

**TARIF SEPTEMBRE DEPART CAVE**  
**Prix TTC en euros**

<b>AOC Bordeaux Blanc Sec 2022</b>	la bouteille 75 cl	<b>7.50</b>
<b>AOC Bordeaux Blanc Moelleux 2021</b>	la btlle 75 cl	<b>8.00</b>
<b>AOC Bordeaux Rosé 2022</b>	la bouteille 75 cl	<b>7.00</b>
<b>AOC Bordeaux Rouge 2019</b>	Cuvée N°5 la btlle 75 cl	<b>7.50</b>
<b>AOC Bordeaux Rouge 2019</b>	Cuvée N°9 la btlle 75 cl	<b>8.50</b>
<b>AOC Bordeaux Supérieur 2019</b>	la bouteille 75 cl	<b>9.50</b>
<b>Cuvée N°15</b>	Elevé en fûts de chêne	
<b>AOC Bordeaux Supérieur 2019</b>	la bouteille 75 cl	<b>12.50</b>
<b>Cuvée N°19</b>	Elevé en fûts de chêne	

**Liste des récompenses obtenues**

**Bordeaux 2001** : Médaille d'Or Concours de Paris  
**Bordeaux 2002** : Médaille d'Or Concours de Paris  
**Bordeaux 2004** : Médaille de Bronze au Concours de Paris  
**Bordeaux 2005** : Médaille de Bronze au Concours des VI  
**Bordeaux 2007** : Médaille d'Or au Concours Vins d'Aquitaine  
**Bordeaux 2008** : Médaille Bronze Concours Vins d'Aquitaine  
**Bordeaux 2009** : Médaille d'Argent au Concours de Paris  
**Bordeaux 2010** : Médaille de Bronze au Concours de Macon  
**Bordeaux 2012** : Médaille Bronze Concours Vins d'Aquitaine  
**Bordeaux 2013** : Médaille de Bronze au Concours de Macon  
**Bordeaux 2014** : Médaille de Bronze au Concours de Macon  
**Bordeaux 2015** : Médaille d'Or au concours de Macon  
**Bordeaux 2016** : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux  
**Bordeaux 2018** : Médaille d'Or au Concours de Paris  
**Bordeaux 2020** : Médaille d'Or au Concours de Paris

Transport France Métropolitaine hors Corse

<à 48 bouteilles : 30 euros TTC par envoi

>à 48 bouteilles : franco de port France Métro (hors Corse)  
 Conditionnement : Carton 6 bouteilles 75 cl

**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**. Plantation de haies pour développer la flore et favoriser la biodiversité.
- ❖ **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.
- ❖ **Effeuilage 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 GRAVAILLAC**

Quantités	Prix	Prix Tot.
...	carton 6 btlles Bx Blanc Sec 2022	45.00
...	carton 6 btlles Bx Blanc Moelleux 2021	48.00
....	carton 6 btlles Bordeaux Rosé 2022	42.00
...	carton 6 btlles Bx Rouge 2019/2020 Cuvée N°5	45.00
...	carton 6 btlles Bx Rouge 2019/2020 Cuvée N°9	51.00
...	carton 6 btlles Bx Sup 2019/202 Cuvée N°15 Elevé en fûts de chêne	57.00
...	carton 6 btles Bx Sup 2019/2020 Cuvée N°19 Elevé en fûts de chêne	75.00
	Total TTC en euros	....
	Frais de port TTC	....
	Total TTC en euros Avec frais de port	....

Adresse de livraison :

Veuillez libeller votre chèque à l'ordre d'EARL Guironnet Frères