

TARIF SEPTEMBRE 2011 DEPART CAVE

Prix TTC en euros

AOC Bordeaux Blanc Sec 2010 la bouteille 75 cl **5.00**

AOC Bordeaux Blanc Moelleux 2010 la btlle 75 cl **6.00**

AOC Bordeaux Rosé 2010 la bouteille 75 cl **4.50**

AOC Bordeaux 2008 la bouteille 75 cl **5.00**

Médaille de Bronze Concours de Bordeaux

AOC Bordeaux 2009 la bouteille 75 cl **5.00**

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux et Paris

AOC Bordeaux 2010 Petit Verdot la btlle 75 cl **6.00**

AOC Bordeaux Supérieur 2008 la bouteille 75 cl **7.00**

Cuvée Prestige Elevé en fûts de chêne

AOC Bordeaux Supérieur 2009 la bouteille 75 cl **7.00**

Cuvée Prestige Elevé en fûts de chêne

AOC Bordeaux Supérieur 2008 la bouteille 75 cl **9.00**

Cuvée Vieilles Vignes Elevé en fûts de chêne

Liste des récompenses obtenues

Bordeaux 2001 : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2002

Bordeaux 2002 : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2003

Bordeaux 2004 : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2005

Bordeaux 2005 : Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants

Bordeaux 2007 : Médaille d'Or au Concours Vins d'Aquitaine et Bordeaux 2008

Bordeaux 2008 : Médaille de Bronze au Concours des Vins d'Aquitaine et Bordeaux 2009

Bordeaux 2009 : Médaille d'Argent aux Concours Général Agricole de Paris et des Vins d'Aquitaine à Bordeaux 2010

Nos vins sont présents dans les guides Gilbert et Gaillard, Dussert-Gerber et **Hachette**.

Transport

< à 60 bouteilles : 45 euros TTC par envoi en France métropolitaine

> à 60 bouteilles : 60 centimes euros TTC par bouteille

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles de 75 cl ou caisse bois 6 bouteilles 75 cl pour la cuvée Vieilles Vignes

LES 12 ETAPES DE NOTRE DEMARCHE QUALITE

❖ **Bilan agronomique** des sols. Apport organique nécessaire suivant les analyses de sols.

❖ **Contrôle de la taille** (6 boutons maximums par pied de vigne) et étalement de la production sur la treille. **Suppression des doubles bourgeons** au moment du débouillage de la vigne.

❖ Suivi parcellaire de la floraison et de la maturité pour **récolter à la date optimum**.

❖ Lutte phytosanitaire **raisonnée**.

❖ **Enherbement** entre les rangs à la fin du printemps pour limiter l'alimentation en eau de la vigne durant la période estivale.

❖ Recherche d'un maximum de **surface foliaire** afin d'obtenir un raisin riche et coloré.

❖ **Effeillage partiel** au niveau des raisins (juillet coté soleil levant, août soleil couchant).

❖ **Vendanges vertes** : éclaircissage partiel et sélectif en fin de véraison pour obtenir une maturation homogène de l'ensemble des raisins.

❖ Vendanges à maturation optimale. **Eraflage** avant la cuvaison.

❖ **Contrôle des fermentations** (température, vitesse).

❖ **Elevage sous marc** et micro-oxygénation pour augmenter la rondeur des vins, la longueur en bouche et diminuer l'agressivité tannique.

❖ **Viellissement en barriques** pour améliorer la palette aromatique.

BON DE COMMANDE

CHATEAU ELIXIR DE GRAVILLAC

Quantités	Prix TTC en euros	Prix total TTC en euros
... carton 6 btlles Bx Blanc Sec 2010	30.00
... carton 6 btlles Bx Blanc Moelleux 2010	36.00
... carton 6 btlles Bordeaux Rosé 2010	27.00
... carton 6 btlles Bordeaux 2008	30.00
... carton 6 btlles Bordeaux 2009	30.00
... carton 6 btlles Bordeaux 2010 Petit Verdot	36.00
... carton 6 btlles Bx Supérieur 2008 Cuvée Prestige Elevé en fûts de chêne	42.00
... carton 6 btlles Bx Supérieur 2009 Cuvée Prestige Elevé en fûts de chêne	42.00
... Caisse bois 6 bouteilles Bx Sup 2008 Cuvée Vieilles Vignes Elevé en fûts de chêne	54.00

Total TTC en euros

Frais de port TTC

Total TTC en euros Avec frais de port

Adresse de facturation :

Adresse de livraison :

Veillez libeller votre chèque à l'ordre de EARL Guironnet Frères