

Domaine Alain DUMARCHER

Tarif TTC départ cave 2021.

IGP Ardèche

Bouteille de 0.75 cl. Carton de 6

« Les blancs »

- « Ma Signature » Viognier 2019 7.00 € 42.00 €
- « Douceur de Viognier » 2019 8.00 € 48.00 €
- Chardonnay 2020 6.50 € 39.00 €
- « La Fleur des Buis »
- Mon P'tit Muscat 2019 6.50 € 39.00 €

« Les Rosés »

- Rosé des Garrigues 2020 5.50 € 33.00 €
- Fleur de Rosé 2020 6.00 € 36.00 €

« Les Rouges »

- L'esprit du Chêne 2017 7.50 € 45.00 €
- Le Petit Cade 2019 6.50 € 39.00 €
- Syrah 2018 Cuvée Adrien 6.00 € 36.00 €

AOP Côtes du Vivarais

- Rouge Vent du Sud 2017 6.00 € 36.00 €

En cas d'épuisement des stocks, le millésime terminé sera remplacé par le suivant.

Fontaines à Vin (bag-in-box)

- IGP Ardèche 5 litres**
- Rouge ou Rosé 14.00 €

Vos commandes expédiées :

Tous départements port et emballage compris :
Par Mondialrelay de 6 à 18 bouteilles 15 € par carton
Fontaine à vin 5 litres 10 € l'unité.
Par transporteur de 24 à 54 bouteilles 1,50 € par bouteille.
De 60 à 144 bouteilles 1 € par bouteille.
Franco de port à partir 150 bouteilles.
Merci de compléter et nous retourner le bon de commande avec votre règlement.

Tarifs applicable 1^{er}/01/20 au 31/12/2021.

Paiement par carte bancaire accepté.

Pour un accueil de qualité n'hésitez pas à nous prévenir de votre visite au 04.75.04.31.82

GAEC Alain DUMARCHER
250, Chemin de Combe Charel
Le Clos de Prime 07700 GRAS
+33 4.75.04.31.82
domainealaindumarcher.com



Bon de Commande

Mme et Mr
.....
Livraison **PARC DU LYCEE DES PORTES DE
CHARTREUSE 8 MAI 10H/16H** Tel/mail
.....

Nombre de bouteille de 0.75cl. par carton de 6 et/ou Fontaine à Vin	Quant.	Prix

Frais de port et emballage (à calculer) **offert**

Prix total à régler :

Je règle par chèque à l'ordre de GAEC Alain DUMARCHER.

Date :

Signature :

Ou par VIREMENT BANCAIRE

FR76 1390 6000 0685 0523 7602 065 AGRIFRPP839

RIB France 13906 00006 85052376020 65

Délais de livraison : De 48h00 à une semaine.

Nous vous remercions de votre commande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération

Click & Collect

Vins et Terroir 2021

Lion's Club

Livraison gratuite

le Samedi 8 Mai

de 10h à 16h

**Parc du Lycée
des Portes de Chartreuse
à Voreppe (38).**

**La vente sur place sera
possible attention stock limité
priorité aux commandes**

CB acceptée sur le Salon Drive.



Pour vous aider dans votre choix voici quelques caractéristiques de nos cuvées.

LA FLEUR DES BUIS Chardonnay

Ce cépage s'exprime par sa souplesse et sa fraîcheur des notes d'ananas et de pommes le caractérisent. Idéal à l'apéritif, à l'élaboration des kirs, sur les crustacés et la tartiflette.

Garde 2 ans Température idéale 8°.

MON P'TIT MUSCAT

Cette cuvée issue du cépage Muscat blanc à petits grains donne un vin sec et fruité.

Plein de fraîcheur aux notes de raisins croquant, il est à boire jeune à l'apéritif sur les huîtres et les poissons grillés. Garde 2 ans. Température idéale 8 °.

MA SIGNATURE Viognier

Des arômes intenses d'agrumes, poire et abricot avec une belle longueur en bouche.

Servir à l'apéritif, sur les volailles à la crème, le picodon et le roquefort.

Garde 2 ans. Température idéale 8°.

DOUCEUR DE VIOGNIER

Les grains de cette cuvée sont récoltés à pleine maturité. Une bouche gourmande et douce révèle des arômes de fleurs blanche et fruits confits. Servir sur le foie gras, certains fromages affinés, les desserts et le chocolat noir.

Garde 3 ans.

Température idéale 8 °.

ROSE DES GARRIGUES

Ce vin sec et fruité est issu de l'assemblage du Cinsault et du Grenache. Il apporte une touche tonique à l'apéritif, sur les grillades, les salades et les poissons grillés.

Garde 2 ans. Température 10°.

FLEUR DE ROSE

Un assemblage de Caladoc, Grenache et Syrah. Une pointe de douceur aux notes agréables de framboises.

Séduisant à l'apéritif il accompagne le melon et les salades sucrées ou salées.

Garde 2 ans. Température 10°.

CUVEE ADRIEN 100 % Syrah

Des arômes puissants et tanniques sur fond de petits fruits rouge. Un vin élégant à servir sur les viandes rouge et les fromages.

Garde 4 ans. Température idéale 18°.

LE PETIT CADE

L'assemblage de Cabernet Sauvignon et de Syrah donne à ce vin des notes surprenantes, un mélange de garrigue et d'épices. Un vin à boire entre amis sur la charcuterie et les plats épicés.

Garde 3 à 4 ans.

Température idéale 16°.

L'ESPRIT DU CHENE

Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon nous offre une explosion d'arômes et un bel équilibre.

Boisé, il dévoile sa douce saveur beurrée. Servir sur les viandes en sauce et les gibiers.

Garde jusqu'à 5 ans. Température idéale 18°.

VENT DU SUD

L'équilibre de ce vin est marqué par l'assemblage de la Syrah et du Grenache. Un vin typé, frais et coloré.

Servir sur une côte d'agneau ou une viande grillée.

A déguster de suite ou à garder 2, 3 ans. Température idéale 16°.