Raisin					
Bouteille	ф		×=		
Bulles de Raisin	1				
Bouteille	Ф		x		
Vins Millésimés	"Anjou Rouge"	■ & "E	spoir de la Cave"		
Bouteille a	, ,		x -		
Bouteille a			×		
Bouchons					
Lot de 45 b	ouchons 🗢		×		
Envoyez-nous vo réglement à l'adı	tre bon de commande, ac resse suivante : EARL GAULT u sur Layon. Les frais	IER, La Muloni	nière,		

TOTAL

Si vous souhaitez découvrir notre région, nous serons toujours heureux de vous accueillir autour du verre de l'amitié.





EARL GAULTIER,

Ludovic et Sandra, Viticulteurs 2, « La Mulonnière » 49750 BEAULIEU-SUR-LAYON

Tél.: 02 41 78 32 83

www.vignoblemulonniere.com vignoble.mulonniere@yahoo.fr





Vins de Loire, Coteaux-du-Layon



Cave 2025

Nos vins Millésimés

	Année	Bouteille	Carton 6 bouteilles
Coteaux-du-Layon	2004	11,50 €	67,20 €
- Beaulieu -	2006	11,30 €	66,00€
"Espoir	2013	9,70 €	56,40 €
de la Cave"	2014	9,70 €	56,40 €
	2017	9,20 €	53,40 €
Pour toute autre année,	2019	9,20 €	53,40 €
nous consulter.	2023	9,20 €	53,40 €

Anjou Rouge

Pour toute autre année. nous consulter.

Annee	Boutellie	6 bouteilles
2014	6,00 €	34,20 €
2016	6,00 €	34,20 €
2017	6,00 €	34,20 €
2021	6,00 €	34,20 €
2022	6,00 €	34,20 €
2023	6,00 €	34,20 €

Coteaux-du-Layon "Espoir de la Cave"

Vin blanc doux récolté par tris successifs. Peut être servi jeune, mais possède un fort potentiel de garde. Comment le déguster ? Servi frais, il accompagne vos apéritifs, foies gras et desserts.



Jus de raisin

Bulles de raisin

1paquet de 45 bouchons

Carton

Anjou Rouge (Cabernet Franc - A.O.C.)

Fruité et printanier. Il vous dévoile son étonnante finesse arômatique. Comment le déguster ? Servi à température, il accompagne charcuteries, viandes grillées et fromages légers.

Nos tarifs "Récolte 2024"

Bouteille 6 bouteilles

Cubis

22 L.

10 L.

Cubis

33 L.

82,50 € | 122,10 €

82,50 € 122,10 €

115.50 € 171.60 €

115.50 € 171.60 €

82,50 € 122,10 €

82.50 € | 122.10 €

82,50 € | 122,10 €

122.10€

82.50 €

Sauvignon Blanc (IGP Val de Loire)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Anjou Blanc (A.O.C)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Coteaux-du-Layon (A.O.C)	7,00 €	40,20 €	53,00 €
Coteaux-du-Layon "La Belle Grappe" (A.O.C)	7,00 €	40,20 €	53,00 €
Coteaux-du-Layon Beaulieu "Espoir de la Cave"	9,20 €	53,40 €	
Rosé de Loire (A.O.C)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Rosé d'Anjou (A.O.C)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Cabernet d'Anjou (A.O.C)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Anjou Rouge (A.O.C)	6,00 €	34,20 €	38,00 €
Crémant de Loire Blanc (brut ou demi-sec)	7,50 €	43,20 €	
Crémant de Loire Rosé	7,50 €	43,20 €	

3.60 €

4.10 €

19.80€

22.80 €

9.50 €

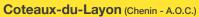
Nos vins

Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire)

Vin très parfumé et vif en bouche. Comment le déguster ? Servi frais, le Sauvignon accompagne vos coquillages, vos poissons, volailles et salades.

Anjou Blanc (Chenin - A.O.C.)

Notre vin Anjou Blanc s'illustre par sa fraîcheur et sa finesse arômatique. Comment le déguster ? Servi frais, il met en valeur vos fruits de mer et poissons.

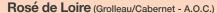


Vin souple et fruité. Comment le déguster ? Servi frais, il accompagne vos foies gras, poissons, volailles à la crème, aux fruits ainsi que vos desserts.



Coteaux-du-Layon "La Belle Grappe" (Chenin - A.O.C.)

Vif et intense en bouche, il vous donne la sensation de croquer des fruits frais. Comment le déguster? Servi frais, il accompagne vos apéritifs, foies gras, fromages bleus et desserts.



Sec et rafraîchissant, c'est le vin de l'été par excellence. Comment le déguster ? Servi frais, il accompagne vos crudités, charcuteries, pizzas, viandes blanches et grillades.



Rosé d'Anjou (Grolleau/Cabernet - A.O.C.)

Frais et élégant, il est toujours parfumé. Comment le déguster ? Servi frais, il accompagne vos crudités, charcuteries et grillades.



Fruité, le Cabernet est réputé pour ses arômes. sa fraîcheur et son côté gourmand. Comment le déguster ? Servi frais, il accompagne vos apéritifs, melons, salades de fruits et tartes aux fruits



Crémant de Loire Blanc & Rosé

Le Crémant de Loire est un vin pétillant fin et très agréable. Comment le déguster ? Servi frais, idéal pour les cocktails dinatoires, desserts et moments de fêtes.



Original, frais et authentique, notre jus et nos bulles de raisin raviront les papilles des petits et grands. Comment le déguster ? Servi frais, à consommer rapidement après ouverture



