



Vignoble Expérience

vignobleexperience@hotmail.com

06 62 03 11 72

www.vignobleexperience.com

1898 Avenue Foix Candale

24610 Villefranche de Lonchat

BON DE COMMANDE PARTICULIER

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

Email : _____

Description	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix Total TTC
Vin rouge EXPÉRIENCE 2025 (75cl)	8€		
Vin rouge RENCONTRE 2024 (75cl)	12€		
Vin rouge RENCONTRE 2024 (1,5L)	26€		
Vin rouge RENCONTRE 2024 (3L)	58€		
Vin rouge RENCONTRE 2024 (5L)	90€		
Vin Rosé EXPÉRIENCE 2025 (75cl)	6€		
Frais de livraison par carton pour toute la France par bouteille de 6 à 18 cols	1€		
Frais de livraison par carton pour toute la France par bouteille de 18 à 90 cols (gratuit au delà de 90 bouteilles)	0,80€		
Total TTC			

Règlement par chèque à adresser à l'adresse ci-dessus ou par virement

IBAN : FR76 4061 8804 7500 0409 0030 642

Date : _____ à : _____

Signature : _____



Vignoble Expérience

vignobleexperience@hotmail.com

06 62 03 11 72

www.vignobleexperience.com

1898 Avenue Foix Candale

24610 Villefranche de Lonchat



Cuvée Rencontre 2024 IGP Périgord

Vin issu d'une petite parcelle de 1 hectare composé de merlot, de malbec et de carménère ramassé à la main. Vinifié 18 mois dans des barriques de Chêne Français (50% barriques neuves et 50% barriques second vins). Ce vin à la dominante fruité type fruits rouges et aux tanins modérés sera idéal pour accompagner des repas entre amis ou en famille.

14°C degrés

15-20ans de garde



Cuvée Expérience rouge 2025 IGP Périgord

Récolté à la main, ce 100% merlot, vinifié intégralement en cuve inox thermorégulée. Ce vin issu d'une année solaire avec un faible rendement, fait de celui-ci un vin aux notes de fruits mûrs et à la complexité tanique intéressante. Un vin à apprécier dès maintenant pour les apéritifs ou les repas de copains.

13,5°C degrés

4-5ans de garde



Cuvée Expérience rosé 2025 IGP Périgord

Toujours rare de trouver un rosé ramassé main et pressé en grappe entière de manière modérée pour conserver la fraîcheur et le fruit naturel d'un rosé du Périgord. Ce 100% merlot rosé est idéal pour les apéritifs comme pour accompagner des plats plus élaborés. Un véritable coup de cœur pour ce millésime.

12,5°C degrés

2-3ans de garde