

BON DE COMMANDE – Tarifs 2016 – 6 bouteilles minimum

DESIGNATION DES VINS	Quantité	Prix unit.	Total
AOP CAHORS : bouteilles 75 cl.			
TRADITION 2012		6.50 €	-----,----
MALBEC 2014		8.70 €	-----,----
LA LANDE CAVAGNAC 2012		12.80 €	-----,----
LA LANDE CAVAGNAC 2013		11.80 €	-----,----
NOTRE DAME DES CHAMPS 2010		24.00 €	-----,----
NOTRE DAME DES CHAMPS 2011		23.00 €	-----,----
VIN de PAYS Côtes du LOT : bouteilles 75 cl.			
ROUGE FRUITE DE CAVAGNAC		5.00 €	-----,----
ROSE SEC BOUQUET DE CAVAGNAC		6.50 €	-----,----
ROSE DOUX DOUCEUR DE CAVAGNAC		7.50 €	-----,----
BLANC SEC Cépage Viognier MARIANDINE		11.00 €	-----,----
RATAFIA VIN DE LIQUEUR		16.00 €	-----,----
SOUS-TOTAL € TTC			-----,----
POUR UNE EXPEDITION A VOTRE DOMICILE, CALCULEZ VOS			
FRAIS DE LIVRAISON : fonction de votre commande de bouteilles			
Commande inférieure à 80 € : participation aux frais de port : 19 €			
Commande comprise entre 80 € et 150€ : participation aux frais de port : 14 €			
Commande supérieure à 150 € : participation aux frais de port : Offerte			
Votre participation aux frais de port s'élève à -----,----			
MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE € TTC :			-----,----
Si votre commande est effectuée à l'aide de ce tarif, veuillez y joindre votre chèque de règlement à l'ordre de : EARL DUROU ET COSTES			
A envoyer à : Serge et Martine COSTES- DOMAINE DE CAUSE			
« Cavagnac » - 46700 SOTURAC			
Nous faisons l'avance des frais de livraison ; vous n'avez donc rien à régler à la livraison de votre commande. Soyez le plus précis possible pour votre adresse, un tél. portable serait préférable			

NOM : _____
Prénom : _____


Adresse complète : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél : _____ E-mail : _____

Instructions de livraison si nécessaire :

Votre signature :



de *Domaine*
de Cause
Famille Durou-Costes à Cahors



Martine et Serge COSTES
 Vignerons Indépendants
 « Cavagnac » - 46700 Soturac

Tél. 05.65.36.41.96
 OU 06.85.75.55.18

e-mail : domainedecause@wanadoo.fr

LA LANDE CAVAGNAC :
élue 2^{ème} du Top 100 des Sélections
Mondiales des vins aux USA

TARIFS PARTICULIERS TTC Juillet 2016

LES VINS du DOMAINE DE CAUSE		Prix de la bouteille Moins de 6 bouteilles	Prix de la bouteille Par 6 bouteilles
AOP CAHORS : bouteilles 75 cl. 100 % MALBEC			
TRADITION 2012		7.50 €	6.50 €
MALBEC 2014		9.70 €	8.70 €
Médaille d'Argent Concours de Mâcon 2015 LA LANDE CAVAGNAC 2012		14.00 €	12.80 €
Médaille d'Or Concours de Mâcon 2016 LA LANDE CAVAGNAC 2013		13.00 €	11.80 €
<i>Charte Qualité</i>	NOTRE DAME DES CHAMPS 2010	26.00 €	24.00 €
<i>Charte Qualité</i>	NOTRE DAME DES CHAMPS 2011	25.00 €	23.00 €
VIN de PAYS Côtes du LOT : bouteilles 75 cl.			
ROUGE Malbec-Merlot	FRUITE DE CAVAGNAC	6.00 €	5.00 €
ROSE SEC Malbec	BOUQUET DE CAVAGNAC	7.50 €	6.50 €
ROSE DOUX Malbec	DOUCEUR DE CAVAGNAC	8.50 €	7.50 €
BLANC SEC Cépage Viognier	MARIANDINE	12.50 €	11.00 €
RATAFIA - VIN DE LIQUEUR -		17.50 €	16.00 €

Toute l'équipe du Domaine de Cause vous assure le meilleur de son savoir-faire :

Martine et Serge Costes, Vignerons

**Claudine, Dominique, Martine et Eric : Employés au
Domaine de Cause**

Les vins du Domaine de Cause sont produits dans une nature très préservée, sur les hauts côteaux du Lot. Une démarche qualitative et écologique constante pour toute la gamme de vins rouges, blanc et rosé est conduite par le Domaine.

Nos vins de Cahors tous de pur malbec, sont très expressifs, à la belle couleur noire ; ils s'apprécieront sur une terrine de volailles, du canard ou un chapon, une pièce de bœuf ou un morceau de gibier en sauce :

✓ « **Tradition** » : Sur le fruit, ce Cahors est souple, d'une couleur bien soutenue.

✓ « **Malbec** » : Plus charnu que le précédent, « Malbec » est ample en bouche, son fruité rappelle la griotte. La pure expression du cépage de Cahors.

✓ « **La Lande Cavagnac** » : Beaucoup de fruit, avec en bouche de l'élégance et en même temps, une puissance contenue ; un vin racé «une main de fer dans un gant de velours. »
Médaille d'Argent au concours de Macon

Guide Hachette 2016

93/100 Wine Enthusiast

✓ « **Notre Dame des Champs** » : Vin somptueux qui combine intensité et finesse. Nez riche, prune à l'alcool, bouche longue et suave ; tout un programme pour les papilles !
Sélectionné chaque année par le Guide Hachette

Nos vins de pays IGP (indication géographique protégée) :

✓ Blanc sec « **Mariandine** » : Une parcelle merveilleusement exposée donne ce blanc rare, onctueux en bouche, à servir sur des noix St Jacques, du crabe, une terrine de poisson et à cette saison : des asperges ;

✓ Rosé sec : « **Bouquet de Cavagnac** » : ample en bouche, fruité et onctueux, il s'accordera avec toutes sortes de mets : poisson, viande blanche ou viande rouge.

✓ Rosé doux : « **Douceur de Cavagnac** » : fruité et onctueux, c'est un délice servi en apéritif ou pour accompagner un dessert au chocolat ou une glace.

✓ Rouge : « **Fruité de Cavagnac** » : Constitué de Malbec et d'un peu de Merlot, ce vin gouleyant, fruité à souhait, s'appréciera tout simplement sur un plat de charcuterie, une terrine.

✓ **Et enfin notre Ratafia** : un apéritif doux délicieux et naturel à servir bien frais.