

## Frais de transport

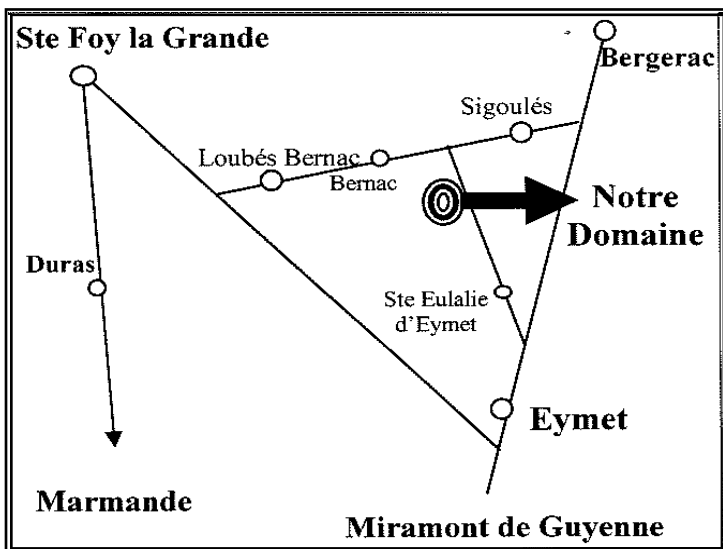
1 bouteille = 1 litre

De 12 à 48 btes	60 € (forfait)
De 49 à 60 btes	70 € (forfait)
De 61 à 100 btes	0.60 € l'unité
De 101 à 300 btes	0.60 € l'unité

Au-delà, nous consulter...



## Plan d'accès



Données G P S : N 44°425833 E 0°202386



## Bon de commande

*A retourner à : Earl des Monts d'Or*

939 Route de la Forêt, La tuilerie

**47120 Loubès-Bernac**

*Email: [latuilerie47@lgtel.fr](mailto: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 2022



## Earl des Monts d'Or

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

939 Route de la Forêt, La Tuilerie

**47120 Loubès-Bernac**



## Viticulteurs Récoltants

Vins AOP Côtes de Duras

Méthode Traditionnelle

Vins Mousseux de Qualité

Jus de Raisin

# Tarif 2022

départ propriété

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

## Bon de commande

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

### Vins AOP

Rouge 2018 \_\_\_\_\_ 4.80 €

Rouge 2019 \_\_\_\_\_ Médaille d'Or \_\_\_\_\_ 4.80 €  
Concours des Vins de la Région de Bergerac et Duras 2021

Rouge 2019 \_\_\_\_\_ fût de chêne \_\_\_\_\_ 7.30 €  
« STOCK LIMITÉ »

Blanc Sec \_\_\_\_\_ 4.80 €

Moelleux \_\_\_\_\_ 4.80 €

Rosé \_\_\_\_\_ 4.80 €

**Bag in box:** Rouge 5 L \_\_\_\_\_ 13.00 €

Rouge 10 L \_\_\_\_\_ 23.00 €

Blanc Sec 5 L \_\_\_\_\_ 13.00 €

Rosé 5 L \_\_\_\_\_ 13.00 €

**Méthode Traditionnelle, vin mousseux de qualité** \_ 7.30 €

**Jus de Raisin** \_\_\_\_\_ 3.20 €

Depuis plusieurs générations, la famille s'impose un  
sévère contrôle de qualité: un encépagement  
judicieux, ne 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  
Elaborés 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)

	Qte	Prix d'1	Total
<b>AOP Côtes de Duras</b>			
Rouge 2018(la bte)		4,80 €	
Rouge 2019 (la bte)		4,80 €	
Fût de Chêne (1 bte)		7,30 €	
Blanc Sec (1 bte)		4,80 €	
Moelleux (1 bte)		4,80 €	
Rosé (1 bte)		4.80 €	
<b>Bag-in Box</b> Rouge 5 L		13,00 €	
Rouge 10 L		23,00 €	
Blanc sec 5 L		13,00 €	
Rosé 5 L		13,00 €	
<b>Vin mousseux de qualité</b>			
Méthode traditionnelle (1 bte)		7.30 €	
Jus de raisin (1 bte)		3.20 €	
<b>Transport</b>			
<b>TOTAL</b>			

Nom et prénom: .....

Adresse: .....

Tél: .....

E-mail: .....

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