

### Frais de transport

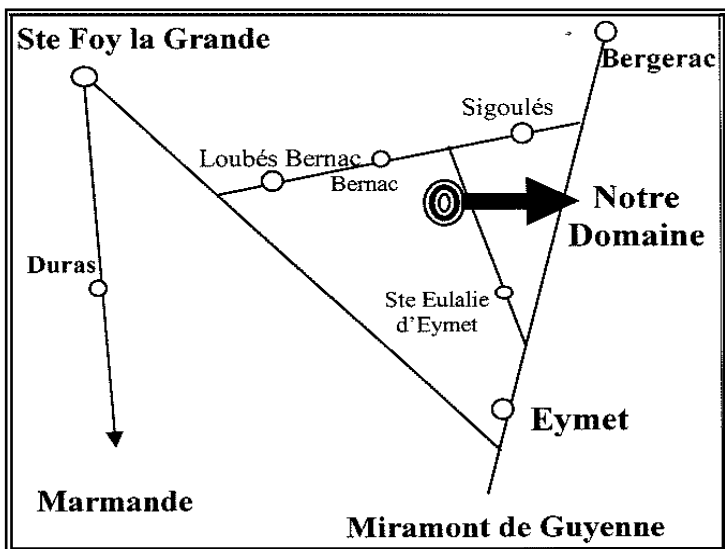
1 bouteille = 1 litre

De 12 à 48 btes	50 € (forfait)
De 49 à 60 btes	60 € (forfait)
De 61 à 100 btes	0.60 € l'unité
De 101 à 300 btes	0.50 € l'unité

Au-delà, nous consulter...



### Plan d'accès



Données G P S : N 44°42'58.33 E 0°20'23.86



### Bon de commande

*A retourner à :*  
*Earl des Monts d'Or*  
*47120 Loubes-Bernac*

*Email: latuilerie47@lgtel.fr*

*Port: 06.30.84.32.64 Dominique*

*Ou 06.03.10.94.03 Sylvie*

*[www.domaine-la-tuilerie-la-breille.fr](http://www.domaine-la-tuilerie-la-breille.fr)*



# TARIF 2021



## Earl des Monts d'Or

*Mr et Mme Patriarca Jean-Bernard*  
*& Mr et Mme Ossard Jean-Marie*

**La Tuilerie 47120 Loubès-Bernac**



### Viticulteurs Récoltants

**Vins AOP Côtes de Duras**  
**Méthode Traditionnelle**  
Vins Mousseux de Qualité  
**Jus de Raisin**

# Tarif 2021

départ propriété

Nos bouteilles sont conditionnées **uniquement** en carton de 6 bouteilles et jusqu'à épuisement des stocks

## Vins AOP

Rouge 2018 \_\_\_\_\_ 4.60 €

Rouge 2019 \_\_\_\_\_ 4.60 €

Rouge \_\_\_ fût de chêne \_\_\_ 7.00 €

Blanc Sec \_\_\_\_\_ 4.60 €

Moelleux \_\_\_\_\_ 4.60 €

Rosé \_\_\_\_\_ 4.60 €

**Bag in box:** Rouge 5 L \_\_\_\_\_ 12.00 €

Rouge 10 L \_\_\_\_\_ 22.00 €

Blanc Sec 5 L \_\_\_\_\_ 12.00 €

Rosé 5 L \_\_\_\_\_ 12.00 €

**Méthode Traditionnelle, vin mousseux de qualité** \_ 7.00 €

**Jus de Raisin** \_\_\_\_\_ 3.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer.

Avec modération. ne pas jeter sur la voie publique .IPNS

Le vignoble du Domaine de la Tuilerie Labreille est  
confiné au Nord du Lot et Garonne à  
quelques centaines de mètres de la Gironde  
et de la Dordogne

Depuis plusieurs générations ,la famille s'impose un  
sévère contrôle de qualité: un encépagement judi-  
cieux, une vinification traditionnelle avec maîtrise  
des températures dans le but de préserver les arômes  
avant la mise en bouteille à la propriété.



**Notre Vin Blanc Sec:** issus de cépages de Sauvignon  
sont légers ,secs, frais et très fruités.

**Notre Vin Blanc Moelleux:** alliances de Sémillon et  
Sauvignon admirable avec sa robe jaune d'or

**Notre Rosé:** obtenu par pressurage direct avec du  
Cabernet Franc et Merlot avec une teinte  
rouge orangé.

**Nos vins Rouge:** dotés d'une jolie robe rouge vif élaborés  
avec 80%de Merlot et 20% de Cabernet Franc et  
Sauvignon. Avec un élevage en barrique de 9 mois  
pour " la Cuvée Des Monts d'Or"

**Notre méthode traditionnelle:** qui égayera vos fêtes.

**Notre jus de raisin:** à déguster sans modération  
(Boisson sans alcool)

## Bon de commande

	Qte	Prix d'1	Total
<b>AOP Côtes de Duras</b>			
Rouge 2018(la bte)		4,60 €	
Rouge 2019 (la bte)		4,60 €	
Fût de Chêne (1 bte)		7,00 €	
Blanc Sec (1 bte)		4,60 €	
Moelleux (1 bte)		4,60 €	
Rosé ( 1 bte)		4.60 €	
<b>Bag-in Box</b> Rouge 5 L		12,00 €	
Rouge 10 L		22,00 €	
Blanc sec 5 L		12,00 €	
Rosé 5 L		12,00 €	
<b>Vin mousseux de qualité</b>			
Méthode traditionnelle (1 bte)		7.00 €	
Jus de raisin (1 bte)		3.00 €	
<b>Transport</b>			
<b>TOTAL</b>			

Nom et prénom: .....

Adresse: .....

.....

Tél: .....

E-mail: .....

Date: .....Signature:.....