

BON DE COMMANDE

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

ADRESSE DE LIVRAISON (si différente) :

TELEPHONE:

REMARQUE PARTICULIERE :

CONDITIONS DE VENTE

- Paiement à la commande ou contre remboursement
- Livraison à une seule adresse et merci d'indiquer un numéro de téléphone pour le communiquer au transporteur.
- Possibilité de panachage dans les cartons de 6 bouteilles
- Franco de port à partir de 48 bouteilles.
- A reception il est préférable de vérifier les colis. En cas de problème (casse ou colis manquant), faire une réserve écrite sur le bordereau de transport et nous la transmettre dans les 48 heures. Une réclamation sans réserve écrite ne peut être prise en compte.

Vins de Gaillac



DOMAINE
Vayssette

VIGNERONS-RECOLTANTS

2738 CHEMIN DES CRETES

81600 GAILLAC

Tèl : 05.63.57.31.95

Portable : 06.76.74.66.59

Fax : 05.63.81.56.84

Site : www.vins-gaillac-vayssette.com

Email : domaine.vayssette@numevia.fr



vigneron
independant

VINS DE GAILLAC
LABORIE - 81600 GAILLAC
Tél. 05 63 57 31 95
www.vins-gaillac-vayssette.com

A large, stylized handwritten signature in purple ink, appearing to be 'DV'.

Le Domaine...

Le domaine est située sur l'appellation Gaillac dans le sud ouest de la France à 50 km au nord-est de Toulouse.

Les vignes, 26 hectares, plantées sur un sol argilo-calcaire, sont situées sur un versant Sud ouest permettant une maturation plus longue.



Une culture raisonnée...

Les vignes sont enherbées et entretenues selon les principes de la culture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte et sévère, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et vendange manuelle nous permettent de maîtriser les rendements et d'obtenir des raisins sains et de bonne maturité.

Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas d'ajout de tanins artificiels, très peu de levurage, un minimum de soufre.

Nous élaborons nos vins dans un souci d'authenticité en privilégiant les cépages locaux tel que le Braucon et le Duras en rouge, le Mauzac et le loin de l'oeil en Blanc, et le respect de notre terroir.

NOS PRODUITS

DESIGNATION PRODUIT	MILLE-SIME	PRIX à la bouteille	Prix à la bouteille à partir de 6 bouteilles	Quantité	Montant TTC
AOC GAILLAC ROUGE	2006	5.40 €	5.10 €		
AOC GAILLAC ROUGE CUVÉE THIBAUT	2008	7.30 €	7.00 €		
AOC GAILLAC ROUGE CUVÉE LEA Médaille d'or au concours de Gaillac -citation dans RVF spécial millésime 2007 Citation dans le guide Hubert et le guide Gilbert et Gaillard Prix d'excellence Vinalies 2009	2007	9.20 €	8.95 €		
AOC GAILLAC ROSE	2009	4.70 €	4.40 €		
AOC GAILLAC BLANC PERLE	2009	4.70 €	4.40 €		
AOC GAILLAC BLANC SEC	2008	4.70 €	4.40 €		
AOC GAILLAC BLANC SEC CUVÉE CLEMENCE Citation Guide Hubert	2009	6.50 €	6.20 €		
AOC GAILLAC BLANC DOUX Médaille d'Or Vignerons Indépendants	2008	7.20 €	6.90 €		
AOC GAILLAC BLANC DOUX CUVÉE MAXIME 75 CL	2008	13.80 €	13.50 €		
AOC GAILLAC BLANC DOUX CUVÉE MAXIME 50 CL Médaille d'or à Gaillac—Médaille d'argent vins du sud Ouest— Citation dans le Guide Gilbert et Gaillard et le guide Hubert Médaille d'Or au concours de Castelsarrasin	2008	9.20 €	9.00 €		
AOC GAILLAC MOUSSEUX METHODE ANCESTRALE 1/2 SEC Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris Médaille d'argent Vignerons Indépendants	2009	7.90 €	7.60 €		
AOC GAILLAC MOUSSEUX METHODE ANCESSTRALE BRUT	2009	7.90€	7.60 €		
AOC GAILLAC MOUSSEUX METH. TRADITIONNELLE BRUT	2008	6.20 €	5.90 €		
		Transport en dessous de 60 bouteilles			
		MONTANT GLOBAL TTC			