

*Sélection Prestige*

1 coffret 6 bouteilles (caisse bois)  
(3 Lirac Blanc 2017 + 3 Lirac Rouge 2017)  
pour toute commande d'un montant de  
1390,00 € Net H.T. (1)



***Lirac Blanc\****

*Côtes du Rhône Villages 2017 Haut de Gamme*

Assemblage : *Clairette, Grenache blanc, Marsanne*

Dégustation :

*Belle robe limpide et dorée. Nez fin et intense, aux arômes de fleurs et aux notes vanillées. La bouche est longue avec une finale onctueuse. Cette cuvée accompagnera parfaitement les foies gras et les desserts.*



***Lirac Rouge\****

*Côtes du Rhône Villages 2017 Haut de Gamme*

Assemblage : *Grenache, Mourvèdre.*

Dégustation :

*Robe rubis intense. Nez complexe avec notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, ample et long belle matière. Accompanera idéalement les viandes rouges, gibiers et fromages.*

*Sélection Tradition*

1 coffret 6 bouteilles  
(3 Laudun Rouge 2017 + 3 Laudun Blanc 2017)  
pour toute commande d'un montant de  
690,00 € Net H.T. (1)



***Laudun Rouge\****

*Côtes du Rhône Villages 2017*

Assemblage : *Grenache, Syrah, Mourvèdre.*

Terroir : *Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition nord*

Dégustation : *Belle robe grenat intense. Au nez, les notes épicées se mêlent à un bouquet de fruits noirs. Bouche onctueuse, longue et fruitée. Accompanera parfaitement les viandes rôties et les fromages.*



***Laudun Blanc\****

*Côtes du Rhône Villages 2017*

Assemblage : *Clairette, Grenache, Roussane, Viognier et Marsanne*

Terroir : *Semi-coteaux sablonneux argileux, exposition nord, sol composé de sable et sédiments fossilisés en coteaux.*

Dégustation : *Belle robe dorée et brillante. Nez fin et intense, aux arômes de fleurs et fruits blancs à noyaux. Bouche ample et longue avec une finale fruitée. Cette cuvée accompagnera parfaitement les poissons en sauce et les légumes grillés.*

*Magnum*

1 Magnum 1,5L  
(Laudun Rouge 2017)  
pour toute commande d'un montant de  
450,00 € Net H.T. (1)



***Laudun Rouge\****

*Côtes du Rhône Villages 2017*

Assemblage : *Grenache, Syrah, Mourvèdre.*

Terroir : *Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition nord*

Dégustation : *Belle robe grenat intense. Au nez, les notes épicées se mêlent à un bouquet de fruits noirs. Bouche onctueuse, longue et fruitée. Accompanera parfaitement les viandes rôties et les fromages.*

**Offre valable du 19 novembre au 31 décembre 2018**  
dans la limite des stocks disponibles.

La livraison sera effectuée dans les meilleurs délais directement par nos soins. Pensant ainsi vous être agréables, nous espérons que cette offre retiendra toute votre attention. Vous remerciant d'avance de votre confiance, nous vous souhaitons, Chère Cliente, Cher Client, d'excellentes fêtes de fin d'année.

(1) offre valable uniquement sur l'achat de pièces détachées et accessoires hors opération BS, hors gamme vélo et hors gamme motorisée.

Cette offre est réservée exclusivement à nos clients détaillants France métropolitaine. Sont exclus tous nos clients grossistes et importateurs. Maintien des reliquats.