

Domaine Les Loges de la Folie

TARIF DES VINS – valable jusqu'au 31/07/2008

Aoc Montlouis sur Loire

	Millésime	PU€ TTC	Quantité	Total
Cuvée Le Chemin des Loges Vinifiée et élevée en cuves				
<i>Guide Hachette 2007</i> SEC	2004	7.00		
	2005	7.20		
<i>Guide d'Achat, RVF 2007</i> SEC	2006	7.50		
<i>Le Point Spécial Vins 2007</i> DEMI-SEC	2005	9.70		
<i>Coup de Cœur du Guide Hachette 2008</i> MOELLEUX	2005	12.00		
Cuvée La Nef des Fous Vinifiée et élevée en fûts				
<i>RVF juin 2007, février 2008</i> SEC	2006	9.10		
<i>Guide Hachette 2008</i> DEMI-SEC	2006	12.00		
<i>RVF Février 2008</i> MOELLEUX	2005	14.90		
Sucre d'Ange LIQUOREUX 50cl				
	2005	22.40		
Méthode Traditionnelle Non dosé ou Brut				
		7.50		
	2005	20.00		
Vins de Table				
		6.00		
<i>Jalousie</i> - Blanc sec				
<i>Velvet</i> Rouge		6.00		
<i>FunEnbulles</i> Rosé pétillant naturel ¹		6.50		
<i>FunEnbulles</i> Rosé pétillant ²		6.60		
		Sous Total		
		Transport		+
			TOTAL	

1 - Non filtré, non dégorgé, bouteille capsulée

2 - Filtré, dégorgé, bouchon liège et muselet

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008 – COUP DE CŒUR

Montlouis **Le Chemin des Loges Moelleux 2005**: *Ce premier millésime a conquis le jury. L'intensité est le maître mot de la dégustation. Le nez très ouvert n'est que miel, abricot et coing. Le palais, plein et puissant, exprime à la perfection la maturité du raisin. La finale tonique vous laisse un rien gaillard...une bouteille à déboucher tout de suite, et à servir avec un foie gras poêlé aux mangues. Assez vif et boisé, le Demi-Sec La Nef des Fous est cité.* Page 1055.

LE POINT Spécial Vins, septembre 2007

Montlouis **Le Chemin des Loges** Demi-sec 2005 : *Expressif, vineux, ample, savoureux, note épicée, long et frais.*

Montlouis **La Nef des Fous Sec 2005**: *Nez de grande finesse, très frais, séveux, agrumes, net, beau potentiel*

Montlouis **La Nef des Fous Moelleux 2005**: *Fruité délicat, bien minéral, tendu, séveux, belle acidité, gras et ample*

LA REVUE DES VINS DE FRANCE, Guide d'Achat Malin, les meilleurs vins à petits prix 2008.

Nous avons été sélectionnés parmi les **Découvertes Nouveaux Talents** avec notre **Montlouis Le Chemin des Loges Sec 2006**. Voici leur commentaire : *un Montlouis sec, fruité, net, précis dans ses arômes et ses saveurs, qui confirme un haut respect de la vendange et une expertise dans le pressurage. Ses saveurs d'agrumes fines et sa finale crayeuse lui donnent de la tonicité. La cuvée La Nef des Fous est aussi admirable.* Page 220

LA REVUE DU VIN DE FRANCE, édition spéciale Millésime 2006

La Nef des Fous Sec 2006 : *ce vin a du souffle, de la fraîcheur, une finale sérieuse, bien droite, tout en restant restreint en longueur comparé aux plus grands.*

LA REVUE DU VIN DE FRANCE, édition spéciale Millésime 2005

La Nef des Fous Sec 2005 : *Un joli spécimen de chenin sec et minéral du remarqué domaine Les Loges de la Folie, à apprécier tout particulièrement à table.*

Le Guide Fleurus des Sommeliers 2007 – note 18/20

Méthode Traditionnelle Extra Brut (non dosée), *robe pâle aux reflets dorés. Nez s'ouvrant sur des notes de levure laissant place à des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Attaque vive. Bulles fines et légères. Bouche ronde soutenue par des saveurs citronnées et acidulées. Un très beau vin de chenin, issu de raisins triés mûrs pour la prise de mousse, sans chaptalisation et d'une culture organique et biologique. Un domaine qui signe là son premier millésime.*

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent TTC départ cave. **Commande** : 12 bouteilles minimum pour une expédition et par multiple de 6, **panachage possible**.

Règlement, par chèque **à la commande** à l'ordre de Les Loges de la Folie

Pour les réservations : merci de préciser la date d'expédition souhaitée ou la date de votre passage au domaine. **Les réservations sont valables 6 mois**.

Le paiement se fait d'avance et l'encaissement de votre règlement a lieu à l'enlèvement ou à l'expédition

Le transport : est à la charge du client et s'entend pour une expédition **à une seule adresse** en France métropolitaine. Le transporteur est seul responsable de la marchandise, merci de vérifier vos colis à l'arrivée et de lui notifier vos remarques.

Calcul du transport TTC à la bouteille

Pensez à vous grouper pour profiter d'un forfait plus avantageux !

De 12 à 24 Bouteilles	1.20 €
De 25 à 36 bouteilles :	1.10 €
De 37 à 60 bouteilles :	1.00 €
De 61 à 120 bouteilles :	0.80 €
Franco :	au-delà de 120 bouteilles

BON de COMMANDE ou RESERVATION

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Observations concernant la livraison (préciser la date souhaitée s'il s'agit une réservation)

Date : Signature