

ADRESSE DE LIVRAISON

NOM _____

PRENOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

DATE _____

TEL _____

Email _____

Signature :

MODE DE PAIEMENT à joindre à la commande

Chèque établi à l'ordre de: SCEA PO PIERON

Conditions générales de vente

Ces prix s'entendent toutes taxes comprises.
Expédition par carton de 6 bouteilles.
Frais de transport en supplément.
Paiement: net ,sans escompte ,à la commande.

Nous nous réservons le droit de remplacer les qualités
Épuisées par les vins équivalents du millésime suivant.

PRIX DU TRANSPORT TTC ACTUEL

(au 01.01.2015 au 31.12.2015) sous réserve d'augmentation

Forfait par envoi	3 Bouteilles	6 Bouteilles	12 à 36 Par Bouteille	37 à 48 Par Bouteille
Zone 1	33.60 €	35.32 €		
Zone 2	43.66 €	48.87 €		
Zone 1			1.66 €	1.34 €
Zone 2			2.65 €	2.14 €

Transport gratuit à partir de 48 bouteilles.

Zone 1: 01-02-03-04-05-06-07-08-09-10-11-12-13-14-15
16-17-18-19-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31
32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46
47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61
62-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77
78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92
93-94-95

Zone 2: 20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

VIN DE CAHORS Appellation d'Origine Protégée



Propriétaires - Récoltants
SCEA PO PIERON
Château de ROUFFIAC
46700 DURAVEL
Tél.05 65 36 54 27-Fax.05 65 36 44 14
www.chateau-de-rouffiac.com
Email: scea.po.pieron@orange.fr



Caractéristiques de nos Vins de Cahors

Le Séduction: fruité, fondant , gouleyant .
Accompagne, les viandes blanches ou grillées.

Le Latitude 44 : floral et fruité, boisé vanillé, très
souple. Accompagne les viandes rouges.

La Passion: Au nez un mélange de fruits mûrs et de
boisé vanillé, en bouche des tanins soyeux et fondus.
Elevé 12 mois en fût.
Accompagne les confits, magrets de canard, cassoulet.

L'Exception : son nez très puissant révèle des notes de
chocolat, de cerise noire. Ce vin bénéficie de tanins soyeux
et fondus. Elevé 24 mois en fût.
Accompagne les mets les plus raffinés.

Domaine LALANDE : Nez minéral , expressif entre
truffe ,pierre à fusil et fruits noirs (mûre, cassis) bouche
harmonieuse ,homogène de l'attaque à la finale, dans une
plénitude de fruits rouges, bien tendre par des tanins mûrs.
Elevé 12 mois en fût
Accompagne charcuterie, plats en sauce , le fromage.

Château BOVILA : fruité (cerise et groseille),les tanins
sont présents sans être agressifs.
Accompagne les viandes blanches ou rouges, le fromage.

Prieuré de BOVILA: son nez puissant et
fin ,caractérisé par des notes d'épices et de fruits confits,
en bouche des tanins fins et fondus. Elevé 12 mois en fût.
Accompagne les confits ,magrets de canard ,cassoulet.

Vin Noir du DIABLE : fruité, un vin puissant ,les tanins
sont présents sans être agressifs. Un vin authentique.
Elevé 18 mois en fût.
Accompagne les viandes en sauce, le gibier, le fromage.

