

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	Bouteille X	=	
Vins Millésimés - Anjou Rouge	Bouteille X	=	
Vins Millésimés - Espoir de la Cave	Bouteille X	=	
Vins Millésimés - Espoir de la Cave	Bouteille X	=	
Bouchons	Lot de 45 bouchons X	=	

TOTAL

Les frais de port sont en supplément, nous contacter.

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



**Vignoble
de la
Mulonnière**
Ludovic & Sandra
GAULTIER

EARL GAULTIER,

Ludovic et Sandra, Viticulteurs

2, « La Mulonnière »

49750 BEAULIEU-SUR-LAYON

Tél. 02 41 78 32 83

www.vignoblemulonniere.fr

vignoblelamulonniere@gmail.com



Tarifs



*Vins de Loire
Coteaux-du-Layon*



**Cave
2026**

Nos tarifs "Récolte 2025"

	Bouteille	Carton 6 bouteilles	Cubis 10 L.	Cubis 22 L.	Cubis 33 L.
Sauvignon Blanc (IGP Val de Loire)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Anjou Blanc (A.O.C.)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Coteaux-du-Layon (A.O.C.)	7,10 €	40,80 €	54,00 €	117,70 €	174,90 €
Coteaux-du-Layon "La Belle Grappe" (A.O.C.)	7,10 €	40,80 €	54,00 €	117,70 €	174,90 €
Coteaux-du-Layon Beaulieu "Espoir de la Cave"	9,30 €	54,00 €			
Rosé de Loire (A.O.C.)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Rosé d'Anjou (A.O.C.)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Cabernet d'Anjou (A.O.C.)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Anjou Rouge (A.O.C.)	6,10 €	34,80 €	39,00 €	84,70 €	125,40 €
Crémant de Loire Blanc (brut ou demi-sec)	7,60 €	43,80 €			
Crémant de Loire Rosé	7,60 €	43,80 €			
Jus de raisin	3,70 €	20,40 €			
Bulles de raisin	4,20 €	23,40 €			
1paquet de 45 bouchons	9,50 €				

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération
N°siret : 514 055 664 00015



Nos vins Millésimés

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.

Année	Bouteille	Carton 6 bouteilles
2004	11,60 €	67,80 €
2013	9,80 €	57,00 €
2014	9,80 €	57,00 €
2023	9,30 €	54,00 €
2024	9,30 €	54,00 €

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.

Année	Bouteille	Carton 6 bouteilles
2014	6,10 €	34,80 €
2017	6,10 €	34,80 €
2021	6,10 €	34,80 €
2022	6,10 €	34,80 €
2023	6,10 €	34,80 €
2024	6,10 €	34,80 €

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 - 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.