NOS VINS ROUGES

Solo ..... 7,50€

Cépage et AOC : 100% Gamay, Touraine
Vin : rouge léger et peu tannique, frais, au fruité délicat.
Vendanges : Manuelles, macération courte après égrappage.
Accompagne : grillades, barbecue.

François 1er ..... 9,00€

Cépages et AOC : Côt, Gamay, Cabernet F., Touraine
Vin : rouge équilibré fin et élégant aux arômes de fruits rouges.
Vendanges : Manuelles, macération traditionnelle après égrappage.
Accompagne : tous vos repas.
Référence : citation guide Hachette 2019.

Chaînées d'André ..... 11,00€

Cépage et AOC : 100% Côt, Touraine-Amboise
Vin : rouge élevé en cuve à la robe violine à grenat, parfums de violette, questche, mûre, tilleul. Bouche charnue, tanins fondants. Issu de nos vignes de 20 à 30 ans.
Vendanges : Manuelles, macération d'environ 15 jours après égrappage. Sélection parcellaire.
Accompagne : Volailles, viandes blanches et rouges.
Récompenses : Médaille d'or Concours des Vignerons Indépendants 2023, 2 étoiles guide hachette 2023, Tulipe guide de la Tulipe Rouge 2023.

Prestige ..... 16,50€

Cépage et AOC : 100% Côt, Touraine-Amboise
Vin : rouge élevé en barriques de chêne, parfums de fruits noirs, cassis, mûre, vanille, finement acidulé aux tanins fins et bien dosés. Issu de nos vignes agées de 40 ans et plus.
Vendanges : Manuelles, macération de 3 semaines et plus après égrappage. Sélection parcellaire.
Accompagne : viandes rouges, gibiers, fromages.
Récompenses : Médaille d'Or concours général Agricole 2023, 92/100 Guide Dussert Gerber 2025.

Existe également en Magnum - millésime 2019 ..... 35,00€

NOS EFFERVESCENTS

Élégance ..... 12,50€

Cépage et AOC : Chenin, Chardonnay, Crémant de Loire
Vin : blanc effervescent, extra-brut fruité et gourmand à la bulle fraîche et souple.
Accompagne : apéritif, desserts.
Récompenses : Médaille d'Argent concours général Agricole 2025, 2 étoiles Guide Hachette 2025.

Les Chantemerles ..... 12,50€

Cépage et AOC : 100 % Cabernet F., Crémant de Loire
Vin : rosé effervescent, fruité délicat, pointe minérale.
Accompagne : apéritif, desserts.

TARIFS ET CONTACT

Ces prix s'entendent TTC livraison à domicile incluse à partir de 30 bouteilles pour les départements 75-77-78-91-92-93-94-95. Année 2025.
Commande minimale de 12 bouteilles

Frais de livraison en dessous de 30 bouteilles :

- 7€ pour 24 bouteilles livrées
- 10 € pour 18 bouteilles livrées
- 14 € pour 12 bouteilles livrées

Remise de 20 ct€ par bouteille entre 60 et 119 bouteilles.
Remise de 50 ct€ par bouteille à partir de 120 bouteilles

Possibilité de régler par CB, chèque ou espèces au caveau.
Possibilité de régler au préalable par virement :
IBAN : FR76 1940 6370 0167 1903 3173 086
Bénéficiaire : SCEV Domaine des Bessons

Livraison par nos soins en mars, juin, septembre et décembre.
Les dates vous sont communiquées à l'avance par e-mail ou courrier et figurent dans les évènements sur notre site internet. Veuillez nous consulter pour une livraison en dehors de ces dates.

Le conditionnement se fait en carton de 6 bouteilles.

Grégory LEMAIRE
Artisan Vigneron
06 52 98 32 59 / 02 47 30 09 10
www.domainedesbessons.com
contact@domainedesbessons.com

SCEV Domaine des Bessons
113 rue de Blois, 37530 LIMERAY

le Collège Culinaire de France

Visitez notre site

@domainedesbessons

DOMAINE DES BESSONS

Vins de Touraine Amboise
Crémant de Loire

BON DE COMMANDE

VOS INFORMATIONS

Prénom / Nom : _____
Adresse de livraison : _____
_____
_____
_____
Email : _____
Tél : _____

Pour toute commande, ce bon est à remplir et à renvoyer par mail ou par courrier postal. Voir nos coordonnées au verso.

BON DE COMMANDE

VOTRE COMMANDE

NOS VINS BLANCS/ROSÉS		TARIF	NB	TOTAL
Arroma	○	9,00	NB	
Silex	○	10,50	NB	
L'impromptue	○	16,50	NB	
La Futaie - *75cL*	○	24,00	NB	
La Futaie - *150cL*	○	49,00	NB	
Médium	○	13,00	NB	
Les Beauvoirs	○	18,00	NB	
Nuances	○	7,50	NB	
NOS VINS ROUGES				
Solo	●	7,50	NB	
François 1er	●	9,00	NB	
Chainées d'André	●	11,00	NB	
Prestige - *75cL*	●	16,50	NB	
Prestige - *150cL*	●	35,00	NB	
NOS EFFERVESCENTS				
Élégance	○	12,50	NB	
Les Chantemerles	○	12,50	NB	
			REMISE	
TOTAL BOUTEILLES				

VINIBIB				
10L Blanc	○	40,00	NB	
10L Rosé	○	40,00	NB	
10L Rouge	●	40,00	NB	
TOTAL VINIBIBS				

PORT si moins de 30 bouteilles	
TOTAL COMMANDE	

Le domaine des Bessons vous remercie de votre commande et vous dit à très bientôt !

DOMAINE DES BESSONS

NOS VINS BLANCS

Arroma ..... 9,00€

Cépage et AOC : 100% Sauvignon, Touraine
Vin : blanc très aromatique sur les agrumes et les fleurs fraîches. Associe finesse et structure. Belle longueur.
Vendanges : manuelles, vignes de 15 à 35 ans.
Accompagne : apéritif, poissons & fruits de mer, asperges.
Récompenses : 89/100 guide Dussert Gerber 2025, 1 étoile guide Hachette 2024.

Silex ..... 10,50€

Cépage et AOC : 100 % Chenin Blanc, Touraine-Amboise
Vin : blanc sec sur la tension et l'élégance, notes fruitées, finale minérale.
Vendanges : manuelles, 1ères tries, vignes de 60 ans.
Accompagne : poissons, fruits de mer, terrines, fromage de chèvre.
Récompenses : Coup de ♥ et 2 étoiles Guide Hachette 2022, 1 étoile Guide Hachette 2021.

L'impromptue ..... 16,50€

Cépage et AOC : 100 % Chenin Blanc, Touraine -Amboise
Vin : blanc sec à dimension gastronomique, vinifié en macération, gras, ample et fruité.
Vendanges : manuelles, 1ères tries, sélection parcellaire.
Accompagne : poissons ou volailles grillés ou en sauce, charcuteries, fromages affinés.
Récompense : Coup de ♥ et 2 étoiles Guide Hachette 2026, Médaille d'Argent concours général Agricole 2025.

La Futaie ..... 24,00€

Cépage et AOC : 100 % Chenin Blanc, Touraine-Amboise
Vin : blanc sec issu des meilleures sélections du domaine vinifié en barrique, dynamique et délicat, arômes floraux et épicés, finale fruitée et saline. Dimension gastronomique.
Vendanges : manuelles, 2èmes tries, légèrement sûrmuris.
Accompagne : poissons ou volailles en sauce, blanquette, boudin blanc, fromages affinés.
Références : 90/100 guide Dussert Gerber 2025, 88/100 Gault&Millau 2024, 90/100 Guide de la Tulipe Rouge 2024.
Existe également en magnum - millésime 2022 ..... **49,00€**

NOS VINS BLANCS

Médium ..... 13,00€

Cépage et AOC : 100% Chenin blanc, Touraine-Amboise
Vin : blanc demi-sec aux notes fruitées, miel et épices à la sucrosité équilibrée.
Vendanges : manuelles, 2èmes tries, raisins surmûris.
Accompagne : viandes et poissons épicés, sucré-salé, dessert.
Récompense : Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2022.

Les Beauvoirs ..... 18,00€

Cépage et AOC : 100% Chenin blanc, Touraine-Amboise
Vin : blanc moelleux fin et doté d'une grande capacité de garde.
Vendanges : manuelles, 3èmes tries, issu de raisins surmûris avec pourriture noble.
Accompagne : apéritif, foie gras, dessert.

NOS VINS ROSÉS

Nuances ..... 7,50€

Cépage et AOC : 70% Côt, 30% Gamay, Touraine-Amboise
Vin : rosé friand et fruité aux arômes de framboise et griotte.
Élevage : 6 mois sur lies fines.
Accompagne : grillades, hors d'oeuvre, charcuteries.

