

Bon de commande

LECOINTRE

Précision quant aux expéditions : Les transporteurs livrent du lundi au vendredi. Pour les particuliers, il faut prévoir de se libérer toute une journée, on ne peut pas prendre rendez-vous par demi-journée. Soit vous nous indiquez par avance à la commande une ou deux dates précises que nous communiquons au transporteur. Soit celui-ci vous envoie un SMS ou un mail et vous fixez un jour de rendez-vous sur son site.

Adresse de livraison :

Nom & Prénom : _____

Adresse : _____

Précision (code porte, interphone,...) : _____

Portable : _____

Email : _____

Cocher : Date de livraison choisie _____

ou

Je souhaite être contacté par le transporteur par SMS/mail pour choisir le jour de livraison

Observation éventuelles : _____

Adresse de facturation :

(Si elle est différente de l'adresse de livraison)

Nom & Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Email : _____

Date :

Signature :

VISITE AU DOMAINE



PORTES OUVERTES
DERNIER WEEK-END DE NOVEMBRE

PIQUE-NIQUE
chez le Vigneron Indépendant
DIMANCHE DE PENTECÔTE

Contact : Cyrille LECOINTRE - 02 41 78 86 34

Accueil : Sur rendez-vous du lundi au samedi.
Fermé Dimanches et Jours Fériés.

Coordonnées GPS : 6 rue du Pineau 49380 Champ-sur-Layon

Itinéraire d'accès : A partir d'Angers prendre **A87** direction Cholet- La Rochelle sur 20 km. **Sortie 24** vers Thouarcé-Beaulieu puis à 500m, au rond-point de « La Promenade », prendre à gauche la **D54** vers Beaulieu/L., Rablay/L. et Champ/Layon

Localisation : Le caveau et les chais se situent dans le village de Champ sur Layon, direction MOZE, au N°6 RUE DU PINEAU.



Dernières Récompenses

Cabernet d'Anjou 2019 : Médaille de Bronze
Concours International des Vins Biologiques Paris 2020

Pineau d'Aunis 2019 : Médaille d'Argent
Concours Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2020

Anjou-Villages 2016 : Médaille d'Argent
Concours International des Vins Biologiques Paris 2020

Coteaux du Layon 2018 Quintessence : Liger d'Argent
Angers 2020

Crémant de Loire Rosé : Liger de Bronze
Angers 2020

Vignerons depuis 1779



CHATEAU
La TOMAZE



— ANJOU-VILLAGES * COTEAUX DU LAYON * CREMANT DE LOIRE —

02 41 78 86 34
contact@tomaze.com
www.tomaze.com

Follow us @chateaulatomaze



Des vins
et des personnalités
authentiques



Membre du Club des Vignerons Lauréats
du Concours Général Agricole de Paris:
programmes et invitations des prochains salons
sur www.club-vignerons-laureats.com

LECOINTRE – CHATEAU LA TOMAZE
Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée au Capital de 15000 €
SIRET 82140199900015 RCS Angers – Adresse & Siège Social :
6 B RUE DU PINEAU - CHAMP-SUR-LAYON
49380 BELLEVIGNE-EN-LAYON

CHÂTEAU LA TOMAZE

TARIF TTC Départ Propriété 05/2021 (en Euros)

Vins en bouteilles Franco France Continentale à partir de 360 €

Ce tarif annule et remplace les précédents



Vins biologiques et jus de raisin
issus de l'agriculture biologique
depuis la récolte 2017.

Récolte 2016 en conversion (*)

La bouteille de 750ml en €

Blancs secs	SAUVIGNON 2020 Symphonie n°IX _____	6,00
	ANJOU Blanc 2018 Le Béguin _____	7,50
	CHENIN 2017 Cosmos ** Hachette _____	11,00
Rosés	ROSE DE LOIRE 2019 Love Potion n°IX _____	6,00
	CABERNET D'ANJOU 2019 Flirt Médaille de Bronze _____	6,30
Rouges	PINEAU D'AUNIS 2019 Médaille d'Argent _____	11,00
	ANJOU 2019 Avant-Garde _____	6,90
	ANJOU-VILLAGES 2016 Equinoxe Médaille d'Argent (*) _____	9,00
Moelleux	COTEAUX DU LAYON 2020 Atomes Crochus _____	9,30
	COTEAUX DU LAYON 2017 Cuvée des Lys _____	14,00
	COTEAUX DU LAYON 2018 Quintessence _____	20,00
	Liger d'Argent	
Fines Bulles	CREMANT DE LOIRE Blanc _____	8,50
	CREMANT DE LOIRE Rosé Liger de Bronze _____	8,50
Sans Alcool	JUS DE RAISIN _____	4,50
	PERLANT DE RAISIN _____	4,50

Expédition : bouteilles par multiple de 6 ou 12, possibilité de panachage des cartons.

Conditions de vente des vins en bouteilles :

Prix TTC Départ Propriété en Euros (T.V.A. et tous droits acquittés)

Bouteille de 750 ml ou 500 ml logée en carton de 6 ou 12, panachage possible. Dans la limite des stocks disponibles. Millésime épuisé remplacé par le suivant.

Remise sur prix TTC : 3% à partir de 450 € ; 5% à partir de 600 €

Expédition : Franco à partir de 360 € (vins en bouteilles vers France Continentale - à une seule adresse). Port en sus si commande d'un montant inférieur à 360 € : 24 € de 1 à 12 bouteilles, 36 € pour plus de 12 bouteilles)

Votre commande voyage sous la responsabilité du transporteur. Faire des réserves écrites précises auprès du livreur en cas de bris, de manquant ou autre avarie, refuser les colis avec de la casse et nous prévenir.

Règlement : Paiement au comptant sans escompte à la commande

- par chèque bancaire à l'ordre de LECOINTRE EARL

- par virement au Crédit Agricole Anjou-Maine

IBAN FR76 1790 6000 3296 3797 4305 337 - BIC AGRIFRPP879

Notre boutique en ligne

www.tomaze.com

Deux grands cépages traditionnels de l'Anjou sont cultivés pour produire nos vins d'**Appellation d'Origine Protégée**, le CABERNET FRANC pour les rosés et les rouges, le CHENIN, toujours récolté à la main, pour les vins blancs.

ROSE DE LOIRE, rosé sec frais et désaltérant. Idéal pour charcuteries, hors d'oeuvre et volailles. Servir de 8 à 10°C.

CABERNET D'ANJOU, vin rosé demi-sec, souple et fruité. Servir entre 8 et 10°C, en apéritif, sur des entrées chaudes (quiches, bouchées à la reine...) ou avec de la cuisine exotique.

ANJOU, vin rouge d'une belle couleur rubis, souple et aromatique. Servir à 15°C sur viandes rouges ou fromage.

ANJOU-VILLAGES, rouge charnu et charpenté issu des meilleures parcelles de Cabernet, accompagnant viandes rouges, gibiers et fromages (15-18°C). Bonne aptitude au vieillissement.

ANJOU Blanc-CHENIN (100%), grand vin **blanc sec** issu d'une sélection des grappes dorées. Vin rond et charpenté, très apprécié au cours du repas, déguster entre 14-16°C.

Compagnon des poissons grillés ou en sauce, il se marie aussi aux viandes blanches. A découvrir sur un confit de canard.

Les **COTEAUX DU LAYON** sont des vins **blancs moelleux à liquoreux** de cépage chenin, issus de raisins atteints de pourriture noble récoltés en plusieurs tris. Servir frais (8-10°C).

La précocité et la météo de l'année, la clémence de l'arrière-saison, le terroir des parcelles conditionnent le développement de la pourriture noble et la concentration des raisins. En fonction des millésimes et des tris, différentes cuvées sont vinifiées:

- **Coteaux du Layon « Atomes Crochus »** : cuvée issue de tris présentant moitié de raisins en pourriture noble et moitié de raisins encore dorés. Ce vin moelleux garde une touche de vivacité, vin de convivialité par excellence.

- **Coteaux du Layon « Cuvée des Lys »** : cuvée pour laquelle plus des trois quarts des raisins sont en pourriture noble. Ce vin de belle concentration se mariera très bien avec le foie gras. Très bonne garde.

- **Coteaux du Layon « Quintessence »** : cette cuvée n'est produite que les années exceptionnelles quand tous les raisins sont atteints par le botrytis. Très grande concentration. Délit d'initié !

Nos Fines Bulles : CREMANT DE LOIRE Brut, Blanc & Rosé
Toute l'élaboration est réalisée au Château pour vous garantir la qualité de ce **vin de fête et de réception**. A servir en apéritif ou sur tout un repas, bien frais (6 à 8°C) mais non glacé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BON DE COMMANDE 05/2021

à découper et à retourner avec votre règlement à :

LECOINTRE EARL - CHAMP SUR LAYON

49380 BELLEVIGNE EN LAYON

Règlement :

par chèque bancaire à l'ordre de LECOINTRE EARL.

par virement au Crédit Agricole Anjou-Maine

IBAN FR76 1790 6000 3296 3797 4305 337 - BIC AGRIFRPP879

Bouteilles par multiple de 6 ou 12, possibilité de panachage des cartons.

Vins en Bouteilles	Qté	PU	Montant
Total commande :	Nb de bouteilles	Montant €	
Remise à déduire : (3% à partir de 450 € / 5% à partir de 600 €)	-		
Expédition : (port en sus pour commande de moins de 360 € : 24 € de 1 à 12 bouteilles, 36 € pour plus de 12 bouteilles.)	+		
Total Bouteilles T.T.C. :			

Autres :	PU	Qté	Montant
Port complémentaire :	+		
Total T.T.C. :			

