



CHATEAU TOUR DES GRAVES



Chateau Tour des Graves " TRADITION "

		Prix Unitaire	Quantité	TOTAL
Côtes de Bourg Blanc 2019 - CAB*	75 Cl	5,50 €	x=	
Bordeaux Rosé 2019- CAB*		4,80 €	x=	
Côtes de Bourg Rouge 2018		5,50 €	x=	



Chateau Tour des Graves " FÛTS DE CHENE "

Côtes de Bourg Blanc 2019	75 Cl	6,80 €	x=	
Côtes de Bourg Rouge 2018		6,80 €	x=	
	1,5 L	14,40 €	x=	



Chateau Tour des Graves " O' TOUR " Cuvée Sans Soufre

Côtes de Bourg Rouge 2019 - CAB*	75 Cl	9,60 €	x=	
---	-------	--------	----------	--



Chateau Tour des Graves " IDYLLE "

Côtes de Bourg Rouge 2016	75 Cl	12 €	x=	
Côtes de Bourg Rouge Magnum 2015	1,5 L	24 €	x=	



Chateau Tour des Graves " BRUT "

Crémant de Bordeaux Blanc	75 Cl	6,80 €	x=	
Crémant de Bordeaux Rosé			x=	



Délice de PEYRUCHET

Loupiac 2017 vin liquoreux	75 Cl	6,80 €	x=	
----------------------------	-------	--------	----------	--



Chateau Tour des Graves " BAG IN BOX "

Côtes de Bourg Blanc 2020 - CAB*	5 L.	17,50 €	x=	
Bordeaux Rosé 2020- CAB*			x=	
Côtes de Bourg Rouge 2019- CAB*	5 L.	18 €	x=	
	10 L.	34 €	x=	
	33 L.	108 €	x=	
Plaquette 45 bouchons Robinet		6 €	x=	
		1 €	x=	
Transport			x=	

* CAB : Vin en conversion vers l'Agriculture biologique

TOTAL



Cuvée Idylle MALBEC/CABERNET :

Sélection de notre meilleure parcelle située sur le plateau des Graves au pied de la Tour. Cueillie à la main en cagette, vinifié traditionnellement, élevage sans souffre, en fût de chêne neuf. Nez riche complexe de violettes, de cassis et d'épices, bouche puissante, tanins ronds, d'une belle longueur. Ce vin d'exception se dévoilera avec des mets raffinés.



Cuvée Elevée en Fût de Chêne :

Vin blanc sec assemblage de Sauvignon et Sémillon, vendangé à la main, vinifié en barrique, vin frais fruité, rond, corpulent pour l'apéritif et les plats de poissons

Vin rouge assemblage de merlot et de Cabernet élevé en barrique pendant 1 an, Vin fruité complexe avec une bouche dense à déguster sur des viandes rouges.



Cuvée Tradition :

Vin blanc sec 100 % Sauvignon vendangé à la main, vin fruité pour les fruits de mer

Vin rosé 100 % Merlot vendangé à la main, vin fruité idéal pour vos repas d'été.

Vin rouge assemblage de merlot et cabernet élevé en cuve pendant 1 an, vin de plaisir, fruité avec des tanins souples pour vos repas traditionnels.



Crémant de Bordeaux Brut :

Vinifié à partir des cépages Sémillon et muscadelle pour le blanc et de merlot pour le rosé, récolté à la main en cagette, élaboré selon la méthode champenoise.

Tarif Transport 2021

Zones	Départements
1	16-17-24-32-33-40-47-64
2	09-11-12-15-19-23-31-36-37-44-46-49-66-79-81-82-85-86-87
3	03-14-17-18-22-27-28-30-34-35-41-45-50-53-56-58-61-63-65-72-75-92-93-94-95
4	01-02-07-13-21-26-29-42-51-52-60-69-71-76-80-84-89
5	04-05-06-08-25-38-39-43-48-54-55-57-59-62-67-68-70-73-74-77-78-83-88-90-91-98

Prix Euros TTC à la bouteille ou au litre								
Zones	6	12	24	36	48	60	61 à 120	121 à 300
1	UPS Forfait 16 €	UPS Forfait 21 €	UPS Forfait 32 €	0.90	0.70	0.60	0.55	0.40
2				1.00	0.80	0.70	0.65	0.45
3				1.15	0.95	0.80	0.70	0.50
4				1.25	1.05	0.90	0.75	0.50
5				1.35	1.10	0.95	0.80	0.55

Merci de nous retourner votre bon de commande :

Par courrier :

EARL VIGNOBLES ARNAUD
100 Avenue de Royan
33710 TEUILLAC

Par mail : info@arnaudvignobles.fr

Vos coordonnées

Téléphone : _ _ _ _ _

Email :@.....

Adresse :