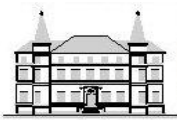


## Votre Bon de Commande



### CHÂTEAU DE RHODES

Appellation d'Origine Contrôlée  
GAILLAC

#### PROCEDURE PAR COURRIER

- compléter les cases grisées
- imprimer ce document
- joindre un chèque du montant indiqué
- poster l'ensemble à l'adresse suivante:

Château de Rhodes  
Boissel - 81 600 GAILLAC

#### PROCEDURE PAR INTERNET

- compléter les cases grisées, faites une sauvegarde sur votre ordinateur
- renvoyez le document complété à : [info@chateau-de-rhodes.com](mailto:info@chateau-de-rhodes.com)
- faire un virement de la somme indiquée sur le compte suivant:
 

établissement	11206	crédit agricole nord midi-pyrénées
guichet	20004	
n° compte	77224366223 / 29	

Les Vins •	Prix TTC (par bouteille)	Votre commande Nb Bouteilles	Sous Total TTC
Rouge 2007 - 75cl • <i>Médaillé d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2009</i>	6,50 €	x	= 0,00 €
Rouge 2007, élevé en fûts de chêne - 75 cl • <i>Médaillé d'Argent au Concours Général Agricole 2009</i>	9,00 €	x	= 0,00 €
Rouge 2004 Magnum, élevé en fûts de chêne - 150 cl • <i>Médaillé d'Or au Concours Général Agricole 2006</i>	18,00 €	x	= 0,00 €
Rosé 2011 - 75 cl, Vin issu de raisin de <i>l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS</i>	6,00 €	x	= 0,00 €
Blanc Sec 2011 - 75 cl	5,00 €	x	= 0,00 €
Blanc Perlé 2010 - 75 cl	5,00 €	x	= 0,00 €
Blanc Doux 2005 - 50 cl • <i>Médaillé d'Argent au Concours Régional des Vins du Sud-Ouest 2006</i>	6,50 €	x	= 0,00 €
Blanc Doux 2009 - 75cl • <i>Médaillé d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2010</i>	10,00 €	x	= 0,00 €
Mousseux Brut Méthode Ancestrale - 75 cl • <i>Médaillé d'Argent au Concours des Vins du Sud Ouest 2012</i>	9,00 €	x	= 0,00 €
Sous Total		0	0,00 €
Transport			0,00 €
<b>TOTAL A REGLER à l'ordre de l'EARL ERIC LEPINE</b>			<b>0,00 €</b>

Date et signature

### Conditions de Vente •

Les vins sont livrés en cartons de 6 bouteilles du même vin.  
Paiement à la commande par chèque bancaire ou postal.  
Nos prix s'entendent TTC, départ chai.  
Offre valable jusqu'au 31/12/2012 dans la limite des stocks disponibles.  
Une facture vous sera envoyée dès réception de la commande.

### Vos coordonnées •

Nom	<input type="text"/>
Prénom	<input type="text"/>
Adresse	<input type="text"/>
Ville	<input type="text"/>
Code postal	<input type="text"/>
Tel	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>
Mail	<input type="text"/>
Adresse de livraison si différente	<input type="text"/>
Consigne de livraison (rdv à prendre, code d'entrée immeuble, heure,...)	<input type="text"/>

### Tarifs de livraison (ttc) •

Nos vins sont livrés en France Métropolitaine  
(nous contacter pour d'autres destinations)

Jusqu'à 12 bouteilles: 20€	De 37 à 48 bouteilles: 41€
De 13 à 24 bouteilles: 32€	De 49 à 60 bouteilles: 50€
De 25 à 36 bouteilles: 36€	Au-delà de 60 bouteilles: nous consulter

### Les Rouges

2007 40 hl/ha - 13,5°  
Cépages: Duras, Braucol et Syrah majoritaires  
Quand le boire: dès aujourd'hui ou à garder  
Pour mieux l'apprécier: servir à 17° et carafier  
Ses distinctions: Argent concours des Vins de Gaillac 2009

2007 élevé en fûts de chêne 40 hl/ha - 13°  
Cépages: Braucol, Duras et Syrah  
Quand le boire: dès aujourd'hui ou à garder  
Pour mieux l'apprécier: servir à 17° et carafier  
Ses distinctions: Argent Concours Général Agricole de Paris 2009  
A savoir: ce vin a été élevé une année dans des fûts de chêne pour lui apporter complexité et rondeur

### Le Rosé

2011 60 hl/ha - 11°  
Cépages: Syrah majoritaire  
Quand le boire: dans l'année  
Pour mieux l'apprécier: servir frais à 11°  
A savoir: le rosé est élaboré exclusivement à partir de raisin rouge  
Vin issu de l'Agriculture Biologique.  
Certifié par ECOCERT SAS

### Les Secs

Sec traditionnel 2011 30 hl/ha - 12°  
Cépages: 100% Loin de l'Oeil, typique de Gaillac  
Quand le boire: dès aujourd'hui  
Pour mieux l'apprécier: servir à 11°  
Vin issu de raisin en conversion vers l'Agriculture Biologique.  
Certifié par ECOCERT SAS  
Perlé 2010 50 hl/ha - 12°  
Cépages: Loin de l'Oeil  
Quand le boire: dès aujourd'hui  
Pour mieux l'apprécier: servir à 11°  
A savoir: le perlé est un vin légèrement gazeux, ce qui lui confère beaucoup de fraîcheur

### Les Doux

2009 - 75cl 9 hl/ha - 12,5°- 167 g de sucre/l  
2005 - 50 cl 20 hl/ha - 13,5°- 98 g de sucre/l  
Cépages: Loin de l'Ceil et Muscadelle  
Quand les boire: dès aujourd'hui  
Pour mieux les apprécier: servir à 10°, se conserve plusieurs jours au réfrigérateur  
Leurs distinctions:  
2009: Argent concours des vignerons indépendants  
2005: 2eme concours Régional Vins du SO  
A savoir: les vignes ont 60 ans, elles sont vendangées à la main par tris successifs afin de ne ramasser à chaque fois que le meilleur

### Le Mousseux Méthode Ancestrale

Brut 24 hl/ha - 10°- 18 g de sucre/l  
Cépages: Mauzac  
Quand les boire: dès aujourd'hui  
Pour mieux l'apprécier: servir très frais  
A savoir: les vignes sont vendangées à la main, le raisin est mis en caissette, la fermentation se termine en bouteille sans ajout de sucre.  
Vin issu de raisin en conversion vers l'Agriculture Biologique.  
Certifié par ECOCERT SAS

www.chateau-de-rhodes.com  
Château de Rhodes - Boissel - 81600 Gaillac  
info@chateau-de-rhodes.com  
tel 05.63.57.06.02  
fax 05.63.57.66.63