

BEHAGHEL Viticulteurs
Château Peyrines
 33410 Mourens

Tél : 05 56 61 98 05

contact@chateau-peyrines.com

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.

Grand Vin de Bordeaux

Octobre 2023 à Septembre 2024

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 +
2022 Blanc Sec A.O.C Entre-Deux-Mers Haut Benauge.....	8,10 €	7,80 €	7,60 €
2020 Blanc Moelleux A.O.C Bordeaux Haut Benauge	8,50 €	8,20 €	8,00 €
2023 Rosé A.O.C Bordeaux Printemps 2024	8,10 €	7,80 €	7,60 €
Méthode Traditionnelle "Les Bulles de Peyrines"	11,50 €	11,20 €	11,00 €

Vins Rouges (75cl)

2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	8,70 €	8,40 €	8,20 €
2016 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	8,50 €	8,20 €	8,00 €
2018 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	8,30 €	8,00 €	7,80 €

Magnum (150cl) 2015 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur 21,40€ Livraison par carton de 6 Magnums

Vin Rouge en vrac

	par 1 ou 2 colis		par 3 colis et +	
2020 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

Ces tarifs sont valables de :
Octobre 2023 à Septembre 2024.

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.)