





## Tarif EXPEDITION 2024

### AOC BUGEY VINS TRANQUILLES

VIN DU BUGEY -VINS TRANQUILLES		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	ROUGE CUVÉE RHAPSODIE 75cl	11.30€ TTC	10.70€ TTC	8.90€ TTC	8.30€ TTC
	ROUGE CUVÉE MONDEUSE 75cl	14.10€ TTC	13.50€ TTC	11.70€ TTC	11.10€ TTC
	CHARDONNAY 75cl	11.30€ TTC	10.70€ TTC	8.90€ TTC	8.30€ TTC
	CUVÉE LM le ROSE 75cl	11.00€ TTC	10.40€ TTC	8.55€ TTC	8.00€ 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 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	11.60€ TTC	11.00€ TTC	9.20€ TTC	8.60€ TTC

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

### PETILLANT BLANC

PETILLANT BLANC		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	AINSOLITE BLC 75cl	11.80€ TTC	11.20€ TTC	9.40€ TTC	8.80€ TTC

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

### PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE

PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	DEMI-SEC 75cl	11.25€ TTC	10.65€ TTC	8.80€ TTC	8.25€ TTC

Toujours élaborée selon notre savoir faire « la Méthode Ancestrale», 100% Gamay, la cuvée Suzanne avec son faible taux de sucre reste fruitée. Les bulles, sont fines et légères. Elle sera parfaite pour l'apéritif.

### AUTRES BOISSONS SANS ALCOOL

LIMONADE MAMIE ELIANE - CITRON BASILIC		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	LIMONADE 75cl	5.00 € TTC	5.00€ TTC	5.00€ TTC	5.00€ TTC

Pour rendre hommage à leurs grands-mères, les vignerons du Cellier Lingot Martin ont élaboré une limonade artisanale : La Limonade Mamie Eliane. Le retour en enfance est garanti !

## 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 +
11.60€ TTC	11.00€ TTC	9.20€ TTC	8.60€ TTC
10.35€ TTC	9.65€ TTC	7.85€ TTC	7.50€ TTC
11.60€ TTC	11.00€ TTC	9.20€ TTC	8.60€ 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 +
11.70€ TTC	11.10€ TTC	9.30€ TTC	8.70€ 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 +
15.10€ TTC	14.50€ TTC	12.70€ TTC	12.10€ 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 CUVES SPECIALES



SELECTIONNEE 75cl  
RESERVEE 75cl  
INTENSE 75cl

Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
12.40€ TTC	11.80€ TTC	9.90€ TTC	9.35€ TTC
12.50€ TTC	11.90€ TTC	10.00€ TTC	9.45€ TTC
13.50€ TTC	12.90€ TTC	11.00€ TTC	10.45€ 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, vineux.



**Événement à ne pas manquer :**

**Nos portes Ouvertes le dernier week-end de Mars .**

**Les 23 et 24 Mars 2024.**

## BON DE COMMANDE

CERDON VIN DU BUGÉY	Qté	PU TTC 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 » demi sec 75cl			
<b>CERDON METHODE ANCESTRALE BIO</b>			
CUVEE <b>BIO</b> demi-sec 75cl			
<b>CERDON Méthode Ancestrale Cuvées Spéciales</b>			
CUVEE « SELECTIONNEE » demi sec 75cl			
CUVEE « RESERVEE » demi sec 75cl			
CUVEE « INTENSE » demi sec 75cl			
<b>Pétillant Naturel Cuvée Suzanne</b>			
Cuvée Suzanne « Brut » 75cl			
<b>Vin Pétillant sans IG</b>			
L'AINSOLE Blanc demi-Sec 75cl			
<b>VIN DU BUGÉY</b>			
BUGÉY BLANC DE BLANC BRUT Méthode Traditionnelle 75cl			
BUGÉY CHARDONNAY 75cl			
BUGÉY ROUGE Cuvée Rhapsodie 75cl			
BUGÉY ROUGE MONDEUSE 75cl			
BUGÉY LM le ROSE 75 cl			
LIMONADE 75cl			
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.....

**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**

Mode de règlement :

Cheque

CB:

N° CB :

Date d'expiration :

Pictogramme :