



SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS



23 NOVEMBRE 2022



Après les vendanges de l'année passée, passons à la dégustation et aux accords mets et vins.

La soirée que l'on vous propose va permettre aux élèves du lycée Pisani et à nos élèves de mettre en valeur leurs productions respectives

Soirée mets & vins

LES VINS; LA CUISINE; LE SERVICE

ILS VOUS PROPOSENT LE MENU SUIVANT

ACCUEIL: CRÉMANT DE LOIRE (ROSÉ)

TRILOGIE DE SAUMON

COCHON DE LAIT RÔTI ET SES GARNITURES

FROMAGES

CHOCOLATS ET FRUITS D'AUTOMNE

*LES VINS DE CETTE SOIRÉE SERONT
PROPOSÉS PAR LE LYCÉE EDGARD PISANI DE
MONTREUIL-BELLAY*

*LE PRIX EST POUR 1 ACCORD
1 VERRE 1 PLAT / PERS*



23 NOVEMBRE 2022 • 19 H 15

35€ PAR PERSONNE

25 RUE MARCEAU, 49400 SAUMUR

02.41.53.50.35

À vos commandes

Bon de commande

Tarifs valables jusqu'au 31 octobre 2022
Dans la limite des stocks disponibles

	Cuvée	Qté	Prix unitaire TTC	Prix TTC
	En bouteilles de 75 cl			
BULLES	Crémant de Loire Blanc		7,20 €	
	Crémant de Loire Rosé		7,20 €	
ROSEES	Saumur Rosé « Vol des syrphes » 2021 BIO 		5,40 €	
	Cabernet d'Anjou 2020 puis 2021 BIO 		5,40 €	
BLANC	Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2020  puis 2021		5,60 €	
	Saumur Blanc « Les Six Chênes » 2020		9,10 €	
ROUGE	Saumur Rouge « Le Cormier » 2019 puis 2020		5,20 €	
	Saumur Rouge « Les Hauts de Caterne » 2019 		6,40 €	
	Saumur Rouge « L'Ammonite » 2019		9,10 €	
JUS	Jus de raisin BIO 		3,50 €	
	Jus de raisin pétillant BIO 		4,50 €	
	Vins en BIB			
	Saumur Rosé BIB 5 L		20,90 €	
	Saumur Rouge BIB 5 L		20,90 €	
	Saumur Rouge BIB 10 L		38,90 €	
	TOTAL ₁			
	FRAIS DE PORT ₂ (cf. verso)			
	TOTAL TTC ₍₁₊₂₎			

 Concours des vins du Val de Loire 2022 - Médaille d'argent

 Concours des vins Saumurois 2021 - Médaille d'or

ADRESSE DE FACTURATION

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON SI DIFFÉRENTE

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

COMMANDE À PRENDRE SUR PLACE

Le :

Frais d'expédition

Nb de Bt	24 à 54	60 à 114	120 à 234	240 à 354	+360
Prix/bt	1	0,60	0,40	0,25	Offert

 **Domaine du Haut-Bellay**

Lycée Edgard Pisani Montreuil-Bellay

Lycée Edgard Pisani - Route de Méron
BP 10007 - 49260 Montreuil-Bellay

02 41 40 19 24

www.domaineduhautbellay.fr



Le domaine viticole

Créé en 1967, le domaine du Haut Bellay voit le jour avec la création du lycée viticole Edgard Pisani, sur les hauteurs de la ville médiévale de Montreuil-Bellay.

Ses 14 hectares de vignes profitent d'un terroir caractéristique sur lequel sont cultivés les deux cépages emblématiques de la vallée de la Loire : le Chenin pour les blancs et le Cabernet franc pour les rouges et rosés.

Aujourd'hui, l'équipe de l'exploitation fait vivre le domaine avec l'aide des élèves, apprentis et stagiaires du lycée, du CFAA 49 et du CFPPA Edgard Pisani.

Ils œuvrent au quotidien pour vous proposer des vins élaborés dans des conditions optimales, cela dans un cadre moderne et convivial.

Engagés depuis 2011 dans une démarche de production en agriculture biologique, nos cuvées Saumur rosé, Cabernet d'Anjou et notre jus de raisin en portent aujourd'hui le label.

© Florent Vannier

Domaine du Haut Bellay

BP 10007 - Route de Méron - 49260 Montreuil-Bellay

www.domaineduhautbellay.fr



Terroir's Tour au domaine

Vendredi 10 juin 2022
de 11h à 19h

Service commercial

02 41 40 19 24
contact@domaineduhautbellay.fr

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi
De 9h à 12h et de 14h à 18h

Le samedi
De 9h à 12h

Fermeture les jours fériés et pour les fêtes
de fin d'année

Vin de Saumur Crémant de Loire

Vente et Dégustation
Visite du domaine
Accueil de groupe



www.domaineduhautbellay.fr



Les effervescents

Ces cuvées réalisées en méthode traditionnelle seront parfaites pour accompagner vos moments de fêtes.



Crémant de Loire Blanc

Une bouche fruitée aux arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc

Apéritifs, fruits de mer, poissons et desserts



Crémant de Loire Rosé

De fines bulles accompagnées de notes de petits fruits rouges.

Cabernet Franc

Apéritifs et desserts aux fruits rouges

Les vins blancs



Les Ormeaux - AOC Saumur Blanc

Un vin frais aux délicats arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Chenin - Garde de 2 à 3 ans

Apéritifs, fruits de mer, poissons, fromages frais



Les Six Chênes - AOC Saumur Blanc

Elevée et vinifiée en fût pendant 1 an, cette cuvée possède de belles notes de fruits blancs accompagnées de subtiles notes de vanille.

Chenin - Garde de 2 à 3 ans

Poissons, viandes blanches, fromages

Les vins rosés



Saumur Rosé Bio

Ce rosé sec apporte de la fraîcheur tout en dévoilant ses qualités aromatiques et fruitées.

Cabernet Franc - Garde de 1 an

Apéritifs, entrées, crudités, charcuteries, grillades



Cabernet d'Anjou Bio

Un rosé tendre vinifié en demi-sec, qui se caractérise par sa fraîcheur, sa souplesse et sa douceur.

Cabernet Franc - Garde de 1 an

Apéritifs, entrées, crudités, desserts



Les jus de raisin



Jus de raisin Bio

Cabernet Franc - Conservation 2 ans

Jus de raisin pétillant Bio

Cabernet Franc - Conservation 2 ans



Les vins rouges



Le Cormier - AOC Saumur Rouge

Un vin léger et fruité aux arômes de petits fruits rouges.

Cabernet Franc - Garde de 3 à 5 ans

Buffets, viandes blanches, grillades, fromages



Les Hauts de Caterne - AOC Saumur Rouge

Un vin équilibré, aux notes de fruits rouges intenses et épicées.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Garde de 5 à 8 ans

Viandes rouges, gibiers, fromages



L'Ammonite - AOC Saumur Rouge

Un vin élevé et vinifié en fût pendant 1 an. Il possède des arômes de petits fruits rouges auxquels se mêlent des notes subtiles de vanille et d'épices.

Cabernet Franc - Garde de 5 à 8 ans

Viandes rouges, gibiers

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Expédition minimale de 24 bouteilles, par carton de 6 bouteilles d'un même vin, 12 demi-bouteilles ou 3 magnums = 6 bouteilles.

Paiement à réception de la facture par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre du "régisseur du service commercial".

Les prix sont calculés suivant la quantité totale de cartons expédiés à la même adresse.

En cas de colis défectueux merci d'émettre des réserves auprès du transporteur puis consultez-nous.

Nos vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Nous nous réservons la possibilité de changer de millésime en cas de rupture.