



## Tarif EXPEDITION 2022

### AOC BUGEY VINS TRANQUILLES

#### VIN DU BUGEY -VINS TRANQUILLES



ROUGE CUVEE  
RHAPSODIE  
CHARDONNAY 75cl  
CUVEE LM le ROSE 75cl

|                       | Par 6     | De 12 à 18 | De 24 à 36 | De 42 à + |
|-----------------------|-----------|------------|------------|-----------|
| ROUGE CUVEE RHAPSODIE | 9.05€ TTC | 8.80€ TTC  | 8.10€ TTC  | 7.75€ TTC |
| CHARDONNAY 75cl       | 8.75€ TTC | 8.40€ TTC  | 7.65€ TTC  | 7.25€ TTC |
| CUVEE 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 murs. Vin velouté en bouche et puissant.

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

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

### AOC BUGEY METHODE TRADITIONNELLE BRUT

#### BUGEY—BRUT METHODE TRADITIONNELLE



BRUT BLC DE BLC

|                 | Par 6     | De 12 à 18 | De 24 à 36 | De 42 à + |
|-----------------|-----------|------------|------------|-----------|
| BRUT BLC DE BLC | 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



AINSOLITE BLC 75cl

|                    | 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.

## AOC BUGEY CERDON METHODE ANCESTRALE

### CERDON METHODE ANCESTRALE



CLASSIC 75cl  
37.50cl



SEC 75cl

|           | Par 6     | De 12 à 18 | De 24 à 36 | De 42 à + |
|-----------|-----------|------------|------------|-----------|
| 9.70€ TTC | 9.00€ TTC | 8.20€ TTC  | 7.70€ TTC  |           |
| 7.85€ TTC | 7.75€ TTC | 7.05€ TTC  | 6.70€ TTC  |           |
| 9.70€ TTC | 9.00€ TTC | 8.20€ TTC  | 7.70€ TTC  |           |

**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 + |
|-----------|-----------|------------|------------|-----------|
| 9.80€ TTC | 9.10€ TTC | 8.30€ TTC  | 7.80€ TTC  |           |

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

### CERDON METHODE ANCESTRALE CUVEES SPECIALES



SELECTIONNEE 75cl



RESERVEE 75cl



INTENSE 75cl

|            | Par 6                             | De 12 à 18 | De 24 à 36 | De 42 à + |
|------------|-----------------------------------|------------|------------|-----------|
| 10.25€ TTC | <b>Rupture sur millésime 2021</b> |            |            |           |
| 10.45€ TTC | 9.75€ TTC                         | 8.95€ TTC  | 8.45€ TTC  |           |
| 11.60€ TTC | <b>Rupture sur millésime 2021</b> |            |            |           |

**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.

**Réservée :** 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, vineux.



**Événement à ne pas manquer :**  
**Nos portes Ouvertes le dernier week-end de Mars .**

**Les 26 et 27 Mars 2022.**



## BON DE COMMANDE

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

Coordonnées au dos .../...



&amp;



## Adresse de livraison

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code Postale..... Tél.....

Ville.....

E-mail.....

Date de réception souhaitée : .....

Mode de règlement :

Cheque

CB:

N° CB : .....

Date d'expiration :

Pictogramme :

## ADRESSE DE FACTURATION si différente.

Nom.....

Adresse.....

Code Postale..... Tél.....

Ville.....

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**