

TARIF SEPTEMBRE 2024 DEPART CAVE
Prix TTC en euros

AOC Bordeaux Blanc Sec 2023	la bouteille 75 cl	8.00
AOC Bordeaux Blanc Moelleux 2022	la btlle 75 cl	8.50
AOC Bordeaux Rosé 2023	la bouteille 75 cl	7.00
AOC Bordeaux Rouge 2020	Cuvée N°5 la btlle 75 cl	8.00
AOC Bordeaux Rouge 2020	Cuvée N°9 la btlle 75 cl	9.00
AOC Bordeaux Supérieur 2020	la bouteille 75 cl	10.00
Cuvée N°15	Elevé en fûts de chêne	
AOC Bordeaux Supérieur 2020	la bouteille 75 cl	13.00
Cuvée N°19	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 btlls Bx Blanc Sec 2023	48.00
...	carton 6 btlls Bx Blanc Moelleux 2022	51.00
....	carton 6 btlls Bordeaux Rosé 2023	42.00
...	carton 6 btlls Bx Rouge 2019/2020 Cuvée N°5	48.00
...	carton 6 btlls Bx Rouge 2020 Cuvée N°9	54.00
...	carton 6 btlls Bx Sup 2019/202 Cuvée N°15 Elevé en fûts de chêne	60.00
...	carton 6 btlls Bx Sup 2019/2020 Cuvée N°19 Elevé en fûts de chêne	78.00
	Total TTC en euros
	Frais de port TTC
	Total TTC en euros Avec frais de port

Adresse de livraison :

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