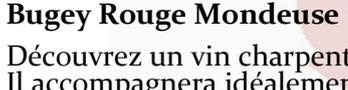


Tarif EXPEDITION 2022

AOC BUGEY VINS TRANQUILLES

VIN DU BUGEY - VINS TRANQUILLES		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	ROUGE CUVÉE	9.05€ TTC	8.80€ TTC	8.10€ TTC	7.75€ TTC
	RHAPSODIE 75cl				
	ROUGE CUVÉE	12.00€ TTC	11.70€ TTC	11.00€ TTC	10.45€ TTC
	MONDEUSE 75cl				
	CHARDONNAY 75cl	8.75€ TTC	8.40€ TTC	7.65€ TTC	7.25€ TTC
	CUVÉE LM le ROSE 75cl	8.85€ TTC	8.60€ TTC	7.85€ TTC	7.45€ TTC

Bugey Rouge Rhapsodie : Robe rouge foncé, pourpre, vin assez soutenu aux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs. Vin velouté en bouche et puissant.

Bugey Rouge Mondeuse : La mondeuse est un cépage traditionnel et historique du Bugey.

Découvrez un vin charpenté, épicé et souple. Une belle robe pourpre avec un nez complexe de fruits rouges. Il accompagnera idéalement une viande en sauce, un gibier, et des fromages de caractère. A déguster sans tarder ou à faire vieillir quelques années en cave

Bugey Chardonnay : Robe doré brillante, aux arômes fruités et de fruits sec .

Bugey Rosé, Cuvée LM le Rosé : Robe rose poudrée, issu du cépage Gamay, arômes fruités et floraux, note acidulée et rafraichissante, il conviendra parfaitement aux repas conviviaux, barbecue, pizza, paëlla

AOC BUGEY METHODE TRADITIONNELLE BRUT

BUGEY—BRUT METHODE TRADITIONNELLE		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	BRUT BLC DE BLC 75cl	9.70€ TTC	9.00€ TTC	8.20€ TTC	7.70€ TTC

Bugey Brut Méthode Traditionnelle : Robe dorée aux arômes délicats, à la fois florales et minérales

VSIG PETILLANT BLANC

PETILLANT BLANC sans IG		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	AINSOLITE BLC 75cl	10.25€ TTC	9.55€ TTC	8.75€ TTC	8.25€ TTC

Vin Pétillant Blanc issu du cépage Chardonnay, élaboré selon la même méthode, il sera très apprécié pour sa légèreté et son fruité.

AUTRE BOISSONS SANS ALCOOL

LIMONADE MAMIE ELIANE - CITRON BASILIC		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	LIMONADE 75cl	5.60 € TTC	4.90€ TTC	4.10€ TTC	4.10€ TTC
	LIMONADE 33cl	4.20€ TTC	4.10€ TTC	3.40€ TTC	3.40€ TTC

AOC BUGEY CERDON METHODE ANCESTRALE

CERDON METHODE ANCESTRALE



CLASSIC 75cl
37.50cl

	Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
CLASSIC 75cl	9.70€ TTC	9.00€ TTC	8.20€ TTC	7.70€ TTC
37.50cl	7.85€ TTC	7.75€ TTC	7.05€ TTC	6.70€ TTC
SEC 75cl	9.70€ TTC	9.00€ TTC	8.20€ TTC	7.70€ TTC



SEC 75cl

Classic Demi-Sec : Robe d'un rosé lumineux, aux arômes subtils, typiques du Cerdon. Bien frais, il vous séduira toute la journée.

Sec : Sa fermentation plus longue, ses sucres résiduels dissous lui confèrent ses arômes et son caractère plus sec. Il saura satisfaire les plus exigeants, parfait à l'apéritif.

CERDON METHODE ANCESTRALE NOM DE DOMAINE



DEMI-SEC 75cl

	Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
DEMI-SEC 75cl	9.80€ TTC	9.10€ TTC	8.30€ TTC	7.80€ TTC

VUCHER Demi-Sec: Sélection du Domaine VUCHER, frais et fuité. Arômes subtils de fruits rouges.

CERDON METHODE ANCESTRALE BIO



DEMI-SEC 75cl

	Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
DEMI-SEC 75cl	13.10TTC	12.80€ TTC	12.80€ TTC	11.55€ TTC

CUVEE BIO : Les bulles fines de notre Cerdon Bio sont obtenues naturellement grâce à la méthode ancestrale. Assemblage de Gamay et Poulsard issus d'une parcelle cultivée en agriculture biologique.

Léger et fuité, notes vineuses, il conviendra parfaitement à l'apéritif comme au dessert.

CERDON METHODE ANCESTRALE CUVEES SPECIALES



SELECTIONNEE 75cl



RESERVEE 75cl



INTENSE 75cl

	Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
SELECTIONNEE 75cl	10.2	Rupture sur millésime 2021		€ TTC
RESERVEE 75cl	10.45€ TTC	9.75€ TTC	8.95€ TTC	8.45€ TTC
INTENSE 75cl	11.6	Rupture sur millésime 2021		€ TTC

Sélectionnée : Assemblé avec le gamay à 60%, le Poulsard apporte une note fruitée - fruits exotiques. Cerdon d'une mousse délicate, une bulle fine et élégante.

Réservee : Robe d'un rosé soutenu, aux arômes de fruits noirs. Complexité et fraîcheur seront ces caractéristiques.

Intense : Macération de 3 Jours à froid, Robe rubis, Arômes de fruits noirs, cassis, puissant,



Événement à ne pas manquer :

Nos portes Ouvertes le dernier week-end de Mars .

Les 26 et 27 Mars 2022.

BON DE COMMANDE

CERDON VIN DU BUGEY	Qté	PU TTC EN €	TOTAL
CERDON Méthode Ancestrale			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 75cl			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 37.5cl			
CUVEE « SEC » 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Nom de Domaine			
CUVEE « VUCHER » demi sec 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Cuvées Spéciales			
CUVEE « SELECTIONNEE » demi sec		Rupture sur millésime 2021	
CUVEE « RESERVEE » demi sec 75cl			
CUVEE « INTENSE » demi sec		Rupture sur millésime 2021	
Vin Pétillant sans IG			
L'AINSLITE Blanc demi-Sec 75cl			
VIN DU BUGEY			
BUGEY BLANC DE BLANC BRUT Méthode Traditionnelle 75cl			
BUGEY CHARDONNAY 75cl			
BUGEY ROUGE Cuvée Rhapsodie 75cl			
BUGEY LM le ROSE 75 cl			
Quantité Totale			
TOTAL A REGLER			

Coordonnées au dos .../...

Adresse de livraison

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

E-mail.....

Date de réception souhaitée :

ADRESSE DE FACTURATION si différente.

Nom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

Mode de règlement :

Cheque

CB:

N° CB :

Date d'expiration :

Pictogramme :

Conditions Générales de Ventes :
Expédition par colis de 6 ou 12 bouteilles.

Pour une commande expédiée à une seule et même adresse en France Métropolitaine.

Le Cellier Lingot-Martin conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix.
Merci de bien vérifier vos colis à la réception afin d'émettre une réserve au transporteur, si nécessaire, avant de signer le bon de livraison.

Nos vins voyagent sous la responsabilité du transporteur, même en cas d'expédition par nos soins.
Seule la réserve pourra tenir responsable le transporteur en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

Expédition dans la limite de nos stocks disponibles.

Adresse d'envoi de la commande : Sarl Le Cellier LINGOT-MARTIN

383 Rue Sous la Côte - ZA - 01450 PONCIN

Tél. 04 74 39 97 77