

Chère cliente, cher client

Depuis maintenant 13 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 produits par notre exploitation horticole.

Cette année, l'équipe Viniflore est **très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre Salon Viniflore les Samedi 18 et Dimanche 19 Mars 2023** dans notre jardinerie et nouvelles serres !!!

Vous pourrez y déguster :

- > **56 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 WE du 18-19 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

En attendant Viniflore 2023, 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 » et « stock limité »).

Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées **avant mercredi 15 mars 2023**, 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 lundi 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
le Soucelles**
CÔFFÉ - TRAITEUR FUGÈRE

**Viniflore**
Lycée Angers Le Fresne

18-19 mars 2023
10h-18h

+ de 50 vins
des lycées viticoles

VENTE :
- Produits du terroir
- Végétaux de la jardinerie

Entrée libre

 LeFresne
Angers - Segré



SÉLECTION DES VINS 2023

Val de Loire et Centre

1 Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2021	6,20 €
2 Saumur Rouge « Le Cormier » 2020	6,00 €
3 Saumur Rouge « Hauts de Caterne » 2020 <i>Or Vins de Loire</i>	7,00 €
4 Cabernet d'Anjou Rosé 2021	6,20 €
5 Saumur Rosé 2022	6,20 €
6 Crémant de Loire Blanc 12 à 18 mois sur lattes	10,50 €
7 Crémant de Loire Brut 0 <i>NOUVEAUTÉ</i> Sans sucre ajouté - 12 à 18 mois sur lattes	9,50 €
8 Touraine Amboise Rouge « François 1 ^{er} » 2018 1/3 fût de chêne	8,00 €
9 Touraine Sauvignon Blanc 2021	7,00 €
10 Chinon Rouge « Les Mûriers » 2017 - <i>Label TerraVitis</i> <i>Bronze Concours de Macon</i>	8,00 €
11 Sancerre Blanc 2020, puis 2021 <i>Stock limité</i>	13,50 €

Alsace - Jura

12 Alsace Authentique Auxerrois 2018 <i>Conversion bio - Or Vins d'Alsace</i>	8,00 €
13 Alsace Côte de Rouffach Riesling 2020 <i>Conversion bio - Or Concours Vins de Macon</i>	10,00 €
14 Alsace Côte de Rouffach Pinot Gris 2019 <i>Conversion bio</i>	10,50 €
15 Alsace Côte de Rouffach Gewurztraminer 2020	12,50 €
16 L'Etoile - Cuvée Aéria 2020 <i>NOUVEAUTÉ</i>	14,00 €
14 mois fût de chêne	

Bourgogne

17 Saint Véran Blanc « Les Climats » 2021	12,00 €
18 Beaune 1 ^{er} Cru « La Montée Rouge » 2020	26,00 €

Beaujolais

19 Moulin à Vent « Les Bois Maréchaux » 2020 <i>Label TerraVitis</i>	10,50 €
20 Morgon « Comtesse Noire » 2018 11 mois fût de chêne - <i>Label TerraVitis</i> <i>Or Concours Vins de Macon</i>	13,00 €
21 Brouilly « Château de Bel Air » 2021 <i>Label TerraVitis</i>	10,50 €

Vallée du Rhône

22 Côtes du Rhône Villages Rouge « Les Peyrières » 2019 <i>Or Concours Vins de Macon</i>	10,00 €
23 Châteauneuf du Pape Rouge 2020 <i>Or Gilbert et Guillard - Sans recommander</i>	20,00 €
24 Pont du Gard Blanc « Ecole, Le Viognier du Maître » 2019 puis 2020 <i>Or Concours Vignerons Indépendants</i>	8,90 €
25 Costières de Nîmes Rosé 2021 <i>NOUVEAUTÉ</i>	6,20 €
26 Costières de Nîmes Rouge « Classe Verte » 2019	8,90 €
27 Costières de Nîmes Rouge « Ecole, mention B » 2018 <i>Sans recommander</i>	8,90 €
28 Ventoux Rouge 2021	7,20 €

Languedoc

29 Cité de Carcassonne Blanc « La Source » 2022	8,00 €
30 Cité de Carcassonne Blanc 2020 Franck Putelat chef étoilé guide Michelin- <i>Conversion bio</i>	16,50 €
31 Cité de Carcassonne Rouge 2021 Franck Putelat chef étoilé guide Michelin <i>NOUVEAUTÉ</i>	16,50 €
32 Cité de Carcassonne Rosé « L'Epée » 2020 <i>Conversion bio - Sans recommander</i>	7,00 €
33 Cité de Carcassonne Rouge « Le Blason » 2021 <i>Or Concours Vins de Macon</i>	8,00 €

Sud Ouest

34 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée Tradition » 2018 <i>Conversion bio</i>	6,50 €
35 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée des Templiers » 2018 12 mois fût de chêne - <i>Conversion bio</i>	8,80 €
36 Bergerac Blanc « Château La Brie » 2022 <i>Conversion bio</i>	6,20 €
37 Bergerac Rosé « Château La Brie » 2020 <i>Conversion bio - Or Concours de Bordeaux</i>	6,20 €
38 Bergerac Rouge « Château La Brie » 2021 <i>Conversion bio - Or Concours Vins de Macon</i>	6,20 €
39 Côtes de Bergerac Moëlleux 2022 <i>NOUVEAUTÉ</i>	7,00 €
40 Côtes de Gascogne Blanc 2019 <i>NOUVEAUTÉ</i>	6,50 €
41 Côtes de Gascogne Blanc « Esquisse » 2016 5 mois fût de chêne - <i>Sans recommander</i>	8,00 €
42 Côtes de Gascogne Rouge « Esprit de Peyris » 2019	6,50 €
43 Floc de Gascogne Blanc - <i>Sans recommander</i>	10,00 €
44 Floc de Gascogne Rosé	10,00 €

Bordelais

45 Haut-Médoc « Château Dillon » Cru Bourgeois 2019 <i>Or Concours Vignerons Indépendants 2022</i>	14,50 €
46 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 <i>Guide Hachette</i>	11,50 €
47 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 Cuvée Prestige - 12 mois fût de chêne <i>Sans recommander</i>	13,00 €
48 Lalande de Pomerol « Château Real Caillou » 2019 12 mois fût de chêne <i>Or Concours Vins de Macon</i>	18,00 €
49 Bordeaux Blanc « Duo de la Tour Blanche » 2018 puis 2020	12,50 €
50 Bordeaux supérieur Rouge 2016 « Les Jardins de La Tour Blanche » <i>NOUVEAUTÉ</i>	7,00 €
51 Pessac Léognan Rouge 2017 « Les Haldes de Luchey » - 12 mois fût de chêne	17,00 €

Charentes

52 Pineau des Charentes Blanc « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 2* 2020</i>	12,50 €
53 Pineau des Charentes Rosé « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 1* 2021</i>	12,50 €
54 Vin de liqueur gazéifié Tillad Rosé « Château de l'Oisellerie » style « Pineau Champagnisé » <i>NOUVEAUTÉ</i>	14,50 €

Champagne

55 Champagne Delhomme Blanc de Blancs Brut	21,00 €
--	---------

Normandie

56 Pommeau de Normandie - <i>Sans recommander</i>	17,00 €
---	---------



Viniflore

BON DE COMMANDE VINIFLORE 2023

**Bon de commande à renvoyer
jusqu'au mercredi 15 mars 2023**

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 :

BON DE COMMANDE VINIFLORE 2023

n°	Nom du vin	Qté	Prix unitaire	Prix total
			Total	