



# TARIFS / BON DE COMMANDE / *DUNKERQUE*

2 OPTIONS :

Commande à Livrer  
à domicile.

Commande «Brasserie des Dunes de Flandre»  
du 29 au 30 Octobre 2022.  
**5% de remise si pré-commande  
avant le 27 octobre.**

| BLANC |   | BORDEAUX BLANC SEC  | NOMBRE<br>DE BILLES | PRIX<br>TTC | TOTAL |
|-------|---|---|---------------------|-------------|-------|
| 2021  | Cuvée Traditionnelle                          | Un bouquet explosif de fruits (agrumes, pêche) et de fleurs (aubépine, acacia) avec une touche de mi-sécheresse et de trinité. Charme aux arômes discrets et minéraux, c'est un vin frais et équilibré. Finale vive, élégante.<br><i>2022 disponible en décembre</i>  |                     | 7,00 €      |       |
| 2018  | Cuvée Valentine<br>6 mois en barriques neuves | Un nez délicat, frais, qui se dévoile peu à peu sur des notes minérales, de petites fleurs blanches (acacia), de fruits (mirabelle, kumquat) de gourmandises, une bouche veloutée, à la finale fraîche et fruitée, d'une belle persistance.                           |                     | 9,80 €      |       |
| ROSE  |   | BORDEAUX ROSE - VINS CHOISIS  |                     |             |       |
| 2021  | MIETTE Rosé<br><b>STOCK LIMITÉ</b>            | Une jolie robe très claire, un bouquet de rose et chèvrefeuille, pour un vin à servir à l'apéritif avec des grillades, des salades ou en toute occasion.  |                     | 7,20 €      |       |
| ROUGE |   | CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX ROUGE  |                     |             |       |
| 2018  | Cuvée Traditionnelle                          | Une couleur grenat et profonde, totalement séduisante. Le palais reçoit les fruits croquants et fondants de cerises, cassis et mûres avec quelques notes florales et une agréable touche de cacao. Un Bordeaux harmonieux, un vin rond et gourmand aux tanins soyeux. |                     | 8,30 €      |       |
|       |   |   | magnum 2017         | 16,90 €     |       |
| 2018  | Première Cuvée<br>12 mois en barriques        | Un beau rubis brillant, le 2018 déploie une belle palette d'arômes de fruits rouges. Il dévoile ensuite des parfums de vanille, d'épices et de toasté. Son palais est souple, rond et riche, structuré par des tanins doux et soyeux.                                 |                     | 10,35 €     |       |
|       |   |   | magnum 2015         | 20,70 €     |       |
| 2018  | Cuvée Valentine<br>16 mois en barriques       | Vendangé à la main, ce vin charnu et puissant est marqué par un nez joliment fruité, porté par la griotte. C'est un vin parfaitement équilibré, harmonieux avec beaucoup de structure. Avis aux amateurs de vins expressifs !   |                     | 16,50 €     |       |
|       |   |   | magnum 2015         | 33,50 €     |       |
| ROUGE |   | BORDEAUX ROUGE - VINS CHOISIS   |                     |             |       |
| 2018  | Cuvée Jérôme                                  | Un vin plaisir aux petits fruits rouges croquants, qui séduit sans prétention et livre sans détour une structure équilibrée.  |                     | 6,20 €      |       |
| DOUX  |   | CHÂTEAU MANOS - CADILLAC  |                     |             |       |
| 2020  | Cuvée Traditionnelle                          | Ce vin couleur d'or, remarquable de finesse, relevé par une pointe d'acidité qui lui donne de la nervosité et un caractère intense exalte des parfums de miel, d'épices et d'agrumes.   |                     | 10,40 €     |       |
|       |   |   | 1/2 bille 2019      | 5,50 €      |       |

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conditions de paiement :  
Paiement 50% à la commande.

Franco à partir de 36 bouteilles groupées en un envoi à la même adresse en France métropolitaine. Pour moins de 36 bouteilles les frais de port seront facturés. En cas d'urgence, nous consulter.

Livraison :  
Délai de livraison : 10 jours ouvrés.

Litige :  
Veuillez vérifier l'état des caisses et faire les réserves éventuelles auprès du transporteur.

TOTAL DE LA COMMANDE .....

Remise 3% de 60 à 120 blles  
Pour les vins hors promotion .....

Remise 6% à partir de 132 blles  
Pour les vins hors promotion .....

**REMISE 5%**  
**POUR TOUTE PRE-COMMANDE LIVRÉE**  
**À LA BRASSERIE EN OCTOBRE 2022**

TOTAL GÉNÉRAL TTC .....

Règlement de 50% à la commande  
Pour moins de 36 blles, le port sera  
facturé ultérieurement .....



2 OPTIONS :

Commande à Livrer  
à domicile.

Commande «Brasserie des Dunes de Flandre»  
du 29 au 30 octobre 2022.  
**5% de remise si pré-commande  
avant le 27 octobre.**

**BON DE COMMANDE À RETOURNER À :**  
Château Lamothe de Haux - 295 Chemin de l'Eglise - 33550 HAUX

Vous pouvez aussi commander par e-mail :  
[info@chateau-lamothe.com](mailto:info@chateau-lamothe.com)

ou par téléphone :  
+33.5.57.34.53.00 ou +33.6.80.71.56.73

Adresse de livraison si différente de l'adresse de  
facturation

NOM : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
.....  
Tel : .....  
Instructions de livraison : .....  
.....  
.....

Afin de faciliter les échanges, n'hésitez pas à nous  
communiquer les informations ci-dessous :

Email : .....  
Tel : ..... Mobile : .....  
.....

Le : Signature :

Château Lamothe de Haux - 33550 Haux - Tel. 05 57 34 53 00 - Email. [info@chateau-lamothe.com](mailto:info@chateau-lamothe.com)

### UNE PASSION FAMILIALE...

Au cœur du vignoble bordelais, le Château Lamothe est une charmante propriété familiale de 77ha où la passion du terroir se transmet de mère en fille, et ce, depuis 4 générations. Située sur la commune de Haux, au sommet d'un coteau argilo-calcaire, cette propriété est dirigée par Maria & Damien CHOMBART.

### LE GITE : UN COCON DANS LA NATURE

Offrez-vous un séjour magique dans un château au cœur du vignoble bordelais : en famille, entre amis, profitez de ce gîte raffiné pouvant accueillir des groupes de 13 personnes profitant de toute la maison : grande cuisine, salle à manger, salle de billard, salon, 6 chambres, terrasse, piscine.  
Plus d'infos sur : [chateau-lamothe.com](http://chateau-lamothe.com). Onglet gîte rural.

Encépagement

Nos vins rouges : Merlot 60%. Cabernet Sauvignon  
30% Cabernet Franc 10%  
Nos vins Blancs : Sauvignon blanc 40%. Sémillon  
40%. Muscadelle 20%  
Nos vins liquoreux : Sémillon 98%. Sauvignon Blanc  
1%. Muscadelle 1%  
Ces vins sont élevés dans 2 chais situés dans d'impressionnantes  
galeries souterraines du XVII<sup>e</sup>.

Retrouvez notre actualité sur notre site internet  
[www.chateau-lamothe.com](http://www.chateau-lamothe.com)  
et sur nos réseaux sociaux :



### Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

La certification HVE de notre exploitation est le résultat de nos efforts réalisés depuis plusieurs années pour accéder à une agriculture durable, respectueuse de l'environnement en accord avec la nature qui nous entoure.

Elle s'obtient après contrôle par un organisme indépendant, L'AFNOR qui s'assure que :

- Nous prenons soin de la biodiversité.
  - Nous sommes soucieux de réduire les produits de protection contre les maladies.
  - Nous nourrissons les plantes de façon mesurée.
- (desherbage mécanique, couverts végétaux, ruches, haies, réduction des fauches d'herbe, achat d'une station météorologique...)

Tout ceci dans le cadre du Grenelle de l'Environnement.