

BON DE COMMANDE – Tarifs 2017 –

DESIGNATION DES VINS	Quantité	Prix unit.	Total
AOP CAHORS : bouteilles 75 cl.			
MALBEC 2015		8.80 €	-----,----
LA LANDE CAVAGNAC 2014		12.80 €	-----,----
LA LANDE CAVAGNAC 2015		11.80 €	-----,----
NOTRE DAME DES CHAMPS 2011		24.20 €	-----,----
NOTRE DAME DES CHAMPS 2012		23.20 €	-----,----
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 Viognier 2014 MARIANDINE		11.00 €	-----,----
BLANC DEMI-SEC Viognier 2015 MARIANDINE		11.00 €	-----,----
BLANC SEC Fut de chêne LA LANDE VIOGNIER		14.50 €	
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 :			15 €
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 :



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

Récompenses 2017

CAHORS Cuvée Malbec : Médaille d'Or à Mâcon

CAHORS Cuvée La Lande Cavagnac : Médaille de Bronze à Mâcon.

CAHORS Cuvée Notre Dame des Champs : Médaille d'Or à Mâcon et
Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants

TARIFS PARTICULIERS TTC

Du 1^{ER} Septembre 2017 au 31 Décembre 2017

LES VINS du DOMAINE DE CAUSE	*Prix de la bouteille	Prix du carton
AOP CAHORS : bouteilles 75 cl. 100 % MALBEC		
Médaille d'Or au concours de Mâcon MALBEC 2015	8.80 €	52.80 €
Médaille de bronze au concours de Mâcon LA LANDE CAVAGNAC 2014	12.80 €	76.80 €
LA LANDE CAVAGNAC 2015	11.80 €	70.80 €
Guide Hachette NOTRE DAME DES CHAMPS 2011	24.20 €	145.20 €
Guide Bettane et Desseauve NOTRE DAME DES CHAMPS 2012	23.20 €	139.20 €
VIN de PAYS Côtes du LOT : bouteilles 75 cl.		
ROUGE Malbec-Merlot FRUITE DE CAVAGNAC	5.00 €	30.00 €
ROSE SEC Malbec BOUQUET DE CAVAGNAC	6.50 €	33.00 €
ROSE DOUX Malbec DOUCEUR DE CAVAGNAC	7.50 €	45.00 €
BLANC SEC Viognier MARIANDINE 2014	11.00 €	66.00 €
BLANC DEMI-SEC Viognier MARIANDINE 2015	11.00 €	66.00 €
BLANC SEC fût de chêne LA LANDE VIOGNIER	14.50 €	87.00 €

*Prix de la bouteille pour une quantité minimale de 6 bouteilles, panachage possible

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

Martine et Serge Costes, Vignerons

Martine et Eric, Claudine et Dominique

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 est conduite par le Domaine pour l'ensemble de sa gamme de vins.

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 :

✓ « **Malbec** » : Ses atouts ? un nez expressif de fruits noirs bien mûrs évoquant le cassis et la mûre, qui s'estompent à l'aération, au profit des petits fruits rouges. Suave à l'attaque, les tanins, élégants, se développent en bouche avec un joli volume caractérisant le coté gourmand de cette cuvée.

Médaille d'Or au concours de Mâcon 2017

✓ « **La Lande Cavagnac** » : Complexité et finesse définissent cette cuvée. Le boisé, sélectionné pour mettre en valeur le cépage malbec apporte des touches vanillées par légères touches au gré de l'agitation du verre, alternant avec les perceptions épicées et poivrées. Structurée, la bouche exprime une belle finesse, de tanins fins et racés, donnant une impression d'amplitude et d'équilibre. »

Médaille de bronze au concours de Macon - 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 !
15/20 Guide Bettane et Desseauve - Guide Hachette - médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants et Médaille d'Or au Concours de Mâcon.

Nos vins de pays IGP COTES DU LOT :

✓ 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 ou de légumes. Vous apprécierez le demi-sec en apéritif ou sur un foie gras.

✓ 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** » : Assemblage de 80 % de malbec et 20 % de Merlot, ce vin gouleyant, fruité à souhait, s'appréciera tout simplement sur un plat de charcuterie, une terrine.

NOUVEAU : VIOGNIER LA LANDE CAVAGNAC : Les vignes de viognier les plus anciennes ont été sélectionnées pour produire cette cuvée vinifiée et élevée en fûts neufs durant 6 mois. Le bénéfice de ce travail se retrouve dans la texture du vin avec plus d'onctuosité en bouche et une perception aromatique plus intense.