

BEHAGHEL Viticulteurs
Château Peyrines

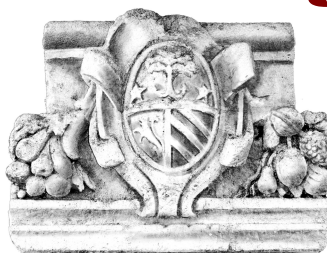
33410 Mourens

Tél : 05 56 61 98 05

contact@chateau-peyrines.com

www.chateau-peyrines.com

Château Peyrines



Grand Vin de Bordeaux

Conditions de vente

- La livraison se fait à partir de 36 bouteilles par carton de 12 bouteilles.
- Pour profiter du **Tarif dégressif**, commandez avec des amis 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 2018 à Septembre 2019.

Octobre 2018 à Septembre 2019

Vins Blancs et Rosé (75cl)

	Prix TTC de la bouteille de 75 cl :			
	A partir de :	36 b. et +	60 b. et +	120 b. et +
2018 Blanc Sec A.O.C Entre-Deux-Mers Haut Benaige.....	7,50 €	7,20 €	7,00 €	
2014 Blanc Moelleux A.O.C Bordeaux Haut Benaige	7,90 €	7,60 €	7,40 €	
2016 Rosé A.O.C Bordeaux	7,50 €	7,20 €	7,00 €	
Méthode Traditionnelle « Les Bulles de Peyrines »	10,90 €	10,60 €	10,40 €	

Vins Rouges (75cl)

2012 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	7,90 €	7,60 €	7,40 €
2014 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	7,70 €	7,40 €	7,20 €

2014 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur (150cl) **Magnum 17,80€** Dans un coffret bois **21,80 €**

Pour une expédition isolée (un cadeau par exemple), nous consulter.

Vin Rouge en vrac

	par 1 ou 2 colis	par 3 colis et +
2014 Rouge A.O.C Bordeaux : Cubit de 22 litres -----	96,80 €	82,50 € l'unité
Fontaine de 20 litres -----	88,00 €	75,00 € l'unité
	(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^{er} siècle après. J.C.)*