

INFORMATIONS DE GARBES



**Les livraisons seront assurées
par nos soins au printemps 2021 !**



Comme l'année précédente, et malgré les conditions sanitaires incertaines, **nous nous déplacerons à votre domicile ou nous organiserons des enlèvements sous format « Drive » entre le 15 Avril et le 15 Juin 2021.**

En fonction des mesures sanitaires annoncées, le vin, étant une denrée de première nécessité, nous pourrions vous ravitailler en vin avant la période estivale, en prenant bien sûr toutes les précautions d'hygiène nécessaires !



N'hésitez pas à nous joindre pour toutes demandes ou précisions par mail ou téléphone et merci de nous retourner votre commande avant le 12/04/21.

3 conseils pour une bonne conservation du vin

Ne pas stocker les bouteilles debout



L'étanchéité du bouchon s'optimise au contact du vin avec le liège. Pour assurer un bon vieillissement, veillez à conserver vos bouteilles à l'horizontale.

Déboucher les bouteilles 2-4h à l'avance



Nos vins rouges possèdent une ossature riche et tannique enrobant de nombreux arômes. Les déguster juste après ouverture ne laisse pas le temps au vin de s'ouvrir et s'épanouir.

Ne pas négliger la température du vin



Un Bordeaux Blanc Sec dégusté trop chaud ou un Côtes de Bordeaux Rouge trop froid... la température influera sur la bonne appréciation des vins.

LES NOUVEAUTÉS 2021



Bordeaux rosé 2020



Bordeaux sec sauvignon 2020



Ancestrale 2018



Magnum sélection 2016



COUPON DE COMMANDE

A joindre au bon de commande

Vins	Prix en € TTC l'unité	Quantités en cartons
BIB 5 litres - Cadillac Blanc Doux	17 €	
BIB 5 litres - Bordeaux Rosé	15 €	
BIB 5 litres - Côtes de Bordeaux Rouge	15 €	
Magnum Côtes de BX rouge <i>Sélection</i> 150 cl Coffret carton (si coffret bois ajouter 6€)	19 €	



Nom :

Adresse :

.....