

**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**

**Ces tarifs sont valables de :**  
**Octobre 2020 à Septembre 2021.**

## Grand Vin de Bordeaux

*Octobre 2020 à Septembre 2021*

Prix TTC de la bouteille de 75 cl :

Vins Blancs et Rosé (75cl)	A partir de :	Prix TTC de la bouteille de 75 cl :		
		36 blles et +	60 blles et +	120 blles et +
<b>2019 Blanc Sec A.O.C Entre-Deux-Mers Haut Benaugue....</b>		<b>7,70 €</b>	<b>7,40 €</b>	<b>7,20 €</b>
<b>2017 Blanc Moelleux A.O.C Bordeaux Haut Benaugue .....</b> Médaille d'Or Lyon		<b>8,10 €</b>	<b>7,80 €</b>	<b>7,60 €</b>
<b>2020 Rosé A.O.C Bordeaux .....</b> Rosé Disponible en Mars 2021		<b>7,70 €</b>	<b>7,40 €</b>	<b>7,20 €</b>
Méthode Traditionnelle .... « Les Bulles de Peyrines » .....		<b>11,10 €</b>	<b>10,80 €</b>	<b>10,60 €</b>
<b>Vins Rouges (75cl)</b>				
<b>2012 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur ... Stock limité ...</b>		<b>8,30 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>7,80 €</b>
<b>2014 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur .....</b> 2014 Médaille d'Or Lyon		<b>8,10 €</b>	<b>7,80 €</b>	<b>7,60 €</b>
<b>2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur .....</b>		<b>8,00 €</b>	<b>7,70 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur (150cl) Magnum</b>	<b>18,00€</b>	<b>Dans un coffret bois</b>		<b>22,00€</b>

## Vin Rouge en vrac

	par 1 ou 2 colis	par 3 colis et +
<b>2016 Rouge A.O.C Bordeaux : Cubit de 22 litres</b>	<b>96,80 €</b>	<b>82,50 € l'unité</b>
<b>Fontaine de 20 litres</b>	<b>88,00 €</b>	<b>75,00 € l'unité</b>
	(soit 4,40 €/l)	(soit 3,75 €/l)

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

### 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.)*