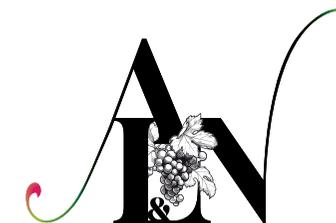


Tarifs / Bon de Commande

Tarifs TTC au 1^{er} Avril 2024

			Le carton de 6 bouteilles		Le Bag-in-box				Sous-total	
			Prix	Quantité	5 litres		10 litres			
					Prix	Quantité	Prix	Quantité		
L'Inqualifiable 🌟		Vin de France	29,50	X	18,50	X			=	
Chardonnay «surmûri» 🌟		Récolte tardive	28,50	X	16,50	X	30,00	X	=	
Colibri		Récolte tardive	28,50	X	16,50	X			=	
Sauvignon		VDF	26,00	X	14,00	X	24,50	X	=	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 🌟		AOP	27,00	X					=	
Muscadet Vieilles Vignes		AOP	29,00	X					=	
Muscadet en Bag In Box (BIB)		AOP			14,00	X	24,50	X	=	
Chardonnay des Evêques		VDF	36,50	X					=	
Les 4 Arches 🌟		VDF	27,00	X	15,50	X	28,50	X	=	
Pinot Noir rouge		VDF	28,00	X					=	
Pic Rouge (Merlot)		VDF			13,50	X	24,00	X	=	
Côte de Boeuf Syrah Marselan - Languedoc		IGP	7,60 /Bt	X					=	
Pinot Noir rosé		VDF	26,00	X					=	
Pic Rosé (Merlot)		VDF			13,50	X	24,00	X	=	
Cépage oublié 54/55 🌟		VDF	27,00	X	14,50	X	25,50	X	=	
Equilibre		VDF	28,50	X	16,00				=	
Marguerite		VDF					21,00	X	=	
Pétillant Délices des Bouquets blanc 🌟			29,50	X					=	
Pétillant Délices des Bouquets rosé			29,50	X					=	
Méthode Traditionnelle Frisson		AOP	7,90 /Bt	X					=	
L'Oizillon (Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL)			4,00 /Bt	X					=	
Sélection découverte composé des 6 crus marqués d'une étoile 🌟			28,50	X					=	
Bon de commande à transmettre par mail : contact@domainedelaignillette.fr			Total € TTC - Règlement à l'ordre de la SAS l'Aiguillette				=			



Domaine de l'Aiguillette

Mouzellon

RÉCOLTANTS, PRODUCTEURS DE VINS, ET COMMERÇANTS.

« Nous favorisons le circuit court et livrons nous-mêmes tout le grand Ouest pour être au plus proche de nos clients. »

Expédition ailleurs en France sous 3 à 6 jours



Nom

Tél.

E.Mail* Vous recevrez ainsi les actualités du Domaine

Adresse* * Facultatif

Descriptif de nos vins

	Vin très ample, nez de pêche blanche. Doux et équilibré, aux arômes de litchi, il surprendra les amateurs de vin d'Alsace à l'apéritif !
	Robe jaune doré pour ce Chardonnay surmûri, fruité, rond mais peu moelleux. Idéal en apéritif, avec un poisson noble en sauce, ou pour accompagner un dessert aux fruits.
	Fraicheur et vivacité en bouche avec une pointe de gourmandise sucrée pour cet assemblage à base de Melon de Bourgogne et Pinot gris. Convient pour des huîtres, St Jacques, saumon fumé et viandes blanches.
	Demi sec, très expressif, idéal sur poissons.
	Vif et frais, le Muscadet dans son habit traditionnel ! Idéal pour les fruits de mer.
	Plus souple et rond que le Muscadet Sèvre et Maine s/Lie. Minéralité et fraîcheur avec une belle densité. Accompagne les poissons en sauce.
	Muscadet en BIB, souple et aromatique.
	Ce nouveau Chardonnay, sec, structuré et aux notes boisées finement suggérées, saura accompagner vos poissons et fromages.
	Robe rouge intense. Boisé et structuré, merlot idéal pour les viandes rouges, gibiers et plats en sauce, c'est un vin puissant qui s'exprimera au carafage.
	Fruité, léger, ce Pinot noir peut être servi légèrement frais sur viandes blanches, charcuterie et tout produit de salaison.
	Merlot souple et rond.
	Syrah Marselan, AOC Languedoc : Cet assemblage gourmand est tout le reflet du climat du sud, aux notes chaleureuses de fruits noirs épicés
	Merlot rosé souple et frais
	Merlot rosé souple demi sec.
	Autrement connu sous le nom de 54/55 ou Plantet. Très bien équilibré avec des notes épicées de réglisse et d'agrumes, il accompagne les apéritifs et viandes blanches cuisinées.
	Rosé issu de Cabernet et de Merlot, il est fruité et doux, sans être trop sucré, idéal à l'apéritif.
	Rosé sec, à boire frais ou en Rosé Pamp !
	Bulles vives pour ce pétillant blanc brut, très agréable.
	Plus fruité, sa jolie couleur rosée lui donne un air de fête !
	Finesse et élégance pour ces bulles élaborées dans la tradition des vins effervescents.
	Parce que l'apéritif est avant tout un moment de partage pour toutes et tous... notre jus de raisin pétillant est à consommer sans modération !
	Panachez 6 bouteilles pour découvrir d'autres créations du Domaine !

Le Domaine de L'aiguillette se situe au cœur du vignoble, aux portes de Nantes en direction de Cholet, et à proximité immédiate de Clisson, dans l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

L'Histoire d'une reconversion

Anne-Lise et Nicolas, Costarmoricains d'origine, ont repris la cave en 2020 à la suite des frères Grégoire, qui souhaitent transmettre leur domaine, dans un réel souci de continuité. La passation au chai avec Patrice a ainsi duré 18 mois. Quelques nouveautés viennent étoffer la gamme de temps à autre, tout en gardant la typicité des vins historiques de L'Aiguillette.

Convivialité & Simplicité

Aujourd'hui, c'est une équipe de 8 personnes dynamiques, professionnelles et surtout passionnées ! Une ambiance presque familiale pour une cave qui existe depuis plus de 30 ans et qui se veut abordable, conviviale et en toute simplicité.



Domaine de l'Aiguillette
Mouzillon

Domaine de l'Aiguillette

1002 route de l'Aiguillette

44330 MOUZILLON

Tél. 02 40 33 95 62

Mob. 06 89 05 00 09

Mob. 06 34 02 65 57

E.Mail : contact@domainedelaiguillette.fr

www.domainedelaiguillette.fr

Cave ouverte du lundi au vendredi :

8h - 12h30 / 14h - 18h30

et le **samedi matin** : 9h - 12h30

 Rejoignez nous sur Facebook pour suivre les actualités du Domaine !

C'est tout comme - 02 41 63 27 35 - Crédit Photos : Danie GALLARD - Benedicte JACROUX - Document non contractuel - Mars 2024