

**BON DE COMMANDE
VIN « CÔTES DU RHÔNE »
ASCET 48**



| Présentation | | PU TTC | Quantité | TOTAL |
|-----------------------------|--|---------|----------|--------|
| | ROUGE – Cuvée 1737 – AOP 2020/2021 | 7,30 € | | |
| | ROUGE – Beaumes de Venise – AOP 2018/2019 | 9,90 € | | |
| | ROUGE – Gigondas AOP 2020/2021 | 15,90 € | | |
| | ROUGE – LIRAC - St Valentin 2022/2023 | 9,60 € | | |
| | CHAMPAGNE Oudéa - BRUT 1 ^{er} cru | 18,50 € | | |
| | Noix du Dauphiné 2024 cat 1 <u>filet de 2Kg</u> | 12,00 € | | |
| | Noix du Dauphiné 2024 cat 1 <u>filet de 1Kg</u> | 6,60 € | | |
| | Huile de noix A.O.P. en 1/2 litre | 14,00 € | | |
| | Huile de noix A.O.P. en 1 litre | 22,00 € | | |
| Total avant remise : | | | | |
| Remise 20 % : | | | | |
| TOTAL après remise : | | | | 0,00 € |

Livraison : 26 novembre **Commande pour :**

Commande avant 19 novembre 2024 16h00

Commande/Règlement :

Nom : ASCE 48

Service : SIR de Mende/Montpellier

4 Avenue de la Gare
48005 MENDE CEDEX

Contact : Joel

Tel pro : 04.66.49.45.57 ou 07.63.18.38.65

CHAMPAGNE OUDÉA Brut 1er cru du récoltant Oudéa

Champagne du
RECOLTANT
MANIPULANT
OUDÉA Père et fils
1er cru-Brut



Ce grand Champagne est élevé sur le berceau mythique entre Reims et Epernay. Avec ses 60 % de cépages Chardonnay blancs et 40 % de cépages Pinot, il fait la fierté de la famille OUDÉA qui possède 5 hectares classés en 1er cru. D'une structure fruitée dans un équilibre incomparable, il deviendra votre compagnon dans tous les bons moments de votre vie. Vendu uniquement pour le bonheur des C.E.

18,50€
la
bouteille

CUVÉE "1737" A.O.P Rouge médaillé

Elevé en fûts de chêne sur le fabuleux terroir de Roquemaure. Il n'a pas de concurrence en rapports "qualité /prix". C'est la fierté des vigneron de ce caveau. Prêt à consommer mais il peut se garder sans.

MON COUP DE CŒUR

7,30€
la
bouteille

BEAUMES DE VENISE A.O.P Rouge AN 2018/2019

Ce Beaumes de Venise avec ses 70% Grenache et 30% Syrah récolté sur un terrain sablonneux et des souches de 50 ans, accompagnera vos viandes rouges et vos gibiers. En bouche, des arômes fins de fruits rouges mûrs.

C'est mon COUP DE CŒUR car il jalouse les grands vins GASTRONOMIQUES Incontournable au moment de votre commande

9,90€
la
bouteille

GIGONDAS A.O.P Rouge An 2020/2021

Récolté sur un sol caillouteux et de vieilles vignes de plus de 60ans, voilà un GIGONDAS d'exception. En bouche on savoure des arômes de fruits rouges, de réglisse et d'épices Méditerranéennes. À décanter au moins 4 heures avant votre repas gastronomique, car ce Gigondas est un vrai Lacryma Christi. Sa garde est de 10 ans.

A recommander à ses amis connaisseurs en vins

15,90€
la
bouteille

LIRAC SAINT VALENTIN A.O.P Rouge AN 2022/2023

Syra, Mourvèdre et Grenache. Aromatique, riche et puissant, lui confère un beau potentiel de garde.

Vin GASTRONOMIQUE d'exception.



9,60€
la
bouteille

LA NOIX A.O.P DE GRENOBLE Récolte 2024



Qualité incomparable

en direct de la noyeraie



Noix sèches en coque-Calibre 32/34
Catégorie 1

Prix du filet de 2^{kg} : 12,00€

Soit 6,00€ le Kg

Prix du filet de 1^{kg} : 6,60€

HUILE DE LA NOIX A.O.P

en 50cl : 14,00 €

en 100cl : 22,00 €



100% huile de noix

**...Les noix et leur huile sont un vrai
label de qualité**