

TARIF JANVIER 2025 DEPART CAVE

Prix TTC en euros

AOC Bordeaux Blanc Sec 2024 la bouteille 75 cl 8.00

AOC Bordeaux Blanc Moelleux 2024 la btlle 75 cl 8.50

AOC Bordeaux Rosé 2024 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 btlles Bx Blanc Sec 2024 48.00

... carton 6 btlles Bx Blanc Moelleux 2024 51.00

.... carton 6 btlles Bordeaux Rosé 2024 42.00

... carton 6 btlles Bx Rouge 2019/2020 Cuvée N°5 48.00

... carton 6 btlles Bx Rouge 2020 Cuvée N°9 54.00

... carton 6 btlles Bx Sup 2019/202 Cuvée N°15 60.00

Elevé en fûts de chêne

... carton 6 btlles Bx Sup 2019/2020 Cuvée N°19 78.00

Elevé en fûts de chêne

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