

**BEHAGHEL** Viticulteurs  
**Château Peyrines**  
 33410 Mourens

Tél : 05 56 61 98 05

[contact@chateau-peyrines.com](mailto:contact@chateau-peyrines.com)

[www.chateau-peyrines.com](http://www.chateau-peyrines.com)

# Château Peyrines



## Conditions de vente

La livraison se fait à partir de 36 bouteilles.

- Pour profiter du **Tarif dégressif**, commandez avec des ami(e)s et faites expédier à une seule adresse.
- Ces prix s'entendent **Toutes Taxes Comprises** et **Transport Compris** pour la France Métropolitaine.
  - Règlement à la commande par chèque, à l'ordre de : **SCEA BEHAGHEL**
  - Ou par Virement Bancaire sur demande du RIB.

**Ces tarifs sont valables de :**  
**Octobre 2022 à Septembre 2023.**

*Octobre 2022 à Septembre 2023*

## Grand Vin de Bordeaux

*Prix TTC de la bouteille de 75 cl :*

Vins Blancs et Rosé (75cl)	A partir de :		
	36 blles et +	60 blles et +	120 blles et +
2021 Blanc Sec A.O.C Entre-Deux-Mers Haut Benauge.....	7,90 €	7,60 €	7,40 €
2020 Blanc Moelleux A.O.C Bordeaux Haut Benauge .....	8,30 €	8,00 €	7,80 €
2021 Rosé A.O.C Bordeaux .....	7,90 €	7,60 €	7,40 €
Méthode Traditionnelle ..... "Les Bulles de Peyrines" .....	11,30 €	11,00 €	10,80 €
<b>Vins Rouges (75cl)</b>			
2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur .....	8,40 €	8,10 €	7,90 €
2016 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur .....	8,20 €	7,90 €	7,70 €
<b>Magnum (150cl) 2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur .....</b>	<b>19,80€</b>		
<b>Livraison par carton de 6 Magnums</b>			

### Vin Rouge en vrac

	par 1 ou 2 colis		par 3 colis et +	
	4,50 €/l	99,00 €	3,85 €/l	84,70 € l'unité
2019 Rouge A.O.C Bordeaux : Cubit de 22 litres .....	4,50 €/l	99,00 €	3,85 €/l	84,70 € l'unité
Fontaine de 20 litres .....	4,50 €/l	90,00 €	3,85 €/l	77,00 € l'unité
Fontaine de 10 litres .....	4,60 €/l	46,00 €	3,95 €/l	39,50 € l'unité

### Vigne et vinification : choix de culture

*Nous utilisons le plus possible des méthodes de culture naturelle, afin de respecter l'environnement, ainsi que l'activité biologique des sols.*

*Cette démarche s'adapte à chaque saison, en fonction du climat ...!*

*... et ceci tout en respectant la qualité de notre production et la rentabilité de notre exploitation.*

### **Et aussi :**

*Le dépôt que vous trouverez parfois dans nos bouteilles est un dépôt naturel, et montre que nous vinifions dans le respect de la santé du consommateur.*

*« Le vin est à lui seul un remède, il nourrit le sang de l'homme, et amortit les chagrins et les soucis ».*

*Pline l'Ancien (1<sup>er</sup> siècle après J.C.)*