

NOTRE SELECTION
PRIMEURS

20
23

LA VINOOTHÈQUE
de TOURS



2023

Un millésime Réjouissant !

Gel, humidité, sécheresse et maladies... Cette année encore, les vignobles français ont été confrontés à des conditions climatiques compliquées. La vigne a néanmoins su résister et les viticulteurs ont rivalisé d'ingéniosité pour affronter ces multiples épreuves.

Dans l'ensemble, la récolte 2023 est une belle réussite !

La Vallée de la Loire, la Champagne, l'Alsace et la Bourgogne ont été épargnés par le mildiou. Les volumes de production et la qualité des raisins ont été préservés dans ces terroirs viticoles. En revanche, ce champignon a fait des ravages dans le Bordelais, tout comme la canicule, la grêle et les pluies diluviennes dans le Sud de la France.

Dans la Vallée du Rhône, vous retrouverez des vins puissants à la signature aromatique inattendue. Quant à la Bourgogne c'est un grand millésime qui se dessine.

*Belle lecture à tous
Olivier Dubois*

www.vinotheque-tours.fr

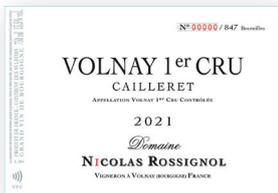
Vente en souscription jusqu'au 31 juillet 2024

Pourquoi acheter PRIMEUR !!!

C'est 20% à 25% de remise sur les tarifs de sortie et nous vous garantissons la disponibilité des vins.

Attention, nous traiterons vos commandes dans l'ordre de réception.

nouveau : règlement possible par CB à distance



Bourgogne Domaine Nicolas Rossignol

Nicolas Rossignol, né en 1974, représente la 5ème génération de vignerons sur les terroirs de Volnay. Il vinifie depuis 1994 au sein du Domaine ROSSIGNOL-JEANNIARD, perpétuant ainsi la tradition familiale.

Après une formation technique complète acquise au lycée viticole de Beaune, Nicolas met en pratique ses connaissances au cours de différents stages, au Domaine JOSEPH VOILLOT à Volnay, au Domaine LOUIS LATOUR en Ardèche ainsi qu'au Domaine du VIEUX TÉLÉGRAPHE à Châteauneuf-du-Pape. Soucieux de maîtriser d'autres techniques de culture et d'élevage, il part vinifier en Afrique du Sud au Domaine BOSCHENDAL en 1995 puis à Bordeaux au Château LA CARDONNE régit par Château LAFITE ROTHSCHILD.

Il ne tarde pas à créer son propre Domaine en 1997 avec une surface de 3 hectares répartis sur les communes de **Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses.**

À partir de 1998, la superficie totale des domaines ROSSIGNOL-JEANNIARD et de NICOLAS ROSSIGNOL couvre près de 16 hectares.

En 2005, c'est près de 2.5 hectares supplémentaires qui viennent augmenter la surface du domaine avec de nouvelles appellations comme **Savigny-les-Beaune 1ers Crus Fourneaux et Lavières** ainsi que **Beaune 1er Cru Clos du Roy**, provenant du domaine ROBERT AMPEAU à Meursault.

C'est en 2011 que les domaines ROSSIGNOL-JEANNIARD et NICOLAS ROSSIGNOL fusionnent. Ils conservent une étiquette « **Domaine Nicolas Rossignol** » avec près de 30 appellations différentes. Afin d'améliorer la qualité de production du domaine, un déménagement s'organise. Nicolas Rossignol s'installe dans les bâtiments de BENJAMIN LEROUX à Beaune.

En 2014, 1.5 hectares en appellations **Pommard 1er Cru et Pommard** viennent renforcer la gamme du domaine.

Les projets en cours sur 2016 s'articulent autour de la construction d'une cuverie moderne et durable sur Beaune. Cette optique s'inscrit dans la volonté de produire du vin toujours meilleur et de qualité sur l'ensemble du domaine qui représente aujourd'hui 17 hectares.



2023 est un millésime très surprenant, après une année climatique dense, les vins présentent un très beau fruit frais et mûr, très rond et dense. Les tanins sont très onctueux donnant des vins faciles d'accès dans leur jeunesse mais qui auront un vrai potentiel de garde, un bel équilibre entre richesse des derniers millésimes (comme 2020, ou 2022) et une belle fraîcheur (comme 2017 ou 2019).

Les vendanges ont débuté le 11 septembre 2023 avec beaucoup de soleil.

Nicolas ROSSIGNOL

RÉFÉRENCE

PRODUIT

QUANTITÉ

PRIX U. TTC

TOTAL

1040 CÔTE DE BROUILLY CHAVANNES 2023

<input type="text"/>	28,90 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

1076 PERNAND-VERGELESSES 2023 ❤️

<input type="text"/>	37,50 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

1188 VOLNAY 2023

<input type="text"/>	47,90 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

1227 POMMARD LES NOIZONS 2023 ❤️

<input type="text"/>	59,50 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

1275 BEAUNE 1ER CRU CLOS DU ROY 2023

<input type="text"/>	64,90 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

13 POMMARD 1ER CRU CHARMOTS 2023

<input type="text"/>	85,00 €	<input type="text"/>
----------------------	---------	----------------------

1296 VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS 2023

<input type="text"/>	105,00 €	<input type="text"/>
----------------------	----------	----------------------



Bourgogne Domaine Nicolas Perrault

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
205	MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE 2023 ❤️	<input type="text"/>	22,90 €	<input type="text"/>
3010	SANTENAY 2023	<input type="text"/>	20,90 €	<input type="text"/>
1094	MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE 2023	<input type="text"/>	23,90 €	<input type="text"/>
575	MARANGES 1ER CRU LE CLOS DES LOYERES 2023 ❤️ (POUR LA GARDE)	<input type="text"/>	27,00 €	<input type="text"/>



Bourgogne Domaine Lécheneaut

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
7055	BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023	<input type="text"/>	11,50 €	<input type="text"/>
8048	BOURGOGNE PINOT NOIR 2023	<input type="text"/>	19,50 €	<input type="text"/>
7056	BOURGOGNE CLOS PRIEUR 2023	<input type="text"/>	21,00 €	<input type="text"/>
821	BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2023	<input type="text"/>	21,00 €	<input type="text"/>
827	BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS LE CLOS DE MAGNY 2023	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
7062	CHOREY LES BEAUNE 2023	<input type="text"/>	28,50 €	<input type="text"/>
7120	MOREY ST DENIS 2023	<input type="text"/>	36,50 €	<input type="text"/>
840	MOREY ST DENIS CLOS DES ORMES 2023 ❤️ 🍷	<input type="text"/>	49,00 €	<input type="text"/>
8062	VOSNE ROMANÉE 2023	<input type="text"/>	47,00 €	<input type="text"/>
7123	NUITS ST GEORGES 2023	<input type="text"/>	39,00 €	<input type="text"/>
952	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES DAMODES 2023 ❤️	<input type="text"/>	68,00 €	<input type="text"/>
894	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS 2023	<input type="text"/>	68,00 €	<input type="text"/>
231	NUITS ST GEORGES 1ER CRU AUX ARGILLATS 2023 🍷	<input type="text"/>	68,00 €	<input type="text"/>
7124	CHAMBOLLE MUSIGNY 2023	<input type="text"/>	47,00 €	<input type="text"/>
8002	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES BORNIGUES 2023 ❤️	<input type="text"/>	79,00 €	<input type="text"/>
884	CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2023 🍷	<input type="text"/>	205,00 €	<input type="text"/>



Bourgogne Château de Chamilly

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
723	MONTAGNY LES BASSETS 2023 ❤️	<input type="text"/>	12,90 €	<input type="text"/>
896	BOUZERON LES BOUCHINES «ALIGOTÉ» 2023	<input type="text"/>	13,90 €	<input type="text"/>
7106	MERCUREY LES MARCOEURS 2023	<input type="text"/>	15,90 €	<input type="text"/>
619	BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE 2023 ❤️	<input type="text"/>	13,50 €	<input type="text"/>
7103	BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE 2023 - MAGNUM NEW	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
8035	MERCUREY AU PIED DU MONT MORIN 2023	<input type="text"/>	17,00 €	<input type="text"/>
7049	MERCUREY 1ER CRU LES PUILLETS 2023	<input type="text"/>	27,00 €	<input type="text"/>



Bourgogne Domaine Morey-Coffinet



RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
1009	BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY 2023	<input type="text"/>	24,50 €	<input type="text"/>
1437	LADOIX 2023	<input type="text"/>	37,00 €	<input type="text"/>
1014	CHASSAGNE - MONTRACHET LES HOUILLÈRES 2023	<input type="text"/>	65,00 €	<input type="text"/>
1154	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU LES FAIRENDES 2023	<input type="text"/>	89,00 €	<input type="text"/>
1091	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU EN CAILLERET 2023	<input type="text"/>	89,00 €	<input type="text"/>
1240	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU LA ROMANÉE 2023	<input type="text"/>	99,00 €	<input type="text"/>
1286	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU EN REMILLY 2023	<input type="text"/>	99,00 €	<input type="text"/>
1314	PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES 2023	<input type="text"/>	145,00 €	<input type="text"/>
1339	MEURSAULT 1ER CRU PERRIÈRES 2023	<input type="text"/>	165,00 €	<input type="text"/>
1373	BÂTARD - MONTRACHET GRAND CRU 2023	<input type="text"/>	395,00 €	<input type="text"/>
1380	BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR 2023	<input type="text"/>	23,00 €	<input type="text"/>
1396	CHASSAGNE - MONTRACHET LES CHAUMES 2023	<input type="text"/>	42,00 €	<input type="text"/>
14	CHASSAGNE - MONTRACHET LES CHAMBRES 2023	<input type="text"/>	44,00 €	<input type="text"/>
1431	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2023	<input type="text"/>	51,00 €	<input type="text"/>
718	CHASSAGNE - MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT JEAN 2023	<input type="text"/>	79,00 €	<input type="text"/>



Bourgogne Domaine Christophe Cordier

2023 est une belle année avec de belles maturités proche du millésime 2022. Il a fallu lutter à la vigne contre le mildiou et cette dernière année de conversion en agriculture biologique a été difficile. Les rendements sont modérés, dans nos ambitions d'environ 38hl/hectare.

Pour moi, 2023 est un millésime solaire avec de beaux équilibres.

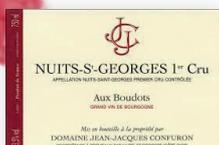
Christophe CORDIER

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
7018	MACON AUX BOIS D'ALLIER 2023	<input type="text"/>	15,50 €	<input type="text"/>
173	MACON MILLY-LAMARTINE CLOS DU FOUR 2023	<input type="text"/>	18,90 €	<input type="text"/>
8017	MACON MILLY-LAMARTINE CLOS DU FOUR 2023 - MAGNUM	<input type="text"/>	39,00 €	<input type="text"/>
780	SAINT-VERAN EN FAUX 2023	<input type="text"/>	20,50 €	<input type="text"/>
8015	SAINT-VERAN CLOS A LA COTE 2023	<input type="text"/>	22,00 €	<input type="text"/>
8016	POUILLY-FUISSE VIEILLES VIGNES 2023	<input type="text"/>	26,00 €	<input type="text"/>
785	POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES VIGNES BLANCHES 2023	<input type="text"/>	55,00 €	<input type="text"/>
1441	POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES VIGNES BLANCHES 2023 - MAGNUM	<input type="text"/>	115,00 €	<input type="text"/>
153	POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES VERS CRAS 2023 - MAGNUM	<input type="text"/>	125,00 €	<input type="text"/>



Bourgogne Domaine Diconne

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
1048	AUXEY-DURESSSES TERRES FOLLES 2023 ♥	<input type="text"/>	18,90 €	<input type="text"/>
1202	MEURSAULT LES NARVAUX 2023	<input type="text"/>	35,00 €	<input type="text"/>
1203	AUXEY-DURESSSES 2023 ♥ NEW	<input type="text"/>	19,00 €	<input type="text"/>
1204	AUXEY-DURESSSES 1ER CRU LES BRETTERINS 2023	<input type="text"/>	21,90 €	<input type="text"/>
1414	AUXEY-DURESSSES 1ER CRU LES DURESSSES 2023 ♥ (POUR LA GARDE)	<input type="text"/>	23,50 €	<input type="text"/>
1416	POMMARD LES VIGNOTS 2023	<input type="text"/>	31,90 €	<input type="text"/>



Bourgogne Domaine J.J. Confuron



Une belle année qui met du baume au cœur des vignerons ! 2023 a été généreuse et qualitative ! La floraison fin mai se passe très bien sous un beau soleil. On observe une belle sortie de grappes qui laisse présager d'une belle récolte.

Juin et Juillet seront instables, avec des orages et des températures élevées. A la mi-juillet la véraison se met en place. Les températures restent relativement douces et les amplitudes jour/nuit sont assez importantes, ce qui est favorable à la vigne. Ces températures déterminent à vendanger tôt le matin. Ainsi les premiers raisins blancs, d'une très belle qualité, seront en cuve dès le 5 septembre ; dans la foulée, les pinots noirs seront récoltés à partir du 7.

Sophie, Alain et Louis MEUNIER

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
149	CÔTE DE NUITS VILLAGES LA MONTAGNE 2023 ♥	<input type="text"/>	34,00 €	<input type="text"/>
284	BOURGOGNE CUVÉE JEUNESSE 2023	<input type="text"/>	25,00 €	<input type="text"/>
7111	CÔTE DE NUITS VILLAGES LA MONTAGNE 2023	<input type="text"/>	34,00 €	<input type="text"/>
497	CÔTE DE NUITS VILLAGES LES VIGNOTTES 2023	<input type="text"/>	42,00 €	<input type="text"/>
1429	NUITS ST GEORGES LES FLEURIÈRES 2023 ♥	<input type="text"/>	49,00 €	<input type="text"/>
1304	CHAMBOLLE MUSIGNY 2023	<input type="text"/>	59,00 €	<input type="text"/>
3020	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES CHABOEUFs 2023 ♥	<input type="text"/>	89,00 €	<input type="text"/>
7040	NUITS ST GEORGES 1ER CRU AUX BOUDOTS 2023 	<input type="text"/>	105,00 €	<input type="text"/>
529	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU 2023 	<input type="text"/>	105,00 €	<input type="text"/>
1279	VOSNE ROMANÉE 1ER CRU LES BEAUX-MONTS 2023 	<input type="text"/>	125,00 €	<input type="text"/>
7039	CLOS-VOUGEOT GRAND CRU 2023 	<input type="text"/>	175,00 €	<input type="text"/>
1305	ROMANÉE ST-VIVANT GRAND CRU 2023 	<input type="text"/>	565,00 €	<input type="text"/>

Les cuvées en rouge sont disponibles également en MAGNUM (tarif 2 bouteilles + 5€)



Vallée du Rhône Maison Tardieu Laurent

Le Rhône méridional :

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les quantités sur les rouges sont, en revanche, plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de vieux grenache sont racés et d'une grande justesse !

Le Rhône Septentrional :

Il a un air de famille avec les blancs méridionaux avec une densité un peu plus ostentatoire... Les qualités sur les rouges sont également variables d'une Appellation à une autre et au sein même de l'Appellation. Un millésime qui nous fait énormément penser à 2016 pour les vins réussis.

Et « Mention Spéciale » pour le Nord du Nord !

Michel et Bastien TARDIEU

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
380	CÔTES-DU-RHÔNE NOBLES ORIGINES 2023	<input type="text"/>	14,90 €	<input type="text"/>
854	CROZES-HERMITAGE VIEILLES VIGNES (+ 50 ANS) 2023	<input type="text"/>	24,50 €	<input type="text"/>
816	SAINT-PERAY VIEILLES VIGNES (40 À 100 ANS) 2023	<input type="text"/>	27,50 €	<input type="text"/>
1216	SAINT-JOSEPH VIEILLES VIGNES (30 À 40 ANS) 2023 ♥	<input type="text"/>	27,50 €	<input type="text"/>
7027	CHATEAUNEUF-DU-PAPE VIEILLES VIGNES (40 À 60 ANS) 2023	<input type="text"/>	36,00 €	<input type="text"/>
217	CONDRIEU 2023	<input type="text"/>	38,00 €	<input type="text"/>
1385	HERMITAGE (80% MARSANNE 20% ROUSSANNE) 2023	<input type="text"/>	58,00 €	<input type="text"/>
9001	CÔTES-DU-RHÔNE LES BECS FINS 2023 ♥ NEW (50% GRENACHE 50% SYRAH) 2023	<input type="text"/>	9,50 €	<input type="text"/>
8215	CÔTES-DU-RHÔNE CUVÉE SPECIALE (95% GRENACHE 70 ANS) 2023	<input type="text"/>	14,90 €	<input type="text"/>
891	RASTEAU VIEILLES VIGNES (40 À 80 ANS) 2023	<input type="text"/>	17,90 €	<input type="text"/>
337	VACQUEYRAS VIEILLES VIGNES (40 À 60 ANS) 2023 ♥	<input type="text"/>	21,00 €	<input type="text"/>
532	CROZES-HERMITAGE VIEILLES VIGNES (+ 60 ANS) 2023	<input type="text"/>	24,00 €	<input type="text"/>
1070	GIGONDAS VIEILLES VIGNES (40 À +100 ANS) 2023	<input type="text"/>	28,90 €	<input type="text"/>
1173	SAINT-JOSEPH VIEILLES VIGNES (100% SERINE 60 À +100 ANS) 2023	<input type="text"/>	28,90 €	<input type="text"/>
573	CÔTE-RÔTIE (100% SERINE) 2023	<input type="text"/>	53,00 €	<input type="text"/>
1280	CHATEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE SPECIALE ♥ (99% GRENACHE SUR SABLES) 2023	<input type="text"/>	56,00 €	<input type="text"/>
289	CORNAS (100% SERINE) 2023	<input type="text"/>	39,00 €	<input type="text"/>
1224	CORNAS VIEILLES VIGNES (100% SERINE 80 À +100 ANS) 2023	<input type="text"/>	63,00 €	<input type="text"/>
974	HERMITAGE (100% SERINE) 2023	<input type="text"/>	68,00 €	<input type="text"/>

Les cuvées en rouge sont disponibles également en MAGNUM (tarif 2 bouteilles + 5€)





Vallée du Rhône Domaine Combiér



Une année qui s'est avérée prometteuse malgré des conditions météorologiques parfois contrastées entre le Nord et le Sud de la Vallée du Rhône.

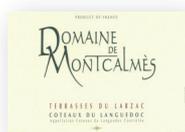
Dans l'ensemble, le millésime 2023 se distingue par son charme et son équilibre remarquable, aussi bien pour les vins blancs que pour les rouges. Malgré un hiver sec et un printemps pluvieux, suivi de séquences orageuses localisées, le vignoble a su résister aux aléas climatiques. La sécheresse et la canicule tardive de l'été ont été compensées par des nuits fraîches, permettant à la vigne de se reposer et de préserver sa qualité.

Pour Crozes-Hermitage, les conditions météorologiques ont été plus instables, entraînant des vendanges plus resserrées. Toutefois, la qualité et la quantité sont au rendez-vous sur l'ensemble de la région. Le millésime 2023 se caractérise par son plein, sa densité, son équilibre et ses belles acidités.

En somme, le millésime 2023 suscite un enthousiasme unanime parmi les professionnels du vin dans la Vallée du Rhône, et nous pouvons tous être fiers du résultat obtenu malgré les défis rencontrés.

David COMBIER

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
215	CROZES-HERMITAGE CUVÉE DOMAINE 2023	<input type="text"/>	21,50 €	<input type="text"/>
361	CROZES-HERMITAGE CUVÉE CAP NORD 2023	<input type="text"/>	29,90 €	<input type="text"/>
794	CROZES-HERMITAGE CLOS DES GRIVES 2023	<input type="text"/>	39,90 €	<input type="text"/>



Coteaux du Languedoc Domaine de Montcalmes



RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
1395	TERRASSES DU LARZAC 2022	<input type="text"/>	28,50 €	<input type="text"/>
1451	TERRASSES DU LARZAC 2022 - MAGNUM	<input type="text"/>	64,00 €	<input type="text"/>



Côtes du Roussillon Domaine de l'Edre

Cette année 2023 a été marquée, comme vous le savez, par une sécheresse intense. Certains de nos cépages ont beaucoup souffert (particulièrement ceux, comme la syrah et la roussanne qui ne sont pas originaires de notre région). D'autres, comme les grenaches et les carignans, ont bloqué leur développement foliaire dès mi-juillet pour se protéger. Sur quelques parcelles, les sarments ont donc limité leur pousse et c'était inédit. Pour autant, la récolte a bien eu lieu et la perte a été contenue (-20%). Bien entendu, en l'absence d'humidité, les raisins ont été très sains et la vinification n'a posé aucun problème. Donc finalement, et malgré toute attente, une belle année et... un bon vin !

Pierre LAPORTE & Jacques CASTANY

RÉFÉRENCE	PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX U. TTC	TOTAL
736	CÔTES DU ROUSSILLON CARREMENT BLANC 2023	<input type="text"/>	13,90 €	<input type="text"/>
3071	CÔTES DU ROUSSILLON CUVÉE EDRE 2023	<input type="text"/>	28,00 €	<input type="text"/>
1101	IGP CÔTES CATALANES GRENACHE ? CARIGNAN ! 2023	<input type="text"/>	7,90 €	<input type="text"/>
1115	IGP CÔTES CATALANES CARREMENT MOURV' EDRE 2022	<input type="text"/>	9,20 €	<input type="text"/>
1298	IGP CÔTES CATALANES JOLIMENT SYRAH 2023	<input type="text"/>	9,20 €	<input type="text"/>
719	CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARREMENT ROUGE 2023	<input type="text"/>	13,20 €	<input type="text"/>
1459	CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CUVÉE EDRE 2023	<input type="text"/>	23,00 €	<input type="text"/>

Nous vous informons que votre commande de l'année dernière :

**« PRIMEURS 2022 »
sera disponible à l'automne 2024**

Merci de bien vouloir nous prévenir, par téléphone, du jour de l'enlèvement,
(24 heures avant), ces vins étant stockés en cave.

Tél. : 02.47.64.75.27

LÉGENDE

 VENTE LIMITÉE À 3 BOUTEILLES	 VINS BLANCS
 VENTE LIMITÉE À 2 BOUTEILLES	 VINS ROUGES
 VENTE LIMITÉE À 1 BOUTEILLE	 NOUVEAUTÉS
	 COUP DE COEUR

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les vins de Bourgogne et des autres régions sont élevés aux domaines et seront livrables au cours du deuxième semestre 2025

Nous vous aviserons de leur date exacte de disponibilité et vous demanderons alors vos instructions pour procéder à leur expédition, soit à leur tenue à disposition à :

La Vinothèque de Tours, 16 rue Michelet, 37000 Tours.

Panachage possible sans quantité minimum et dans la limite des stocks disponibles.

Document non contractuel - Sauf vente et engagement

Offre valable jusqu'au 31 juillet 2024

Les prix sont indiqués Toutes Taxes Comprises au départ de Tours (Frais de port en SUPPLÉMENT)

Le règlement s'effectue au moment de la commande.

Toute commande non réglée au plus tard le 30 septembre 2024, sera considérée comme nulle.

LA VINOThÈQUE
de TOURS

16, rue Michelet - 37000 TOURS
Tél. 02 47 64 75 27
www.vinotheque-tours.fr
info@vinotheque-tours.fr

