

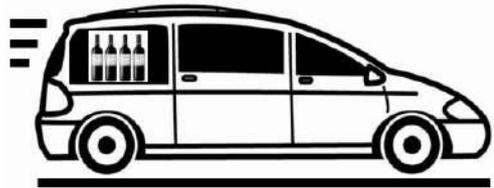


Château Eugénie

Famille COUTURE
Vignerons Récoltants
Rivière-Haute
F-46140 ALBAS
Tél : 05 65 30 73 51
Fax : 05 65 20 19 81
couture@chateaeugenie.com
www.chateaeugenie.com

CLICK AND COLLECT

A VOREPPE



RETRAIT DRIVE

Albas, le 12 mars 2021

**Madame, Monsieur,
Chers Clients,**

Se tenant habituellement au mois d'avril, **le salon des Vins et Terroirs de Voreppe** est annulé pour raisons sanitaires. Toutefois, nous vous donnons rendez-vous **pour un retrait Click and Collect le samedi 8 mai 2021 de 10h à 16 heures, organisé par le Lions Clubs de Voiron.**

Ce jour là, vous pourrez enlever votre commande directement au Lycée des Portes de Chartreuse, 387 Avenue de Stalingrad 38340 Voreppe.

A cette occasion, nous vous proposons **une offre exclusive «11+1»** sur toute notre gamme. A savoir **pour 11 bouteilles identiques achetées la douzième vous est offerte***.

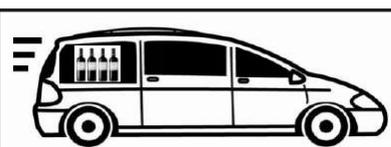
N'hésitez pas à en profiter en nous passant dès à présent votre commande par courrier, téléphone, courriel, ou tout simplement sur notre boutique en ligne <https://chateaeugenie.com/boutique/>, **avant le Dimanche 2 mai minuit.**

Soucieux de toujours vous satisfaire, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, nos sincères salutations vigneronnes.

Couture
MAÎTRE VIGNERON



11 achetées, la douzième offerte



**RETRAIT DRIVE
CLICK & COLLECT
VOREPPE**

Samedi 8 mai de 10h à 16H**
Au Lycée des Portes de Chartreuse
387 Avenue de Stalingrad
38340 Voreppe

* Une douzième bouteille est offerte pour tout achat de 11 bouteilles identiques (même vin, même centilisation). Offre valable jusqu'au 2 mai 2021.

Si vous passez votre commande par la boutique en ligne avec retrait au drive, merci de cocher retrait salon et de mentionner en commentaire «11+1 VOREPPE». Si vous passez votre commande par la boutique en ligne avec livraison à domicile par transporteur, merci de mentionner «11+1» en commentaire.

** horaires susceptibles de modification en fonction de l'évolution des conditions sanitaires.



TARIF Printemps 2021

Couture
MAITRE VIGNERON

Valable jusqu'au 30 juin 2021,
Tarif à la bouteille, sous réserve de stock disponible,
Livraison gratuite en France à partir de 250 € de commande*.

(*voir conditions générales de vente au verso).
Château Eugénie, Famille COUTURE, Rivière-Haute, F-46140 ALBAS
Tél : 05 65 30 73 51, www.chateaueugenie.com
Fax : 05 65 20 19 81, Courriel : couture@chateaueugenie.com,
Siret 326 978 905 00015, N°TVA FR74326978905



Les VINS en BIB :

Conditionnés en Bag in Box de 5 & 10 litres (poche souple) ou en Cubitainer de 22 & 32 litres (poche semi-rigide). Pour une meilleure dégustation, nous indiquons une date limite de consommation optimale sur nos BIB.

Prix au litre	de 5 à 35	de 36 à 71	72 et plus
IGP Côtes du Lot Rouge, Rosé ou Blanc	3,10 €	2,90 €	2,70 €
Vin de France Rouge	2,30 €	2,10 €	1,90 €
Plaquette de 50 bouchons en liège		11 €	

Les Jus de Raisins :

Pour petits et grands, découvrez nos purs jus de raisins de malbec. Ils sont naturels, sans alcool, sans conservateurs et sans sucres ajoutés (uniquement les sucres naturels du raisin).



Désignation	Bouteille 75 cl.		
	par 6	par 12	par 36
Jus de raisin	3,00 €	2,90 €	2,80 €
Pétillant de Jus de raisin	4,00 €	3,90 €	3,80 €
Jus de raisin : 9 € le Bag-In-Box de 3 litres			

Les Vins PLAISIRS :

→ Apéritif Ratafia :

Cet apéritif traditionnel du Quercy est produit à partir de notre jus de raisin auquel est ajouté de l'eau de vie. Il est ensuite vieilli 2 ans en barriques. Disponible en deux formats 50cl. et 75cl.



La bouteille penchée 50cl. (en coffret carton unitaire)	12 €
La bouteille droite 75cl. (sans coffret)	15 €

→ Dentelle Eugénie :

Découvrez notre Dentelle Eugénie en appellation IGP Comté Tolosan. Cette méthode traditionnelle est issue d'un pur malbec rosé. Son fruité, sa fraîcheur, la finesse de ses bulles en font un vrai vin de fêtes. IGP Comté Tolosan brut 75cl.



Dentelle Eugénie 75cl.		
par 6	par 12	par 36
9,40 €	9,00 €	8,70 €

Les Vins BLANCS

→ La Treille du Roy Blanc :

Issu du cépage Sauvignon, ce vin blanc sec et frais est le compagnon idéal des poissons, crustacés et fruits de mer. IGP Côtes du Lot 75cl.

→ Cousu Main :

Issu d'un assemblage inédit de Chardonnay et de Viognier, ce vin blanc aux arômes floraux et de pêche blanche est le reflet d'une parcelle unique, à faible rendement. A découvrir sur des coquilles Saint Jacques, poissons et viandes blanches en sauces. IGP Côtes du Lot 75cl



→ Griffé Velours :

Vendangé à la main au mois de novembre, ce grand vin blanc doux issu du Chenin, dévoile des arômes de fruits exotiques confits, légèrement miellés. A déguster en apéritif, sur un foie gras, une tarte de fruits de saison. IGP Côtes du Lot 50cl.

Prix à la bouteille	par 6	par 12	par 36	par 72
La Treille du Roy Blanc	5,50 €	5,00 €	4,80 €	4,70 €
Cousu Main 2018	13,80 €	13,30 €	13,10 €	13,00 €
Griffé Velours 2018 (50cl.)	12,50 €	12,00 €	fin de stock	

Les Vins ROSES

→ La Treille du Roy Rosé :

A base de Malbec et de Merlot, ce rosé frais et gourmand aux accents de fruits rouges est parfait pour accompagner les grillades estivales ainsi qu'une multitude de plats ! IGP Côtes du Lot 75cl. disponible aussi en BIB voir haut de page.

→ La Treille du Roy Rosé Moelleux :

Ce rosé moelleux tendre et fruité, est un régal à l'apéritif, ainsi que sur des plats exotiques et pourquoi pas sur des desserts. IGP Côtes du Lot 75cl.



Prix à la bouteille 75cl.	par 6	par 12	par 36	par 72
La Treille du Roy Rosé	5,00 €	4,50 €	4,30 €	4,20 €
La Treille du Roy Moelleux	5,20 €	4,70 €	4,50 €	4,40 €

Les Vins ROUGES

→ La Treille du Roy Rouge :

Vin de copains par excellence, ce Cabernet/Ségalin réglera vos grillades, tartes salées, charcuterie...

IGP Côtes du Lot, disponible aussi en BIB voir au recto.



La Treille du Roy Rouge 75cl.			
par 6	par 12	par 36	par 72
5,30 €	4,80 €	4,60 €	4,50 €

→ Eugénie Tradition : Nouvelle étiquette

Issue des terroirs de terrasses et élevée 12 mois en cuves, la cuvée Tradition surprend par sa souplesse et ses notes délicates de fruits noirs. A accompagner de terrines, viandes rouges, grillades... AOP Cahors



Millésime	Prix à la bouteille 75 cl.				Demi 37,5 cl.	Magnum 150 cl.
	par 6	par 12	par 36	par 72		
2019	7,20 €	6,70 €	6,30 €	6,10 €	3,65 €	13,80 €
2018	7,50 €	7,00 €	6,60 €	6,40 €	3,80 €	14,40 €

→ Tsar Pierre le Grand : Nouvelle étiquette

Provenant de vignes de terrasses et coteaux, cette cuvée porte le nom du Tsar, qui selon la légende soignait son estomac au vin de Cahors. Une matière douce, des notes de mûre et de cassis avec des tanins enrobés sont le profil de ce Cahors tout en finesse. A servir sur des viandes mijotées, du canard, des mets délicats aux saveurs légèrement épicées voire exotiques. AOP Cahors

2018 Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales / Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants

2017 Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales / 3 étoiles Concours 1001 Dégustations / Noté 95/100 au Decanter Magazine



Millésime	Prix à la bouteille 75 cl.				Demi 37,5 cl.	Magnum 150 cl.
	par 6	par 12	par 36	par 72		
2018	9,90 €	9,40 €	9,00 €	8,80 €	5,00 €	19,20 €
2017	10,30 €	9,80 €	fin de stock		/	20,00 €

→ Réserve de l'Aïeul : Nouvelle étiquette

Cette cuvée emblématique du Château Eugénie est élaborée à partir des vignes les plus anciennes de la propriété, plantées par notre grand-père. Ce vin vous séduira par ses arômes de fruits rouges et noirs macérés. En bouche, vous retrouverez le goût du Cahors authentique, structuré avec des tanins délicats. A découvrir sur de beaux gibiers, viandes rouges, agneau du Quercy, fromages affinés... AOP Cahors

2018 Médaille d'Argent au Challenge International du Vin / Noté 90/100 à l'International Challenge Gilbert & Gaillard / Noté 92/100 au Wine Enthusiast

2017 Médaille d'Or au Concours International de Lyon / Médaille d'Argent au Concours Mondial des Féminales / Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants



Millésime	Prix à la bouteille 75 cl.				Demi 37,5 cl.	Magnum 150 cl.
	par 6	par 12	par 36	par 72		
2018	13,50 €	13,00 €	12,60 €	12,40 €	6,80 €	26,40 €
2017	14,00 €	13,50 €	13,10 €	12,90 €	7,05 €	27,40 €

→ Haute Collection :

Ce vin pur Malbec est la Haute Couture du Château Eugénie. Produit en faible quantité (~25 hl/ha), ce vin profond, charnu et épicé dévoile une bouche d'une grande élégance, enrobée de tanins étonnamment veloutés. A savourer lors de moments d'exception et à servir dans de grands verres à dégustation accompagné de foie gras, magret fumé, belles viandes rouges, mais également avec des desserts au chocolat. AOP Cahors

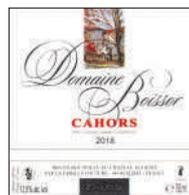
2017 Médaille d'Or au Concours International de Lyon
Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest France
Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales

Millésime	Prix à la bouteille 75 cl.			
	par 6	par 12	par 36	par 72
2017	24,50 €	24,00 €	23,60 €	23,40 €



→ Domaine de Boissor :

Ce vin est l'émotion du vignoble. Le Domaine de Boissor accueille des personnes en situation de handicap, qui cultivent avec soin leur vigne. Le vin est ensuite vinifié et mis en bouteille au Château Eugénie. Découvrez sa saveur fruitée et son élégance. AOP Cahors



Notre vin « solidaire »

Millésime	Prix à la bouteille 75 cl.			
	par 6	par 12	par 36	par 72
2019	7,40 €	6,90 €	6,50 €	6,30 €
2018	7,70 €	7,20 €	fin de stock	

Conditions Générales de Vente

Nos prix s'entendent TTC en Euros et tous nos envois sont payables à la commande. Le transport est gratuit à partir de 250€ de commande nette à payer et pour une seule adresse de livraison en France métropolitaine. Pour toute commande inférieure à 250€, rajouter une participation forfaitaire aux frais de transport de 18€. L'envoi s'effectue par transporteur avec livraison à domicile. Délai : prévoir 1 à 2 semaines. En cas de litige à la livraison, veuillez formuler vos réserves sur le bordereau de transport en présence du livreur et nous en informer sous 48 heures. Emballage en carton de 6 ou 12 bouteilles, de 12 demies et de 6 magnums. Merci de nous contacter pour toute livraison hors France métropolitaine.

Remise quantitative : A partir de 150 bouteilles, je déduis 2% sur la colonne de 72 bouteilles. A 300 bouteilles, je déduis 5% sur le prix de 72.

Invitation : de passage dans le Lot, venez nous rencontrer à Rivière-Haute entre Albas et Luzech, à 20 km de Cahors. La dégustation de nos vins vous sera offerte, ainsi que la visite de notre chai (sur demande). Accueil du lundi au samedi de 9 h. 30 à 12 h. 30 et de 14 h. à 19 h., ainsi que les dimanches du 12 juillet au 31 août. Fermé les dimanches du 1^{er} septembre au 11 juillet et les jours fériés suivants : 1^{er} janvier, lundi de Pâques, 1^{er} mai, Noël. Groupes et autocars sur rendez-vous.

Pour conserver toute la qualité de nos vins, stockez nos bouteilles couchées dans une cave fraîche, sombre et humide si possible.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Réserve de propriété : toute marchandise livrée restera notre propriété jusqu'au paiement intégral de son prix, conformément à la loi n°80.355 du 12 mai 1980.