

TARIFS	Nom :		
Les vins rouges		Qté	Prix
"Cuvée Corine" Touraine-Mesland - 2017			
Élevé en fûts de chêne - Assemblage des cépages Cabernet-Franc, Côt et Gamay. Arômes de cassis, épices et sous-bois. Vin bien structuré, élevé en fûts de chêne. Garde, 5 à 10 ans. A consommer avec viandes rouges et fromages. 75cl : 15,80 €			
"Cuvée Nathan" Touraine-Mesland - 2018			
Assemblage des cépages Cabernet-Franc, Côt et Gamay. Arômes de fruits noirs. Vin corsé de moyenne garde 5 à 8 ans. A consommer avec viandes rouges et fromages. 75cl : 10,70 €			
			Magnum 150cl : 24,00 €
"Du Grain Au Vin" Touraine-Mesland - 2018	* Guide Hachette 2021		
Assemblage des cépages Gamay, Cabernet-Franc et Côt. Arômes de fruits noirs. Vin charnu de moyenne garde 4 à 7 ans. A consommer avec viandes rouges. 75cl : 8,10 €			
"L'Impromptu" Touraine-Mesland - 2018			
Assemblage des cépages Gamay, Cabernet Franc et Côt. Arômes de fruits rouges et épices. Vin fruité, gouleyant. Garde 2 à 4 ans. A consommer avec viandes grillées. 75cl : 6,90 €			
"Gamay" Touraine - 2018	** Guide Hachette 2020		
Cépage Gamay 100%. Arômes de fruits rouges et épices. Vin fruité, rond. Garde 2 à 4 ans. A consommer avec viandes blanches. 75cl : 10,70 €			
"Côt" Touraine - 2018			
Cépage Côt 100%. Arômes de fruits rouges et épices. Vin fruité, charnu. Garde 4 à 6 ans. A consommer avec viandes rouges et fromages. 75cl : 10,70 €			
Les vins rosés		Qté	Prix
"Tendre Suzon" Touraine-Mesland - 2019			
Cépage Gamay. Vin tendre. Arômes de fraise, bonbon anglais. Peut se garder 2 à 3 ans. A consommer à l'apéritif ou tout le repas. 75cl : 6,90 €			
"La Part des Anges" Touraine-Mesland - 2018			
Élevé en fûts de chêne - Cépage Gamay. Arômes de fruits rouge finement vanillé. Peut se garder 2 à 3 ans. A consommer à l'apéritif ou tout le repas. 75cl : 15,80 €			
Les vins blancs		Qté	Prix
"L'Esprit du Vin" Touraine-Mesland - 2018			
Élevé en fûts de chêne - Cépages Chenin. Arômes de vanille, pêche, abricot, fruits exotiques et fruits secs. Peut se garder 5 à 10 ans. A consommer à l'apéritif, nature, avec crustacés, poissons ou viandes blanches. 75cl : 15,80 €			
"Cuvée Lucile" Touraine-Mesland - 2019			
Assemblage des cépages Chenin, Chardonnay et Sauvignon. Arômes de litchi, pêche, abricot, pomme, tilleul. Peut se garder 3 à 5 ans. A consommer à l'apéritif, nature, avec fruits de mer et poissons en sauce. 75cl : 8,10 €			
"Le Marchais Blond" Touraine Sauvignon - 2019			
Cépage Sauvignon. Arômes d'ananas, bourgeon de cassis, pierre à fusil, genêt, buis, musc. A consommer jeune avec poissons grillés ou froids, crustacés, fruits de mer, fromages de chèvre. 75cl : 7,70 €			
"Grain de Passion" Touraine-Mesland - 2018			
Vin blanc demi-sec. Cépage Chenin. Arômes d'ananas, fruits de la passion, pêche, abricot, acacia. Peut se garder 3 à 5 ans. A consommer à l'apéritif, nature, avec crustacés et poissons en sauce épicée ou salée-sucrée. Foie gras. 75cl : 10,70 €			
"Les Dames des Vaucorneilles" Touraine-Mesland - 2018			
Vin moelleux issu de vendanges tardives. Cépage Chenin. Arômes délicats d'épices, fruits exotiques, poire et coing. A consommer à l'apéritif, avec du foie gras ou des desserts. 50cl : 15,80 €			
Les fines bulles		Qté	Prix
Touraine Blanc - brut ou demi-sec			
Cépages Chenin et Chardonnay. Arômes de fleur d'acacia, miel, pain grillé. A consommer à l'apéritif, nature, avec tout un repas. 75cl : 8,40 €			
			Magnum 150 cl Brut : 22,00 €
Touraine Rosé - brut ou demi-sec			
Cépages Pineau d'Aunis et Gamay. Arômes de fleurs et de fruits rouges. A consommer à l'apéritif, nature, avec tout un repas. 75cl : 8,40 €			
"Rouge Éclatant" Méthode Traditionnelle			
Cépages Pineau d'Aunis et Gamay. Arômes de fruits. A consommer à l'apéritif, nature, avec tout un repas. 75cl : 8,40 €			
			Remise
TOTAL de la commande			

Domaine les Vaucorneilles



Christine et Gilles CHELIN

10 rue de l'Égalité - ONZAIN
41150 VEUZAIN SUR LOIRE

Téléphone : 02 54 20 72 91
Portable : 06 07 98 88 45
Messagerie : chelin@loire-touraine-mesland-vaucorneilles.fr
www.loire-touraine-mesland-vaucorneilles.fr

Le salon des Vins de Laillé à coté de Rennes [35] auquel je participe chaque année, est malheureusement annulé cette année pour cause de Covid19,

Vous pouvez néanmoins passer commande

Deux choix s'offrent à vous :

1 | VENIR CHERCHER VOTRE COMMANDE sur place Samedi 21 novembre de 10h00 à 17h00

Parking de l'école publique emplacement 3, rue du Point du Jour - 35100 Laillé

J'ai l'autorisation de venir à Laillé et de stationner afin que vous puissiez venir chercher vos commandes.

2 | ETRE LIVRE CHEZ VOUS, si vous ne pouvez pas vous déplacer à Laillé, pour une commande minimum de 24 bouteilles.

Mieux nous connaître

Nous cultivons 12 ha de vignes situées autour du village d'Onzain, dans le Loir-et-Cher (41) sur les meilleures terres viticoles, c'est à dire en 1^{ère} Côte et Côte de la Loire exposées sud, sud-est.

Le climat est tempéré et semi-océanique.

Les sols argilo-sableux à silex du type « Perruche » donnent des vins fins, ronds et de caractère.

Les vignes sont cultivées selon les principes d'une agriculture intégrée, une démarche écologique qui intègre tous les acteurs de l'environnement, l'homme, le sol, la plante, le paysage, la faune et la flore.

Nous sommes soucieux de produire des raisins sains de grande qualité selon des méthodes écologiquement durables en vue de préserver l'environnement et la santé.

C'est pourquoi nous intégrons des méthodes biologiques à une agriculture raisonnée : Pas d'engrais chimiques, de désherbants, d'insecticides ni d'anti-pourriture.

Focus sur 2019 : millésime exceptionnel pour toutes les couleurs. Un léger gel cette année au printemps dû une forte humidité. Un printemps et un été sec et chaud nous ont donné une petite récolte de grande qualité. Vendanges manuelles.

Offre privilège 1 (vous retirerez votre commande sur le parking de l'école à Laillé)

Passez votre commande avant le 19 novembre 2020 par téléphone, courrier ou e-mail ! Vous bénéficierez alors d'une remise de :

0,20 € par bouteille si votre commande est supérieure ou égale à 12 bouteilles et inférieure à 48 bouteilles ou,

0,40 € par bouteille si votre commande est supérieure ou égale à 48 bouteilles.

Offre privilège 2 (vous souhaitez bénéficier d'une livraison à domicile pour une commande supérieure à 24 bouteilles)

Passez votre commande avant le 19 novembre 2020 par téléphone, courrier ou e-mail ! Vous bénéficierez alors d'une remise de :

0,20 € par bouteille si votre commande est supérieure ou égale à 60 bouteilles et inférieure à 120 bouteilles ou,

0,40 € par bouteille si votre commande est supérieure ou égale à 120 bouteilles.

Au plaisir de vous revoir.

Gilles CHELIN vigneron



Gilles CHELIN -SAS au capital de 5000 €uros - RCS Blois 828520627—NII FR40828520627



- Le conditionnement se fait dans des cartons de 6 bouteilles de 75cl, **il est possible de panacher les cartons.**
- Tarifs TTC à l'unité pour 6 bouteilles minimum non panachées, valables au 1 novembre 2020.
- Dans la limite des stocks disponibles. Règlement au nom de : **Gilles Chelin.**