



NOM DU VENDEUR :

NOM :                      PRENOM :

TEL :

POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE, L'AS PLÉLO S'ASSOCIE AVEC ORGE ET HOUBLON GUINGAMP POUR VOUS PROPOSER

UNE OFFRE SPÉCIALE AU PROFIT DE VOTRE CLUB

12 RÉFÉRENCES DE VINS ET COFFRET BIERES : BLANCS, ROUGES, ROSÉS ET BULLES. **CARTON DE 6 BOUTEILLES PANACHABLE.**

BON DE COMMANDE			
RÉFÉRENCES	PRIX DE LA BOUTEILLE TTC :	PRIX AU CARTON DU MEME PRODUIT (REMISE DE 5%)	TOTAL BOUTEILLES :
CHATEAU LE GAY : BORDEAUX AOC	6.50€	37.05 € TTC	
CHATEAU ROUSSELLE : COTES DE BOURG	14.40€	82.08 € TTC	
DOMAINE FLEURON DE LIOT : AOP ST ESTEPHE	22.80€	136.80 € TTC	
DOMAINE DES BENEDICTINS : SAUMUR	8.60€	49.02 € TTC	
VINOVALIE : LA BELLE EQUIPE	9.90€	56.43 € TTC	
VIGNOBLES BARDE : TER RAZ BLANC MOELLEUX	7.20€	41.04 € TTC	
MAISON FONTAN : TATOO BLANC	7.70€	43.89 € TTC	
MAISON FONTAN : GROS MANSANG BLANC DEMI SEC	8.50€	48.45 € TTC	
VARICHON & CLERC : CHARLES DE ST CERAN PETILLANT	8.40€	47.88 € TTC	
TARANI ROSE PETILLANT	9.90€	56.43 € TTC	
CHATEAU DE ST PREIGNAN ROSE	9.00€	51.30 € TTC	
LES VIGNERONS D'AGHIONE : ROSE CORSE	9.40€	53.58 € TTC	
COFFRET CARTON MELANGE BIERES BRETONNES 3X75CL	23.90€	//////////	
COFFRET CARTON MELANGE BIERES BRETONNES 6X33CL	22.90€	//////////	
			<b>TOTAL PRIX :</b>

REGLEMENT LORS DE LA COMMANDE AU NOM DE : SASU BYGGVIR / ORGE ET HOUBLON – MERCI

Les 6 meilleurs vendeurs recevront 1 Magnum DE VIN

**REPOSE AVANT LE MERCREDI 29/ 10/2025,**

**Toute commande après cette date ne sera pas garantie. Retrait au Foyer le week-end du 8 et 9 Novembre 2025.**

# Les Vins



## Château Le Gay

AOC BORDEAUX - ROUGE

- 75 % Merlot et 25% Cabernet Franc.
- Belle robe rubis au reflet brillant. Nez aux arômes de fruits rouges, fraise compotée. Bouche pleine aux tanins souples avec un joli retour de fruit rouge et une finale épicée.
- Viandes rouges, viandes blanches en sauce, fromages, charcuteries.
- de 2 à 5 ans
- 18°C

**Médaille Or au concours de Lyon pour le millésime 2022**



## Château Rousselle Tradition

CÔTES DE BOURG - ROUGE

- Merlot majoritaire, Malbec et Cabernet Sauvignon.
- Les arômes de fruits rouges et noirs s'enrichissent des tonalités réglisse du merlot, auxquelles s'ajoutent des notes épicées d'herbes sèches sauvages et des notes minérales du terroir. Bouche souple et onctueuse, belle concentration, avec une finale d'une longueur remarquable.
- Viandes, poissons gras, plateaux de fromages.
- 10 ans
- 18°C

**Médaille Or Bruxelles**



## Domaine Fleuron de Liot

AOP SAINT ESTPHE - ROUGE

- 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
- Bien structuré avec des fruits rouges bien mûrs, note de cassis. La bouche est pleine, la robe intense.
- Viande, gibier, fromage, chocolat noir
- 10 à 15 ans
- 16-18°C



## Domaine des Bénédictins L'Épinette

SAUMUR - ROUGE

- Cabernet Franc 100%
- Vin léger, fruité, gourmand, facile à déguster. Peut se boire un peu frais.
- Charcuterie, grillades, viandes blanches et fromages.
- 4 ans
- 12°C



## Vinalie La Belle Équipe

VIN DE TABLE DE FRANCE - ROUGE

- Malbec, Negrette, Braucol et Syrah.
- Robe foncée et pourpre. Nez aux notes prononcées de cerises noires, de fruits confits aux tanins souples et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille.
- Apéro-dinatoires, desserts au chocolat, pigeonneau fermier, foie gras de canard.
- 1 an
- 16 à 18°C



## Vignobles Barde Ter'Raz

IGP PÉRIGORD MOELLEUX - BLANC

- Sauvignon gris, Sauvignon blanc et Sémillon.
- D'un or pâle, ce moelleux révèle des arômes d'agrumes et de pêches blanches. Gras et fruité avec une belle fraîcheur acidulée.
- Apéritifs, foie gras et fromages.
- 4 à 5 ans
- 5 à 10°C



## Maison Fontan Tattoo blanc

SAUVIGNON & GROS MANSENG - BLANC

- Sauvignon, Gros Manseng.
- Vin tendre avec un nez de pêche et une belle rondeur, autant en attaque qu'en finale.
- Apéritif, fromage de chèvre, Gravlax de saumon, sushi, poissons en sauce.
- À boire dans les 2 ans.
- 10°C



## Maison Fontan Gros Manseng

BLANC DEMI-SEC

- 100 % Gros Manseng
- Bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité, sur des notes d'agrumes et de fruits blancs typiques du Gros Manseng.
- Apéritifs, poissons cuisinés, curry.
- à boire dans les 3 ans
- 10°C

Cuvée Coup de Cœur



## Varichon & Clerc Charles de St Céran

BLANC DE BLANCS BRUT

- Assemblage majoritairement composé d'Ugni blanc, colombar et chardonnay.
- Couleur jaune pâle. Nez élégant sur des notes de fleurs blanches et une touche exotique. Effervescence délicate. Attaque franche, bouche équilibrée, notes d'agrumes, belle longueur.
- Parfait en apéritif ou en base de cocktail. Il s'accordera aussi avec poissons et viandes blanches.
- 1 ans
- 6-7°C



## Vinalie Tarani - Rosé Fines Bulles

VIN DE FRANCE - ROSÉ FINES BULLES

- Robe rosé pâle, avec des reflets roses et des nuances légèrement bleutées. Nez intense avec des notes de fruits exotiques, litchi, et de fruits à chair blanche (pêche de vigne). En bouche, de fines bulles élégantes.
- Vin plaisir par excellence, à l'apéritif ou au dessert.
- A boire dans l'année
- A boire très frais (4-6°C)



## Château de St Preignan Le Rosé

IGP OC - ROSÉ

- Syrah et Grenache
- Rosé très clair des notes de pêche blanche, de chèvrefeuille. La bouche est délicate, ample et finement poivrée.
- Recommandé sur de la cuisine méditerranéenne, asiatique ou en apéritif entre amis.
- à boire dans les 18 mois
- 10-12°C



## Les Vignerons d'Aghione Corsoli

ROSÉ

- Sciacarellu et Merlot.
- Ce vin présente une robe d'un rose pâle brillant. Le nez est fin et aromatique aux notes de fruits rouges. La bouche est fraîche et désaltérante, avec une finale tout en finesse.
- Charcuterie et grillades.
- 1 à 2 ans
- 12°C



## Nos packs découvertes de bières

Coffrets panachable : 6x33cl et 3x75cl



Blonde  
Blanche  
IPA



Coffrets bières Bretonnes



# UNCLE



# DISTOUFER

BRASSERIE ARTISANALE GUINGAMPAISE