

Vente directe

Tarifs vente directe France métropolitaine départ cave au 01 / 10 / 2022

Terroir argile à Silex / Vouvray tranquille

VOUVRAY	<i>ARGILEX Guide hachette2021</i>	SEC	2019	75cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer. Médaille d'Or Interloire 2019.	10.00€
VOUVRAY	<i>ARGILEX</i>	SEC	2021	75cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer.	9.50€
VOUVRAY	<i>DE GAUTIER</i>	DEMI-SEC	2020	75cl	Idéal cuisine épicée, fromages et desserts à fruits.	9.50€
VOUVRAY	<i>DE GAUTIER</i>	DEMI-SEC	2018	75cl	Les arômes évolués du chenin, millésime exceptionnel.	9.50€
VOUVRAY	<i>St Georges</i>	MOELLEUX	2018	75cl	Sélection du fruit avec élevage Médaille argent 2020	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	2020	75cl	La profondeur et complexité de l'argile	15.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2005	75cl	rouge. médaille OR 2020	25.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2018	75cl	Belle rondeur et expressivité.	16.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2015	75cl	Arômes subtils de truffe blanche.	20.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2010	75cl		30.00€

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.	16.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Saint Martin</i>	MOELLEUX	2011	50cl	Arômes de fruit et d'amande.	29.00€

Pétillant - Vouvray méthode traditionnelle

VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	BRUT	-	75cl	Bulle puissante, idéale en apéritif ou cocktail d'înatoire.	8.50€
VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	Demi-sec	-	75cl	Sucrosité équilibrée de la bulle. Idéal en cocktail ou apéritif.	8.50€
VOUVRAY	<i>Bubble's Kiss</i>	BRUT	-	75cl	Bulle légère épousant le palais, idéale pour finir le repas. Or 2022 ; d'Or ; Hachette 2017	9.50€
VOUVRAY	<i>Cuvée Antique</i>	BRUT	-	75cl	Profondeur et richesse du chenin dans les bulles. Idéale au cours du repas.	11.0€
VOUVRAY	<i>Brut zéro Vintage</i>	BRUT	2010	75cl	Noblesse et bulle évoluée du chenin. Hachette 2016.	13.00€

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

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

Frais d'expédition

Retrait à la cave : sans frais (possibilité paiement carte bancaire à la cave).

Frais de port France métropolitaine **offerts** à partir de 60 bouteilles.

Frais de port France métropolitaine commande inférieure à 60 bouteilles : 39€

Règlement par chèque

Toute commande doit être réglée au préalable pour être expédiée.

Les règlements par chèque sont à expédier à l'ordre de BENOIT GAUTIER à l'adresse suivante :

Benoît GAUTIER
Domaine de la Châtaigneraie
37210, Rochecorbon France

Pour toute autre demande concernant un autre type de règlement, merci d'écrire à info@vouvraygautier.com

Règlement par carte bancaire

Le règlement par carte bancaire n'est possible sur notre portail <https://vouvray-gautier.pluginwine.com/Vins> que pour une sélection de cuvées. Le paiement par carte bancaire est également possible directement à la cave lors d'un retrait.