Tarif Vente Directe 2026-2027



Commandes et réservations : info@vouvraygautier.com

http://www.vouvraygautier.com

Tarif TTC TVA 20%.

Terroir argile à Silex - Vouvray tranquille – élevage cuve inox

	**VOUVRAY *Argilex sec* 2025**	*Un chenin jeune et prometteur, aux arômes frais et fruités, porté par une belle vivacité et une expression minérale.*	**10.00€**
	VOUVRAY *Argilex sec* 2024	*Un blanc vif et équilibré, où les notes d'agrumes et de fruits à chair blanche s'accordent à une minéralité délicate.*	**12.00€**
	VOUVRAY *Argilex sec* 2023	*Un chenin gourmand et tonique, mêlant fruits juteux, fraîcheur acidulée et finesse minérale.*	**14.00€**
	VOUVRAY *Argilex sec* 2025 / 2022 (magnum 1,5l)	*Expressif et généreux, aux notes d'agrumes et de pomme, soutenu par une belle fraîcheur et une texture élégante.* ***Guide Hachette 1* Argilex 2022***	**29.00€**

Terroir argilo calcaire - Vouvray tranquille – élevage fût de chêne

	**VOUVRAY *Clos la Lanterne* 2020**	*Chenin élégant et précis, aux notes d'agrumes et de fruits jaunes.*	**20.00€**
	VOUVRAY *Clos la Lanterne* 2022	*Millésime généreux et expressif, alliant la maturité des fruits à une belle fraîcheur.* ***Guide Hachette 2****	**20.00€**
	VOUVRAY *Clos la Lanterne* 2014	*Vin de caractère, à la vivacité affirmée, et à la structure élégante.*	**25.00€**
	VOUVRAY *Clos la Lanterne* 2004	*Grand millésime de Loire, offrant une complexité aromatique propice à une dégustation de caractère.*	**25.00€**
	VOUVRAY *Clos la Lanterne* 2005	*Vin de garde au profil évolué, où le chenin peut dévoiler des notes de fruits mûrs, de fruits secs et de miel.*	**30.00€**
	VOUVRAY *Clos la Lanterne* 1999	*Millésime ancien et singulier, invitant à découvrir toute la complexité tertiaire du chenin après plusieurs décennies de vieillissement.*	**30.00€**

Moelleux – sélection spéciale vendanges triées

	**VOUVRAY *Cuvée Saint Martin* 2003**	*Saveurs miellées avec une pointe de fraicheur.*	**18.00€**
	VOUVRAY *Cuvée Saint Martin* 2009	*Riches en notes d'agrume. Potentiel de garde très élevé.*	**22.00€**
	VOUVRAY *Cuvée Saint Martin* 2018	*Arômes de fruit et d'amande/ quantité limitée - vintage* **Médaille d'Or vignerons indépendants**	**25.00€**

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

Pétillant - Vouvray méthode traditionnelle

	**VOUVRAY** ***Domaine de la Châtaigneraie*** **BRUT**	*Un 100 % chenin aux bulles fines, dévoilant des arômes d'agrumes et de pêche sur une bouche fraîche et souple. Un effervescent gourmand, idéal à l'apéritif comme en accompagnement d'un dessert fruité.*	**10.00€** **75cl**
	VOUVRAY ***Domaine de la Châtaigneraie*** **½ sec**	*Des bulles fines et régulières, aux arômes d'agrumes et de pêche blanche. Une bouche fraîche et souple, où la douceur fruitée s'équilibre avec élégance, idéale à l'apéritif comme en accompagnement d'un dessert.*	**10.00€** **75cl**
	**VOUVRAY** ***Bubble's Kiss*** **BRUT**	*Des bulles fines et élégantes, aux arômes de pêche blanche et d'abricot, dans une bouche fraîche et gourmande. Idéal à l'apéritif ou avec un dessert fruité.*	**12.00€** **75cl** **30.00€** **magnum**
	**VOUVRAY** ***Cuvée Antique*** **BRUT**	*Une cuvée de caractère aux bulles délicates, qui révèle la richesse aromatique du chenin et une belle complexité, idéale pour les amateurs de fines bulles de Loire.*	**12.00€** **75cl**
	VOUVRAY ***Brut zéro vintage*** **BRUT**	*Un effervescent sans dosage, pur et précis, aux bulles extra-fines et aux arômes de fruits mûrs et de noix, prolongés par une finale fraîche et structurée.* ***Guide Hachette 2*2027***	**14.00€** **75cl**

Benoît GAUTIER
DOMAINE DE LA CHÂTAIGNERAIE
VINS DE VOUVRAY

CAVES TOURISTIQUES
VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

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
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.