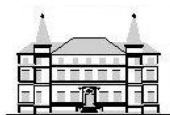


Votre Bon de Commande



CHÂTEAU DE RHODES

Appellation d'Origine Contrôlée
GAILLAC

PROCEDURE PAR COURRIER

- compléter les cases grisées
- imprimer ce document
- joindre un chèque du montant indiqué
- poster l'ensemble à l'adresse suivante:

Château de Rhodes
Boissel - 81 600 GAILLAC

PROCEDURE PAR INTERNET

- compléter les cases grisées, faites une sauvegarde sur votre ordinateur
- renvoyez le document complété à : info@chateau-de-rhodes.com
- faire un virement de la somme indiquée sur le compte suivant:

établissement	11206	crédit agricole nord midi-pyrénées
guichet	20004	
n° compte	77224366223 / 29	

Les Vins •	Prix TTC	Votre commande		Sous Total
	(par bouteille)		Nb Bouteilles	TTC
Rouge 2015 - 75cl • <i>Vin bio, certifié par FR-BIO-01</i>	8,50 €	x	<input type="text"/>	= 0,00 €
Rouge 2007, élevé en fûts de chêne - 75 cl •	9,00 €		<input type="text"/>	= 0,00 €
Vendanges Tardives 2011- 75 cl <i>Vin issu de raisins en conversion vers l'AB, certifié par FR-BIO-01</i>	16,00 €	x	<input type="text"/>	= 0,00 €
Rosé 2015 - 75 cl <i>Vin bio, certifié par FR-BIO-01</i>	6,50	x	<input type="text"/>	= 0,00 €
Blanc Sec 2016 - 75 cl <i>Vin bio, certifié par FR-BIO-01</i>	6,50 €	x	<input type="text"/>	= 0,00 €
Méthode Ancestrale BRUT - 75 cl • <i>Vin bio, certifié par FR-BIO-01</i>	11,00 €	x	<input type="text"/>	= 0,00 €
Date et signature	<input type="text"/>			
Sous Total				0,00 €
Transport				0,00 €
TOTAL A REGLER à l'ordre de l'EARL ERIC LEPINE				0,00 €

Conditions de Vente •

Les vins sont livrés en cartons de 6 bouteilles du même vin.
Paiement à la commande par chèque bancaire ou postal.
Nos prix s'entendent TTC, départ chai.
Offre valable jusqu'au 31/12/2017 dans la limite des stocks disponibles.
Une facture vous sera envoyée dès réception de la commande.

Vos coordonnées •

Nom	<input type="text"/>
Prénom	<input type="text"/>
Adresse	<input type="text"/>
Ville	<input type="text"/>
Code postal	<input type="text"/>
Tel	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>
Mail	<input type="text"/>
Adresse de livraison si différente	<input type="text"/>
Consigne de livraison (rdv à prendre , code d'entrée immeuble, heure,...)	<input type="text"/>

Tarifs de livraison (ttc) •

Nos vins sont livrés en France Métropolitaine
(nous contacter pour d'autres destinations)

Jusqu'à 12 bouteilles: 23€	De 37 à 48 bouteilles: 41€
De 13 à 24 bouteilles: 32€	De 49 à 60 bouteilles: 50€
De 25 à 36 bouteilles: 36€	Au-delà de 60 bouteilles: nous consulter

Les Rouges

2015 35 hl/ha - 14,5°
Cépages: Duras , Braucon, Prunelart, Cabernet Franc
Quand le boire: dès aujourd'hui ou à garder
Pour mieux l'apprécier: servir à 18° et carafier 2 h avant si possible
Ses distinctions: Bronze au Concours des Vins de Gaillac 201,
Vin Bio, certifié par FR-BIO-01

2007 élevé en fûts de chêne 40 hl/ha - 13°
Cépages: Braucon, Duras et Syrah
Quand le boire: dès aujourd'hui ou à garder
Pour mieux l'apprécier: servir à 17° et carafier
Ses distinctions: Argent Concours Général Agricole de Paris 2009
A savoir: ce vin a été élevé une année dans des fûts de chêne pour lui apporter complexité et rondeur

Le Rosé

2015 30 hl/ha - 12,5°
Cépages: Syrah, Duras
Quand le boire: dans l'année
Pour mieux l'apprécier: servir frais à 11°
A savoir: le rosé est élaboré exclusivement à partir de raisin rouge
Vin Bio, certifié par FR-BIO-01

Le Sec

Sec traditionnel 2016 22 hl/ha - 12°
Cépages: 100% Loin de l'Oeil, typique de Gaillac
Quand le boire: dès aujourd'hui
Pour mieux l'apprécier: servir à 11°
Vin Bio, certifié par FR-BIO-01

Les Vendanges Tardives

2011 - 75cl 9 hl/ha - 12,5°- 147 g de sucre/l
Cépages: Loin de l'Œil et Muscadelle
Quand le boire: dès aujourd'hui
Pour mieux les apprécier: servir à 10°, se conserve plusieurs jours au réfrigérateur
Ses distinctions: Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2012
Vin issu de raisin en conversion vers l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-01

A savoir: les vignes ont 60 ans, elles sont vendangées à la main par tris successifs afin de ne ramasser à chaque fois que le meilleur

La Méthode Ancestrale

Brut 25 hl/ha - 9,5°- 24.6 g de sucre/l
Cépages: Mauzac
Quand le boire: dès aujourd'hui
Pour mieux l'apprécier: servir très frais
A savoir: les vignes sont vendangées à la main , le raisin est mis en caissette, la fermentation se termine en bouteille sans ajout de sucre.
Vin Bio, certifié par FR-BIO-01
Ses distinctions: Bronze au Concours des Vins de Gaillac 2015

Château de Rhodes - Boissel - 81600 Gaillac
 www.chateau-de-rhodes.com
 info@chateau-de-rhodes.com
 tel 05.63.57.06.02
 fax 05.63.57.66.63