

Chère cliente, cher client

Depuis maintenant 14 années, les étudiants de notre filière BTS Technico-Commercial ont le plaisir de vous faire découvrir les vins des lycées viticoles de France, des produits du terroir, ainsi que les végétaux de notre exploitation horticole

Cette année, l'équipe Viniflore est **très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre Salon Viniflore les Samedi 16 et Dimanche 17 Mars 2024** dans notre jardinerie et nouvelles serres.

Vous pourrez y déguster :

> **54 vins** de lycées viticoles de France

> **Des produits du terroir** locaux et de plusieurs lycées agricoles

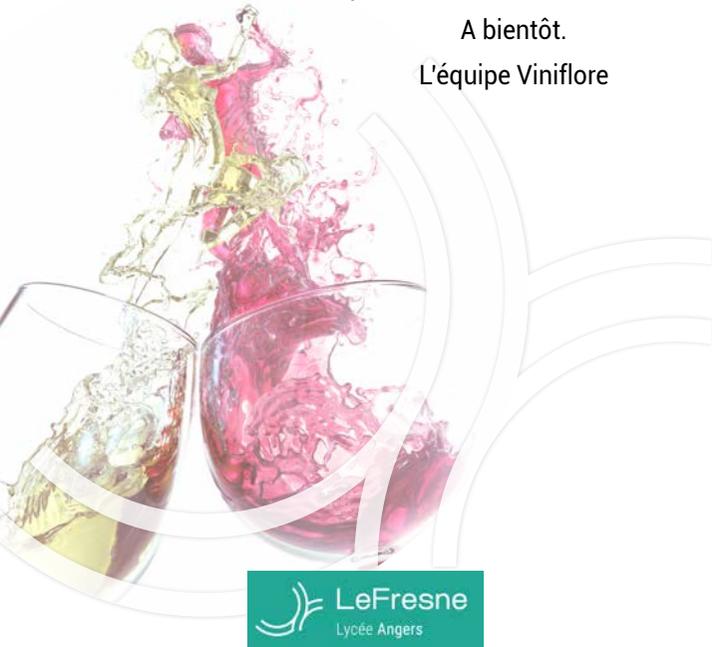
> Et bien-sûr, **nos végétaux** de notre jardinerie-école du lycée

Nous sommes impatients d'être ce week-end du 16-17 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

En attendant Viniflore 2024, prenez bien soin de vous.

A bientôt.

L'équipe Viniflore



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

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



ATTENTION !

Nouvelles procédures de Précommandes.

Cette année, le Bon de Commande se trouve sur les pages intérieures du dépliant.

Si vous souhaitez faire une précommande, il suffit de nous renvoyer le dépliant en entier, de photocopier le bon de commande ou d'aller sur notre site internet pour le télécharger.

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 recommander » et « stock limité »). Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées avant mardi 12 mars 2024, 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 par chèque le jour de l'enlèvement.

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 et télécharger le dépliant et l'affiche.

Restauration sur place

SALLE DE RÉCEPTION
Le Clos
de Soucelles
GÎTE - TRAITEUR FOUÉES

2024
Viniflore
Lycée Angers Le Fresne

Plus de **50 vins**
des lycées viticoles

16-17
MARS
10h-18h



Vente :
Produits locaux
et de Lycées agricoles
Végétaux de la
jardinerie école

38 chemin du Fresne
49130 Ste Gemmes sur Loire

02 41 68 60 02

www.viniflore-angers.fr



Bon de commande Viniflore 2024

A remplir et renvoyer

		Prix unitaire	Qté	Prix total
VAL DE LOIRE ET CENTRE				
1	Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2022 <i>Or Concours Vins Saumurois</i>	6,80 €		
2	Saumur Rouge « Le Cormier » 2021	6,20 €		
3	Saumur Rouge « Hauts de Caterne » 2020, puis 2021 <i>Or Concours Vins de Loire</i>	7,50 €		
4	Saumur Rouge « Amonite » 2021 11 mois fûts de chêne NOUVEAUTÉ	11,00 €		
5	Cabernet d'Anjou Rosé 2021 AB	6,20 €		
6	Saumur Rosé 2022 AB	6,20 €		
7	Crémant de Loire Blanc 12 à 18 mois sur lattes AB	10,50 €		
8	Chinon Rouge « Les Mûriers » 2018 <i>Label TerraVitis</i>	8,00 €		
9	Touraine Sauvignon Blanc 2022	7,00 €		
10	Touraine Amboise Rouge «François 1 ^{er} » 2018 1/3 fûts de chêne	8,00 €		
11	Crémant de Loire Rosé 12 mois sur lattes minimum NOUVEAUTÉ	9,00 €		
12	Coteaux du Giennois Blanc « Phi » 2021 Cuvée fûts de chêne NOUVEAUTÉ	10,50 €		
ALSACE-JURA				
13	Sylvaner Vieilles Vignes 2020 <i>Conversion Bio</i> NOUVEAUTÉ	10,50 €		
14	Authentique Auxerrois 2019 <i>Conversion Bio</i>	9,00 €		
15	Riesling Côte de Rouffach 2022 AB	12,00 €		
16	Pinot Gris Côte de Rouffach 2020 <i>Conversion Bio</i>	11,00 €		
17	Gewurztraminer Côte de Rouffach 2021 AB	13,00 €		
18	Vin Orange « Dans son jus...» <i>Conversion Bio</i> NOUVEAUTÉ	11,00 €		
19	L'Etoile - Cuvée Aéria 2020 14 mois fût de chêne AB	14,00 €		
BOURGOGNE				
20	Côtes de Beaume Blanc 2022 9 mois en fûts NOUVEAUTÉ	15,50 €		

21	Beaune 1 ^{er} Cru Rouge « Les Teurons » 2021 NOUVEAUTÉ AB	27,00 €		
22	Saint-Véran Blanc « Les Climats » 2022 AB	12,00 €		
BEAUJOLAIS				
23	Brouilly Rouge « Château de Bel Air » 2022 <i>Label TerraVitis</i>	10,50 €		
24	Morgon « La Comtesse Noire » 2022 11 mois fût de chêne - <i>Label TerraVitis</i> <i>Or Concours Vins de Macon</i>	14,00 €		
VALLÉE DU RHÔNE				
25	Côtes du Rhône Villages Rouge « Les Peyrières » 2022 AB <i>Or Gilbert Gaillard</i>	10,50 €		
26	Châteauneuf du Pape Rouge 2021 AB <i>Or Gilbert et Guillard</i>	21,00 €		
27	Pont du Gard Blanc « Ecole, Le Viognier du Maître » 2023	9,00 €		
28	Costières de Nîmes Rosé 2023	6,50 €		
29	Costières de Nîmes Rouge « Classe Verte » 2019 AB	8,50 €		
30	Costières de Nîmes Rouge « Ecole, mention B » 2023	9,00 €		
31	Ventoux Rouge « Versant Sud » 2021	7,20 €		
LANGUEDOC				
32	Cité de Carcassonne Rouge 2021 Franck Putelat chef étoilé guide Michelin AB	16,50 €		
33	Cité de Carcassonne Rouge « Le Blason » 2023 AB	8,50 €		
SUD OUEST				
34	Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée des Templiers » 2018 12 mois fût de chêne - <i>Conversion Bio</i>	9,00 €		
35	Coteaux du Quercy Rouge « Tradition » 2018 <i>Conversion Bio</i>	6,50 €		
36	Bergerac Blanc « Château La Brie » 2023 <i>Conversion Bio</i>	6,50 €		
37	Bergerac Rosé « Château La Brie » 2023 <i>Conversion Bio</i>	6,20 €		
38	Bergerac Rouge « Château La Brie » 2022 <i>Conversion Bio</i>	6,20 €		
39	Côtes de Bergerac Blanc Moëlleux 2023	7,00 €		
40	Monbazillac Blanc Liquoreux 2022 NOUVEAUTÉ AB	10,00 €		
41	Côtes de Gascogne Blanc « Esprit de Peyris » 2022	7,50 €		

42	Côtes de Gascogne Rouge « Esprit de Peyris » 2019, puis 2022	7,50 €		
BORDELAIS				
43	Bordeaux Blanc « Linas » 2022 <i>Or Concours Vins Bordeaux</i> NOUVEAUTÉ	7,20 €		
44	Haut-Médoc Rouge « Château Dillon » Cru Bourgeois 2019 <i>Guide Hachette</i> <i>Or Concours Vignerons Indépendants</i>	14,50 €		
45	Montagne-St Emilion Rouge « Château Grand Baril » 2018 <i>Guide Hachette</i>	11,50 €		
46	Montagne-St Emilion Rouge « Château Grand Baril » 2020 Cuvée Prestige - 12 mois fût de chêne <i>Guide Hachette</i>	13,00 €		
47	Lalande de Pomerol « Château Real Caillou » 2019 12 mois fût de chêne <i>Or Concours Vins de Macon</i>	18,00 €		
48	Bordeaux Rosé « Les Jardins de La Tour Blanche » 2022 <i>Conversion Bio</i> NOUVEAUTÉ	7,20 €		
49	Bordeaux supérieur Rouge « Les Jardins de La Tour Blanche » 2016	7,20 €		
50	Pessac Léognan Rouge 2018 « Les Halde de Luchey » 12 mois fût de chêne	17,00 €		
CHARENTES				
51	Pineau des Charentes Blanc « Château de l'Oisellerie » <i>Guide Hachette</i>	12,50 €		
52	Pineau des Charentes Rosé « Château de l'Oisellerie » <i>Guide Hachette</i>	12,50 €		
CHAMPAGNE				
53	Champagne Delhomme Blanc de Blancs	23,00 €		
NORMANDIE				
54	Pommeau de Normandie <i>Sans recommander</i> AB	18,00 €		
MONTANT TOTAL				

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : Signature :

Date :