

Bon de commande

Nom : Prénom :
 Adresse :
 Code Postal : Ville :
 Tél. : Portable :
 Mail : Date :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Sous Total
-------------	----------	---------------	------------

Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire)

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

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

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

Coteaux-du-Layon (Chenin - A.O.C.)

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

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

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

Coteaux-du-Layon "Espoir de la Cave" (Chenin - A.O.C.)

Bouteille		x	-
-----------	--	---	---

Rosé de Loire (Grolleau/Cabernet - A.O.C.)

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

Rosé d'Anjou (Grolleau - A.O.C.)

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

Cabernet d'Anjou (Cabernet Sauvignon - A.O.C.)

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

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

Bouteille		x	-
Cubi. 10L		x	-
Cubi. 22L		x	-
Cubi. 33L		x	-

Crémant de Loire Blanc

Brut Bouteille		x	-
1/2 Sec Bouteille		x	-

Crémant de Loire Rosé

Bouteille		x	-
-----------	--	---	---

Jus de Raisin

Bouteille		x	-
-----------	--	---	---

Bulles de Raisin

Bouteille		x	-
-----------	--	---	---

Vins Millésimés "Anjou Rouge" & "Espoir de la Cave"

Bouteille année		x	-
Bouteille année		x	-

Bouchons

Lot de 45 bouchons		x	-
--------------------	--	---	---

Envoyez-nous votre bon de commande, accompagné de votre règlement à l'adresse suivante : EARL GAULTIER, La Mulonnière, 49750 Beaulieu sur Layon. Les frais de port sont en supplément, nous contacter.

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

Tarifs



Vins de Loire,
Coteaux-du-Layon



Cave
2025

Nos vins Millésimés

Coteaux-du-Layon - Beaulieu - "Espoir de la Cave"

Pour toute autre année,
nous consulter.

Année	Bouteille	Carton 6 bouteilles
2004	11,50 €	67,20 €
2006	11,30 €	66,00 €
2013	9,70 €	56,40 €
2014	9,70 €	56,40 €
2017	9,20 €	53,40 €
2019	9,20 €	53,40 €
2023	9,20 €	53,40 €

Anjou Rouge

Pour toute autre année,
nous consulter.

Année	Bouteille	Carton 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.



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

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



Nos tarifs "Récolte 2024"

	Bouteille	Carton 6 bouteilles	Cubis 10 L.	Cubis 22 L.	Cubis 33 L.
Sauvignon Blanc (IGP Val de Loire)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Anjou Blanc (A.O.C.)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Coteaux-du-Layon (A.O.C.)	7,00 €	40,20 €	53,00 €	115,50 €	171,60 €
Coteaux-du-Layon "La Belle Grappe" (A.O.C.)	7,00 €	40,20 €	53,00 €	115,50 €	171,60 €
Coteaux-du-Layon Beaulieu "Espoir de la Cave"	9,20 €	53,40 €			
Rosé de Loire (A.O.C.)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Rosé d'Anjou (A.O.C.)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Cabernet d'Anjou (A.O.C.)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Anjou Rouge (A.O.C.)	6,00 €	34,20 €	38,00 €	82,50 €	122,10 €
Crémant de Loire Blanc (brut ou demi-sec)	7,50 €	43,20 €			
Crémant de Loire Rosé	7,50 €	43,20 €			
Jus de raisin	3,60 €	19,80 €			
Bulles de raisin	4,10 €	22,80 €			
1 paquet de 45 bouchons		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 aromatique. **Comment le déguster ?** Servi frais, il met en valeur vos fruits de mer et poissons.



Coteaux-du-Layon (Chenin - A.O.C.)

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.

Rosé de Loire (Grolleau/Cabernet - A.O.C.)

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.



Cabernet d'Anjou (Cabernet Sauvignon - A.O.C.)

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.

Jus de raisin & Bulles de raisin

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.

