



TARIFS / BON DE COMMANDE / *DUNKERQUE*

2 OPTIONS :

Commande à Livrer
à domicile.

Commande «Brasserie des Dunes de Flandre»
du 29 au 30 Octobre 2022.
**5% de remise si pré-commande
avant le 27 octobre.**

BLANC		BORDEAUX BLANC SEC	NOMBRE DE BLLES	PRIX TTC	TOTAL
2021	Cuvée Traditionnelle	Un bouquet explosif de fruits (agrumes, pêche) et de fleurs (aubépine, acacia) avec une touche de mi-sécheresse et de trinité. Charme aux arômes discrets et minéraux, c'est un vin frais et équilibré. Finale vive, élégante. <i>2022 disponible en décembre</i>		7,00 €	
2018	Cuvée Valentine 6 mois en barriques neuves	Un nez délicat, frais, qui se dévoile peu à peu sur des notes minérales, de petites fleurs blanches (acacia), de fruits (mirabelle, kumquat) de gourmandises, une bouche veloutée, à la finale fraîche et fruitée, d'une belle persistance.		9,80 €	
ROSE		BORDEAUX ROSE - VINS CHOISIS			
2021	MIETTE Rosé STOCK LIMITÉ	Une jolie robe très claire, un bouquet de rose et chèvrefeuille, pour un vin à servir à l'apéritif avec des grillades, des salades ou en toute occasion.		7,20 €	
ROUGE		CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX ROUGE			
2018	Cuvée Traditionnelle	Une couleur grenat et profonde, totalement séduisante. Le palais reçoit les fruits croquants et fondants de cerises, cassis et mûres avec quelques notes florales et une agréable touche de cacao. Un Bordeaux harmonieux, un vin rond et gourmand aux tanins soyeux.		8,30 €	
			magnum 2017	16,90 €	
2018	Première Cuvée 12 mois en barriques	Un beau rubis brillant, le 2018 déploie une belle palette d'arômes de fruits rouges. Il dévoile ensuite des parfums de vanille, d'épices et de toasté. Son palais est souple, rond et riche, structuré par des tanins doux et soyeux.		10,35 €	
			magnum 2015	20,70 €	
2018	Cuvée Valentine 16 mois en barriques	Vendangé à la main, ce vin charnu et puissant est marqué par un nez joliment fruité, porté par la griotte. C'est un vin parfaitement équilibré, harmonieux avec beaucoup de structure. Avis aux amateurs de vins expressifs !		16,50 €	
			magnum 2015	33,50 €	
ROUGE		BORDEAUX ROUGE - VINS CHOISIS			
2018	Cuvée Jérôme	Un vin plaisir aux petits fruits rouges croquants, qui séduit sans prétention et livre sans détour une structure équilibrée.		6,20 €	
DOUX		CHÂTEAU MANOS - CADILLAC			
2020	Cuvée Traditionnelle	Ce vin couleur d'or, remarquable de finesse, relevé par une pointe d'acidité qui lui donne de la nervosité et un caractère intense exalte des parfums de miel, d'épices et d'agrumes.		10,40 €	
			1/2 bille 2019	5,50 €	

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conditions de paiement :
Paiement 50% à la commande.

Franco à partir de 36 bouteilles groupées en un envoi à la même adresse en France métropolitaine. Pour moins de 36 bouteilles les frais de port seront facturés. En cas d'urgence, nous consulter.

Livraison :
Délai de livraison : 10 jours ouvrés.

Litige :
Veuillez vérifier l'état des caisses et faire les réserves éventuelles auprès du transporteur.

TOTAL DE LA COMMANDE

Remise 3% de 60 à 120 blles
Pour les vins hors promotion

Remise 6% à partir de 132 blles
Pour les vins hors promotion

REMISE 5%
POUR TOUTE PRE-COMMANDE LIVREE
À LA BRASSERIE EN OCTOBRE 2022

TOTAL GÉNÉRAL TTC

Règlement de 50% à la commande
Pour moins de 36 blles, le port sera
facturé ultérieurement



2 OPTIONS :

Commande à Livrer
à domicile.

Commande «Brasserie des Dunes de Flandre»
du 29 au 30 octobre 2022.
**5% de remise si pré-commande
avant le 27 octobre.**

BON DE COMMANDE À RETOURNER À :
Château Lamothe de Haux - 295 Chemin de l'Eglise - 33550 HAUX

Vous pouvez aussi commander par e-mail :
info@chateau-lamothe.com

ou par téléphone :
+33.5.57.34.53.00 ou +33.6.80.71.56.73

Adresse de livraison si différente de l'adresse de
facturation

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....
Tel :
Instructions de livraison :
.....
.....

Afin de faciliter les échanges, n'hésitez pas à nous
communiquer les informations ci-dessous :

Email :
Tel : Mobile :
.....

Le : Signature :

Château Lamothe de Haux - 33550 Haux - Tel. 05 57 34 53 00 - Email. info@chateau-lamothe.com

UNE PASSION FAMILIALE...

Au cœur du vignoble bordelais, le Château Lamothe est une charmante propriété familiale de 77ha où la passion du terroir se transmet de mère en fille, et ce, depuis 4 générations. Située sur la commune de Haux, au sommet d'un coteau argilo-calcaire, cette propriété est dirigée par Maria & Damien CHOMBART.

LE GITE : UN COCON DANS LA NATURE

Offrez-vous un séjour magique dans un château au cœur du vignoble bordelais : en famille, entre amis, profitez de ce gîte raffiné pouvant accueillir des groupes de 13 personnes profitant de toute la maison : grande cuisine, salle à manger, salle de billard, salon, 6 chambres, terrasse, piscine.

Plus d'infos sur : chateau-lamothe.com. Onglet gîte rural.

Encépagement

Nos vins rouges : Merlot 60%. Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc 10%
Nos vins Blancs : Sauvignon blanc 40%. Sémillon
40%. Muscadelle 20%
Nos vins liquoreux : Sémillon 98%. Sauvignon Blanc
1%. Muscadelle 1%
Ces vins sont élevés dans 2 chais situés dans d'impressionnantes
galeries souterraines du XVII^e.

Retrouvez notre actualité sur notre site internet
www.chateau-lamothe.com
et sur nos réseaux sociaux :



Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

La certification HVE de notre exploitation est le résultat de nos efforts réalisés depuis plusieurs années pour accéder à une agriculture durable, respectueuse de l'environnement en accord avec la nature qui nous entoure.

Elle s'obtient après contrôle par un organisme indépendant, L'AFNOR qui s'assure que :

- Nous prenons soin de la biodiversité.
 - Nous sommes soucieux de réduire les produits de protection contre les maladies.
 - Nous nourrissons les plantes de façon mesurée.
- (desherbage mécanique, couverts végétaux, ruches, haies, réduction des fauches d'herbe, achat d'une station météorologique...)

Tout ceci dans le cadre du Grenelle de l'Environnement.