

# Vente directe

Tarifs vente directe France métropolitaine départ cave au 01 / 02 / 2021

## Terroir argile à Silex / Vouvray tranquille

VOUVRAY	<i>ARGILEX Guide hachette 2021</i>	SEC	2019	75cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer. <b>Médaille d'ARGENT LIGERS 2021.</b>	9.00€
VOUVRAY	<i>ARGILEX magnum</i>	SEC	2017	150cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer. <b>Médaille d'Or Interloire 2018.</b>	15.00€
VOUVRAY	<i>DE GAUTIER</i>	DEMI-SEC	2018	75cl	Idéal cuisine épicée, fromages et desserts à fruits.	9.50€
VOUVRAY	<i>DE GAUTIER</i>	DEMI-SEC	2019	75cl	Les arômes évolués du chenin, millésime exceptionnel.	9.50€
VOUVRAY	<i>St Georges</i>	MOELLEUX	2018	75cl	Sélection du fruit avec élevage <b>Médaille argent 2020</b>	15.00€
VOUVRAY	<i>ARGILEX</i>	DEMI-SEC	2003	37,5cl	Le coing dans toute sa splendeur. Par 12 bouteilles.	8.00€

## Terroir argilo calcaire / Vouvray tranquille

VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2017	75cl	La profondeur et complexité de l'argile rouge. <b>médaille OR 2020</b>	20.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2018	75cl	Belle rondeur et expressivité.	15.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2002	75cl	Arômes subtils de truffe blanche.	25.00€

## Moelleux – sélection spéciale vendanges triées

Idéal en apéritif / pour accompagner les fromages à pâte persillée & desserts à base de fruits tropicaux.

VOUVRAY	<i>Cuvée du 11 novembre</i>	MOELLEUX	2009	50cl	Saveurs miellées avec une pointe de fraîcheur.	12.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Saint Martin</i>	MOELLEUX	2018	50cl	Riches en notes d'agrumes. Potentiel de garde très élevé. <b>Médaille 2021</b>	15.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Saint Martin</i>	MOELLEUX	2011	50cl	Arômes de fruit et d'amande.	25.00€

## Pétillant - Vouvray méthode traditionnelle

VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	BRUT	-	75cl	Bulle puissante, idéale en apéritif ou cocktail dînatoire.	8.00€
VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	Demi-sec	-	75cl	Sucrosité équilibrée de la bulle. Idéal en cocktail ou apéritif.	8.00€
VOUVRAY	<i>Bubble's Kiss</i>	BRUT	-	75cl	Bulle légère épousant le palais, idéale pour finir le repas.	9.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Antique</i>	BRUT	-	75cl	Profondeur et richesse du chenin dans les bulles. Idéale au cours du repas.	9.90€
VOUVRAY	<i>Brut zéro</i>	BRUT	2006	75cl	Noblesse et bulle évoluée du chenin.	13€

Frais de transport (France métropolitaine) 29 euros – FRANCO de port à partir de 60 bouteilles.

Twitter [@VouvrayGautier](#) Facebook [@Domaine de la Châtaigneraie](#) Mail [info@vouvraygautier.com](mailto:info@vouvraygautier.com)

Web <http://www.vouvraygautier.com> Tel: +33 (0)2 47 52 84 63 - Fax: +33 (0)2 47 52 84 65