

Tarif EXPEDITION 2023

AOC BUGEY VINS TRANQUILLES

VIN DU BUGEY -VINS TRANQUILLES		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	ROUGE CUVÉE RHAPSODIE 75cl	11.30€ TTC	10.70€ TTC	8.90€ TTC	8.30€ TTC
	ROUGE CUVÉE MONDEUSE 75cl	14.10€ TTC	13.50€ TTC	11.70€ TTC	11.10€ TTC
	CHARDONNAY 75cl	11.10€ TTC	10.50€ TTC	8.70€ TTC	8.10€ TTC
	CUVÉE LM le ROSE 75cl	11.00€ TTC	10.40€ TTC	8.55€ TTC	8.00€ TTC

Bugey Rouge Rhapsodie : Robe rouge foncé, pourpre, vin assez soutenu aux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs. Vin velouté en bouche et puissant.

Bugey Rouge Mondeuse : La mondeuse est un cépage traditionnel et historique du Bugey.

Découvrez un vin charpenté, épicé et souple. Une belle robe pourpre avec un nez complexe de fruits rouges. Il accompagnera idéalement une viande en sauce, un gibier, et des fromages de caractère. A déguster sans tarder ou à faire vieillir quelques années en cave

Bugey Chardonnay : Robe doré brillante, aux arômes fruités et de fruits sec .

Bugey Rosé, Cuvée LM le Rosé : Robe rose poudrée, issu du cépage Gamay, arômes fruités et floraux, note acidulée et rafraichissante, il conviendra parfaitement aux repas conviviaux, barbecue, pizza, paëlla

AOC BUGEY METHODE TRADITIONNELLE BRUT

BUGEY—BRUT METHODE TRADITIONNELLE		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	BRUT BLC DE BLC 75cl	11.50€ TTC	10.90€ TTC	9.10€ TTC	8.50€ TTC

Bugey Brut Méthode Traditionnelle : Robe dorée aux arômes délicats, à la fois florales et minérales

PETILLANT BLANC

PETILLANT BLANC		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	AINSOLITE BLC 75cl	11.80€ TTC	11.20€ TTC	9.40€ TTC	8.80€ TTC

Vin Pétilant Blanc issu du cépage Chardonnay, élaboré selon la même méthode, il sera très apprécié pour sa légèreté et son fruité.

PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE

PETILLANT NATUREL CUVÉE SUZANNE		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	DEMI-SEC 75cl	11.25€ TTC	10.65€ TTC	8.80€ TTC	8.25€ TTC

Toujours élaborée selon notre savoir faire « la Méthode Ancestrale», 100% Gamay, la cuvée Suzanne avec son faible taux de sucre reste fruitée. Les bulles, sont fines et légères. Elle sera parfaite pour l'apéritif.

AUTRES BOISSONS SANS ALCOOL

LIMONADE MAMIE ELIANE - CITRON BASILIC		Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
	LIMONADE 75cl	5.00 € TTC	5.00€ TTC	5.00€ TTC	5.00€ TTC

Pour rendre hommage à leurs grands-mères, les vignerons du Cellier Lingot Martin ont élaboré une limonade artisanale : La Limonade Mamie Eliane. Le retour en enfance est garanti !

AOC BUGEY CERDON METHODE ANCESTRALE

CERDON METHODE ANCESTRALE



CLASSIC 75cl
37.5ocl
SEC 75cl

Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
11.50€ TTC	10.90€ TTC	9.10€ TTC	8.50€ TTC
10.25€ TTC	9.55€ TTC	7.75€ TTC	7.40€ TTC
11.50€ TTC	10.90€ TTC	9.10€ TTC	8.50€ TTC

Classic Demi-Sec : Robe d'un rosé lumineux, aux arômes subtils, typiques du Cerdon. Bien frais, il vous séduira toute la journée.

Sec : Sa fermentation plus longue, ses sucres résiduels dissous lui confèrent ses arômes et son caractère plus sec. Il saura satisfaire les plus exigeants, parfait à l'apéritif.

CERDON METHODE ANCESTRALE NOM DE DOMAINE



DEMI-SEC 75cl

Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
11.60€ TTC	11.00€ TTC	9.20€ TTC	8.60€ TTC

VUCHER Demi-Sec: Sélection du Domaine VUCHER, frais et fuité. Arômes subtils de fruits rouges.

CERDON METHODE ANCESTRALE **BIO**



DEMI-SEC 75cl

Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
15.10€ TTC	14.50€ TTC	12.70€ TTC	12.10€ TTC

CUVEE BIO : Les bulles fines de notre Cerdon Bio sont obtenues naturellement grâce à la méthode ancestrale. Assemblage de Gamay et Poulsard issus d'une parcelle cultivée en agriculture biologique.

Léger et fuité, notes vineuses, il conviendra parfaitement à l'apéritif comme au dessert.

CERDON METHODE ANCESTRALE CUVÉES SPECIALES



SELECTIONNEE 75cl
RESERVEE 75cl
INTENSE 75cl

Par 6	De 12 à 18	De 24 à 36	De 42 à +
12.30€ TTC	11.70€ TTC	9.80€ TTC	9.25€ TTC
12.40€ TTC	11.80€ TTC	9.90€ TTC	9.35€ TTC
13.40€ TTC	12.80€ TTC	10.90€ TTC	10.35€ TTC

Sélectionnée : Assemblé avec le gamay à 60%, le Poulsard apporte une note fruitée - fruits exotiques. Cerdon d'une mousse délicate, une bulle fine et élégante.

Réservee : Robe d'un rosé soutenu, aux arômes de fruits noirs. Complexité et fraîcheur seront ces caractéristiques.

Intense : Macération de 3 Jours à froid, Robe rubis, Arômes de fruits noirs, cassis, puissant, vineux.



Événement à ne pas manquer :

Nos portes Ouvertes le dernier week-end de Mars .

Les 25 et 26 Mars 2023.

BON DE COMMANDE

CERDON VIN DU BUGEY	Qté	PU TTC EN €	TOTAL
CERDON Méthode Ancestrale			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 75cl			
CUVEE « CLASSIC » demi sec 37.5cl			
CUVEE « SEC » 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Nom de Domaine			
CUVEE « VUCHER » demi sec 75cl			
CERDON METHODE ANCESTRALE BIO			
CUVEE BIO demi-sec 75cl			
CERDON Méthode Ancestrale Cuvées Spéciales			
CUVEE « SELECTIONNEE » demi sec 75cl			
CUVEE « RESERVEE » demi sec 75cl			
CUVEE « INTENSE » demi sec 75cl			
Pétillant Naturel Cuvée Suzanne			
Cuvée Suzanne « Brut » 75cl			
Vin Pétillant sans IG			
L'AINSOLE Blanc demi-Sec 75cl			
VIN DU BUGEY			
BUGEY BLANC DE BLANC BRUT Méthode Traditionnelle 75cl			
BUGEY CHARDONNAY 75cl			
BUGEY ROUGE Cuvée Rhapsodie 75cl			
BUGEY ROUGE MONDEUSE 75cl			
BUGEY LM le ROSE 75 cl			
LIMONADE 75cl			
Quantité Totale			
TOTAL A REGLER			

Coordonnées au dos .../...

Adresse de livraison

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

E-mail.....

Date de réception souhaitée :

ADRESSE DE FACTURATION si différente.

Nom.....

Adresse.....

Code Postale.....Tél.....

Ville.....

Mode de règlement :

Cheque

CB:

N° CB :

Date d'expiration :

Pictogramme :

Conditions Générales de Ventes :
Expédition par colis de 6 ou 12 bouteilles.

Pour une commande expédiée à une seule et même adresse en France Métropolitaine.

Le Cellier Lingot-Martin conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix.
Merci de bien vérifier vos colis à la réception afin d'émettre une réserve au transporteur, si nécessaire, avant de signer le bon de livraison.

Nos vins voyagent sous la responsabilité du transporteur, même en cas d'expédition par nos soins.
Seule la réserve pourra tenir responsable le transporteur en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

Expédition dans la limite de nos stocks disponibles.

Adresse d'envoi de la commande : Sarl Le Cellier LINGOT-MARTIN

383 Rue Sous la Côte - ZA - 01450 PONCIN

Tél. 04 74 39 97 77