

Vente directe

Tarifs vente directe Tva20% France métropolitaine départ cave au 01 / 09/ 2025

Commande et réservation par e-mail : info@vouvraygautier.com

Terroir argile à Silex / Vouvray tranquille

VOUVRAY	<i>ARGILEX Guide hachette 2024/2025</i>	SEC	2023	75cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer. Une étoile Guide Hachette 2025	10.00€
VOUVRAY	<i>ARGILEX</i>	SEC	2022	75cl	Léger et fruité, idéal apéritif & cuisine de mer. Quantité limitée	12.00€
VOUVRAY	<i>HAPPY DE GAUTIER</i>	DEMI-SEC	2020	75cl	Idéal cuisine épicée, fromages et desserts à fruits.	9.90€
VOUVRAY	<i>St Georges</i>	MOELLEUX	2018	75cl	Quantité limitée Médaille argent 2020/or 2024	18.00€

Terroir argilo calcaire / Vouvray tranquille

VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2020	75cl	La profondeur et complexité de l'argile Collection vintage	19.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2014	75cl		20.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2004	75cl	Belle rondeur et expressivité du calcaire. Nez expressif.	25.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	SEC	2022	75cl	Arômes subtils de minéralité calcaire. Collection vintage-	18.00€
VOUVRAY	<i>CLOS LA LANTERNE</i>	2 * guide hachette 2026	2005	75cl		39.00€

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	2003	50cl limitée	Saveurs miellées avec une pointe de fraîcheur.	15.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Saint Martin</i>	MOELLEUX OR en 2024	2018	50cl limitée	Riches en notes d'agrumes. Potentiel de garde très élevé. OR 2024	18.00€
VOUVRAY	<i>Cuvée Saint Martin</i>	MOELLEUX	2011	50cl	Arômes de fruit et d'amande/ quantité limitée-vintage	29.00€

Pétillant - Vouvray méthode traditionnelle

VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	BRUT	-	75cl	Bulle puissante, idéale en apéritif ou cocktail d'înatoire.	9.50€
VOUVRAY	<i>Domaine de la Châtaigneraie</i>	Demi-sec	-	75cl	Sucrosité équilibrée de la bulle. Idéal en cocktail ou apéritif.	9.50€
VOUVRAY	<i>Bubble's Kiss Magnum 1.5</i>	BRUT	-	75cl 150 cl	Bulle légère épousant le palais, idéale pour finir le repas. argent 2023 ; d'Or 2022	10.00 25.00
VOUVRAY	<i>Cuvée Antique</i>	BRUT	-	75cl	Profondeur et richesse du chenin dans les bulles. Idéale au cours du repas.	12.00€
VOUVRAY	<i>Brut zéro rare Vintage</i>	BRUT ARGENT 2024	2010	75cl	Noblesse et bulle évoluée du chenin. Argent 2022	14.00€

Twitter [@VouvrayGautier](https://twitter.com/VouvrayGautier) Facebook [@Domaine de la Châtaigneraie](https://www.facebook.com/Domaine.de.la.Chataigneraie) 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
749 rue de Montgouverne.
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 paiement par carte bancaire est également possible directement à la cave lors d'un retrait.