



CHINON



ASCE 17
couleur passion



Les cartons seront à récupérer dans nos locaux

Paielement joint à la commande, par chèque libellé à l'ordre de l'ASCE 17, encaissement après la livraison

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DDTM 17 - ASCE 17

À l'attention de Jean-Philippe Toledano

RSL / Prévention des Risques

89, avenue des Cordeliers - CS 80000

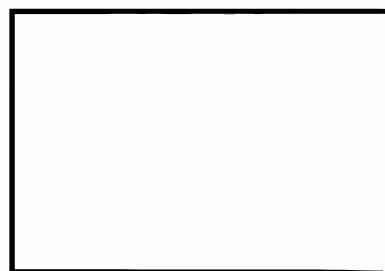
17018 La Rochelle Cedex 1

Tél 05 16 49 61 84

Mél : jean-philippe.toledano@charente-maritime.gouv.fr

*Je m'engage sur l'honneur à ce que
cette commande
soit destinée à ma consommation
personnelle*

Signature de l'adhérent



CHINON de l'ASCE 17

Les cartons seront à récupérer dans nos locaux



Cépage	Millésime	Prix unitaire/ carton	Quantité	Montant
CHINON Rosé <u>Sec et tendre</u>	2024	31,20€		
CHINON Rouge <u>"Domaine"</u>	2024	32,40€		
CHINON Rouge <u>"Vieilles Vignes"</u>	2024	38,70€		
CHINON Rouge <u>"La Rebelle"</u>	2023	50.40€		
CHINON Blanc <u>"La Coquine"</u>	2024	55.20€		
Magnum CHINON Rouge <u>"Vieilles Vignes"</u> <u>Étiquette étain avec coffret</u>	2023	25.00€		
Rosé Pétillant BRUT Méthode traditionnelle		LE CARTON DE 3 = 25,50€ LE CARTON DE 6 = 45,60€		
TOTAL				

Nom	Prénom	N° adhérent
-----	--------	-------------

Service	@
---------	---

Adresse

Tél service	Tél perso	Tél port
-------------	-----------	----------

Bon de commande à retourner avant le 03 novembre 2025

VINS DE CHINON AOC

Exploitation familiale – Deux générations

Le Domaine de la Dozonnerie est une exploitation familiale située à Chinon, au cœur du Val de Loire.

CERTIFICATION HVE, niveau 3 :

Identifier et protéger la biodiversité. Mise en place d'enherbement et de haies pour protéger les insectes.



CHINON Rouge 2023

"Domaine"

Notes de fruits rouges et mûrs, tanins présents sur la finesse. Parfait sur tous les types de plats.



CHINON Rouge 2023

"Vieilles Vignes"

Vin structuré, ample, tanins présents et soyeux. Notes de fruits mûrs.



CHINON Rouge 2023

"La Rebelle"

Sélection de deux terroirs. Vin racé et puissant. Elevés 18 mois en barrique. Notes complexes de fruits rouges.

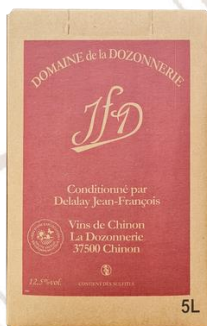


Magnum

CHINON Rouge

"Vieilles Vignes"

Étiquette étain avec coffret



Bag 5L Rouge
2024

Conditionnement idéal pour déguster le vin au verre.



CHINON Blanc
"La Coquine"

Ce vin reflète des arômes de fruit blancs, frais, attaque vive en bouche, puis une finale sur le gras.



CHINON Rosé 2024

Sec et tendre Sur le fruit.

Idéal en apéritif, sur charcuteries, barbecue et viandes blanches.



Rosé Pétillant

BRUT

Méthode traditionnelle
Fines bulles, tendre et fruité.

Jean-François Delalay

134 rue de la haute olive - 37500 Chinon

06 08 92 97 15

domainedelalay.vin@orange.fr

www.ladozonnerie.fr

