

Chère cliente, cher client,

Après 2 éditions en mode Drive, l'équipe Viniflore est très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre **Salon Viniflore physiquement** dans notre jardinerie et nos nouvelles serres !

Vous pourrez y déguster :

- > **58 vins** de lycées viticoles de France
- > **2 vins du Château Jouvente** que nos BTS Technico-Commercial ont sélectionné suite à leur voyage d'études dans l'appellation Graves
- > **Des produits du terroir** locaux et de deux lycées agricoles
- > Et bien-sûr, **les végétaux** de la jardinerie-école du lycée

Nous sommes impatients d'être à ce week-end du 19 et 20 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

En attendant ce salon Viniflore 2022, prenez bien soin de vous.

A bientôt,

L'équipe Viniflore

Conditions de vente du vin

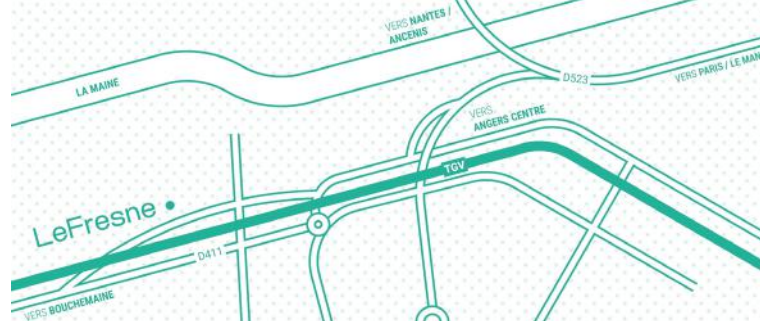
Possibilité d'acheter à l'unité ou par carton de 6 bouteilles. En cas de rupture de stock, nous nous engageons à vous fournir les vins manquants, aux mêmes conditions sous un mois (sauf les vins « sans recommande »).

Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées **avant mercredi 16 mars 2022**, soit :

- ☑ **Par courrier postal**, en envoyant le bon de commande, accompagné d'un chèque à l'ordre du « GIE Club des écoles » aux coordonnées ci-dessous :

LEGTA Angers Le Fresne
À l'attention de M. Olivier Bourreau
BP 43627 – 49036 Angers cedex 01

- ☑ **Par mail**, à viniflore@angers-lefresne.net avec un règlement le jour de l'enlèvement.



38 chemin du Fresne
49130 Ste Gemmes / Loire
Tél. 02 41 68 60 00

www.viniflore-angers.fr

Jardinerie école ouverte du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Un site internet dédié

Pour mieux vous guider dans votre choix, nous avons mis en place un site internet : www.viniflore-angers.fr

Vous pourrez y consulter notamment les fiches techniques de chaque vin proposé.

Restauration sur place

SALLE DE RÉCEPTION
Le Clos
de Soucelles
GÎTE - TRAITEUR FOUËES



Viniflore

Lycée Angers Le Fresne

19-20 mars 2022

10h-18h

60 vins

des lycées viticoles

VENTE :
- Produits du terroir
- Végétaux de la jardinerie

Entrée libre



LeFresne
Angers - Segré



SÉLECTION DES VINS 2022

Val de Loire et Centre

| | |
|---|---------|
| 1 Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2020 <i>Or Concours des vins saumurois</i> | 5,90 € |
| 2 Saumur Rouge « Le Cormier » 2019 | 5,90 € |
| 3 Saumur Rouge « Hauts de Caterne » 2018 <i>Argent Concours des vins du Val de Loire</i> | 6,90 € |
| 4 Cabernet d'Anjou Rosé 2020 | 5,90 € |
| 5 Saumur Rosé 2020 | 5,90 € |
| 6 Crémant de Loire Blanc - 12 à 18 mois sur lattes | 7,50 € |
| 7 Crémant de Loire Rosé - 12 à 18 mois sur lattes | 7,50 € |
| 8 Touraine Amboise Rouge « François 1 ^{er} » 2017 1/3 fût de chène | 7,50 € |
| 9 Touraine Sauvignon Blanc 2020 NOUVEAUTÉ | 6,90 € |
| 10 Touraine Amboise Rouge « AuthentiCôt » 2016 18 mois fût de chène | 12,00 € |
| 11 Chinon Rouge « Les Mûriers » 2017 - <i>Label TerraVitis</i> | 7,30 € |
| 12 Sancerre Blanc 2020 | 13,50 € |

Alsace - Jura

| | |
|---|---------|
| 13 Alsace Sylvaner 2018 - <i>Conversion bio</i> | 7,50 € |
| 14 Alsace Auxerrois 2018 NOUVEAUTÉ <i>Conversion bio - Or Concours Colmar</i> | 8,00 € |
| 15 Alsace Côte de Rouffach Riesling 2019 <i>Conversion bio</i> | 10,00 € |
| 16 Alsace Côte de Rouffach Pinot Gris 2018 <i>Conversion bio - Guide Hachette</i> | 10,50 € |
| 17 Alsace Côte de Rouffach Gewurztraminer 2018 | 12,50 € |

Bourgogne

| | |
|---|---------|
| 18 Saint Véran Blanc « Les Climats » 2020 | 11,00 € |
| 19 Bourgogne Blanc Aligoté 2020 | 8,00 € |
| 20 Beaune 1 ^{er} cru « Les Perrières » 2019 NOUVEAUTÉ <i>Or Concours des Vins de Macon</i> | 22,50 € |

Beaujolais

| | |
|--|---------|
| 21 Moulin à vent « Les Bois Maréchaux » 2020 NOUVEAUTÉ <i>Label TerraVitis</i> | 9,50 € |
| 22 Morgon « Comtesse Noire » 2018 11 mois fût de chène - <i>Label TerraVitis</i> | 12,00 € |
| 23 Brouilly « Le secret de la Comtesse » 2015 NOUVEAUTÉ 24 mois fût de chène - <i>Label TerraVitis</i> | 12,50 € |

Vallée du Rhône

| | |
|---|---------|
| 24 Côtes du Rhône Rosé 2020 NOUVEAUTÉ <i>Argent Concours des vins d'Orange</i> | 7,30 € |
| 25 Côtes du Rhône Villages Rouge « Les Peyrières » 2019 | 9,60 € |
| 26 Châteauneuf du Pape Rouge 2019 <i>Or Gilbert et Guillard - Sans recommander</i> | 19,50 € |
| 27 Pont du Gard Blanc « Ecole, Le Vignier du Maître » 2019 <i>Or Concours Vignerons Indépendants</i> | 8,90 € |
| 28 Costières de Nîmes Rouge « Ecole, mention B » 2018 | 8,70 € |
| 29 Ventoux Rouge « Versant Sud » 2020 | 6,90 € |

Languedoc

| | |
|--|---------|
| 30 Cité de Carcassonne Blanc « La Source » 2020 <i>Or Concours Général Agricole Paris</i> NOUVEAUTÉ <i>Conversion bio</i> | 6,90 € |
| 31 Cité de Carcassonne Blanc 2020 NOUVEAUTÉ Franck Putelat chef étoilé - <i>Conversion bio</i> | 15,50 € |
| 32 Cité de Carcassonne Rosé « L'Épée » 2019 puis 2020 <i>Conversion bio</i> | 6,90 € |
| 33 Cité de Carcassonne Rouge « Le Blason » 2021 | 7,90 € |

Sud Ouest

| | |
|--|---------|
| 34 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée Tradition » 2016 <i>Bronze Concours Vins Coteaux du Quercy 2018</i> <i>Conversion bio</i> | 6,40 € |
| 35 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée des Templiers » 2018 12 mois fût de chène - <i>Conversion bio</i> | 8,70 € |
| 36 Bergerac Blanc « Château La Brie » 2018 puis 2020 <i>Conversion bio</i> | 6,20 € |
| 37 Bergerac Rosé « Château La Brie » 2018 puis 2020 <i>Conversion bio - Or Concours de Bordeaux</i> | 6,20 € |
| 38 Bergerac Rouge « Château La Brie » 2020 <i>Conversion bio</i> | 6,20 € |
| 39 Monbazillac « Château La Brie » 2020 | 11,00 € |
| 40 Côtes de Gascogne Blanc « Cuvée anniversaire » 2017 Fût de chène - <i>Or Concours Vignerons Indépendants 2017</i> <i>Sans recommander</i> | 6,90 € |
| 41 Côtes de Gascogne Blanc « Esquisse » 2016 5 mois fût de chène | 8,00 € |
| 42 Côtes de Gascogne Blanc Moelleux 2019 | 6,70 € |
| 43 Côtes de Gascogne Rouge « Esprit de Peyris » 2019 | 6,00 € |
| 44 Floc de Gascogne Blanc - <i>Sans recommander</i> | 10,00 € |
| 45 Floc de Gascogne Rosé | 10,00 € |

Bordelais

| | |
|---|---------|
| 46 Haut-Médoc « Château Dillon » Cru Bourgeois 2016 12 mois fût de chène <i>Or Concours Général Agricole Paris 2019</i> | 14,00 € |
| 47 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2016 <i>Guide Hachette</i> | 10,70 € |
| 48 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 Cuvée Prestige - 12 mois fût de chène | 12,70 € |
| 49 Lalande de Pomerol « Château Real Caillou » 2018 12 mois fût de chène - <i>Or Concours de Bordeaux</i> | 17,00 € |
| 50 Bordeaux Blanc « Duo de la Tour Blanche » 2018 puis 2019 | 12,50 € |
| 51 Sauternes « Les Charmilles de Tour Blanche » 2019 | 22,50 € |
| 52 Pessac Léognan Rouge « Les Haldes de Luchey » 2015 puis 2017 | 16,50 € |

Charentes

| | |
|---|---------|
| 53 Pineau des Charentes Blanc « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 2* 2020</i> | 11,90 € |
| 54 Pineau des Charentes Rosé « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 1* 2021</i> | 11,90 € |
| 55 Vin de liqueur gazéifié Tillad Blanc « Château de l'Oisellerie » style «Pineau Champagnisé» | 13,90 € |

Champagne

| | |
|--|---------|
| 56 Champagne Delhomme Blanc de Blancs Brut | 20,50 € |
|--|---------|

Normandie

| | |
|---|---------|
| 57 Pommeau de Normandie - <i>Sans recommander</i> | 16,50 € |
|---|---------|

Nord

| | |
|--|--------|
| 58 Bière triple Blonde L'Amusée 8% - 75 cl | 5,20 € |
|--|--------|

Découvrez l'appellation Graves

Sélection de 2 vins par nos étudiants
de 2^{ème} année de BTS Technico-Commercial
lors de leur dernier voyage d'études.

- 59 | Graves Blanc « Château Jouvente »
- 60 | Graves Rouge « Château Jouvente »

A commander sur place

BON DE COMMANDE VINIFLORE 2022

**Bon de commande à renvoyer
jusqu'au mercredi 16 mars 2022**

par courrier :

LEGTA Angers Le Fresne
À l'attention de M. Olivier Bourreau
BP 43627 - 49036 ANGERS cedex 01

Accompagné d'un chèque à l'ordre du :
« GIE Club des écoles »

ou par mail :

viniflore@angers-lefresne.net
Paiement le jour de l'enlèvement

Vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

CP :

Ville :

Tél. :

Email :

Date :

Signature :

