

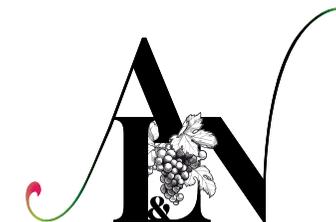
# Tarifs / Bon de Commande

Tarifs TTC au 1er Avril 2025

			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	30,00	X .....	18,50	X .....			= .....
Chardonnay «surmûri» 🌟		Récolte tardive	29,00	X .....	17,00	X .....	30,50	X .....	= .....
Colibri		Récolte tardive	29,00	X .....	17,00	X .....			= .....
Sauvignon		VDF	26,50	X .....	14,50	X .....	25,00	X .....	= .....
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 🌟		AOP	28,00	X .....					= .....
Muscadet Vieilles Vignes		AOP	30,00	X .....					= .....
Muscadet Sèvre et Maine millésimés 2012-2018		AOP	12,00 /Bt	X .....					= .....
Muscadet, Cru Communal Gorges 2022		AOP	12,00 /Bt	X .....					= .....
Muscadet en Bag In Box (BIB)		AOP			14,50	X .....	25,00	X .....	= .....
La Folle Blanche		VDF	27,00	X .....					= .....
Chardonnay des Evêques		VDF	36,50	X .....					= .....
Les 4 Arches 🌟		VDF	28,00	X .....	16,00	X .....	29,00	X .....	= .....
Pinot Noir rouge		VDF	29,00	X .....					= .....
Pic Rouge (Merlot)		VDF			14,00	X .....	24,50	X .....	= .....
Côte de Boeuf Syrah Marselan - Languedoc		IGP	7,80 /Bt	X .....					= .....
Pinot Noir rosé		VDF	26,50	X .....					= .....
Pic Rosé (Merlot)		VDF			14,00	X .....	24,50	X .....	= .....
Cépage oublié 54/55 🌟		VDF	27,50	X .....	15,00	X .....	26,00	X .....	= .....
Equilibre		VDF	28,50	X .....	16,50	X .....			= .....
Marguerite		VDF					21,00	X .....	= .....
Pétillant Délices des Bouquets blanc			30,00	X .....					= .....
Pétillant Délices des Bouquets rosé 🌟			30,00	X .....					= .....
Mouz'K Bulles			5,00 /Bt	X .....					= .....
Méthode Traditionnelle Frisson			8,00 /Bt	X .....					= .....
L'Oizillon (Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL)			4,00 /Bt	X .....					= .....
Sélection découverte composé des 6 crus marqués d'une étoile 🌟			29,00	X .....					= .....

Bon de commande à transmettre par mail : [contact@domainedelaignillette.fr](mailto:contact@domainedelaignillette.fr)

Total € TTC - Règlement à l'ordre de la SAS l'Aiguillette



## Domaine de l'Aiguillette

Mouzillon

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

**L'Inqualifiable** : 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 !

**Chardonnay «surmûri»** : 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.

**Colibri** : fraîcheur 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.

**Sauvignon** : Demi sec, très expressif, idéal sur poissons.

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** : vif et frais, le Muscadet dans son habit traditionnel ! Idéal pour les fruits de mer.

**Muscadet Vieilles Vignes** : 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 Sèvre et Maine millésimés 2012-2018** : la minéralité est bien présente mais laisse place à une belle rondeur en bouche. Pour les curieux, amateurs de Muscadet et de vins blancs fameux...

**Muscadet, Cru Communal Gorges 2022** : un beau vin d'élevage, structuré. Vinifié 26 mois sur ses lies en cuve ronde, notre Cru s'accommodera parfaitement avec la fine cuisine de poissons ou de viandes blanches

**Muscadet en Bag In Box (BIB)** : Muscadet en BIB, souple et aromatique.

**La Folle Blanche** : anciennement AOP Gros Plant, le cépage Folle Blanche se libère pour exprimer toute sa fraîcheur et accompagner vos plateaux de la mer !

**Chardonnay des Evêques** : ce Chardonnay, sec, structuré et aux notes boisées finement suggérées, saura accompagner vos poissons et fromages.

**Les 4 Arches** : 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.

**Pinot Noir rouge** : fruité, léger, ce Pinot noir peut être servi légèrement frais sur viandes blanches, charcuterie et tout produit de salaison.

**Pic Rouge (Merlot)** : Merlot souple et rond.

**Côte de Boeuf Syrah Marselan - Languedoc** : cet assemblage gourmand est tout le reflet du climat du sud, aux notes chaleureuses de fruits noirs épicés

**Pinot Noir rosé** : joli rosé issu de Pinot noir, fruité mais sec, idéal pour accompagner les viandes blanches et salades

**Pic Rosé (Merlot)** : Merlot rosé souple demi sec.

**Cépage oublié 54/55** : 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.

**Equilibre** : rosé issu de Cabernet et de Merlot, il est fruité et doux, sans être trop sucré, idéal à l'apéritif.

**Marguerite** : Rosé sec, à boire frais ou en Rosé Pamp !

**Pétillant Délices des Bouquets blanc** : bulles vives pour ce pétillant blanc brut, très agréable.

**Pétillant Délices des Bouquets rosé** : plus fruité, sa jolie couleur rosée lui donne un air de fête !

**Mouz'K Bulles** : vous apprécierez le caractère demi sec de ce vin pétillant issu de cépage Muscat, qui garde sa légèreté tout en étant parfumé.

**Méthode Traditionnelle Fricsson** : finesse et élégance pour ces bulles élaborées dans la tradition des vins effervescents.

**L'Oizillon (Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL)** : 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 !

**Sélection découverte** : 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

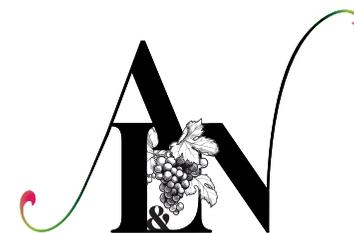
Anne-Lise et Nicolas, Costarmoricains d'origine, ont repris la cave en 2020 à la suite des frères Grégoire, qui souhaitaient transmettre leur domaine, dans un réel souci de continuité. La passation au chai avec Patrice a ainsi duré 18 mois. Quelques nouveautés viennent étoffer la gamme de temps à autre,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



C'est tout comme - 02 41 63 27 35 - Crédit Photos : Daniel GALLIARD - Benedicte JACROUX - Document non contractuel - Février 2025



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](mailto:contact@domainedelaiguillette.fr)

[www.domainedelaiguillette.fr](http://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 !