

C H A T E A U
Le **SABLARD**

Château du Rioucreux

BON DE COMMANDE

Date :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. :

E-mail :

Observations particulières :

S.C.E.A. Jacques BURATTI
Viticulteur

33920 SAINT CHRISTOLY DE BLAYE

Tél : 05 57 42 57 67

E-mail : chateau.le.sablard@orange.fr

C H A T E A U
Le **SABLARD**

Prestige 2014

Primé d'une **médaille d'Or** au Concours des vins de Bordeaux et d'une étoile au Guide Hachette des Vins 2017, ce vin fin et puissant, aux arômes de fruits confitures associé à un boisé suave aux nuances de vanille et de noix de coco. Il accompagnera vos viandes rouges, des gibiers ou des fromages affinés.

Il est à consommer entre **17 et 18°C**. Potentiel de garde de **8 à 12 ans**.

Prestige 2012

C'est un vin élégant, souple dans un style proche du 2008, fruité en bouche, aux arômes de fruits rouges. Primé d'une médaille d'Or au Concours des Vins de Mâcon. Il accompagnera vos viandes rouges de caractère.

A consommer entre **17 et 18°C**.
Potentiel de garde de **6 à 10 ans**.

Les Traditionnels du Château :

CHATEAU DU RIOUCREUX

Bordeaux Blanc Sec

Vin fondant, au caractère **Sauvignon**, d'une grande finesse et fraîcheur.

A consommer entre **7 et 10°C** sur des poissons, fruits de mer et fromages de type Conté.

Bordeaux Rosé Sec

Vin d'été par excellence, fruité et rafraîchissant.

A consommer entre **8 et 11°C** sur des grillades, des entrées chaudes et pizzas.

Château le Sablard Tradition

Vin aux arômes de fruits et aux tanins souples. A consommer entre **14 et 16°C** sur des viandes blanches ou de la charcuterie.

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

En bouteille :

- Conditionnement en cartons de 6 bouteilles, pour les magnums coffrets carton de 1, 2 ou 3.
- Possibilité de panacher les cartons de 6 bouteilles.
- Possibilité de présentation en caisse bois marquée Château le Sablard, supplément de 6 euros pour un emballage de 6 bouteilles.
- Toutes nos bouteilles sont élevées et conditionnées couchées, favorisant une conservation optimale du vin.

Fontaine à vin :

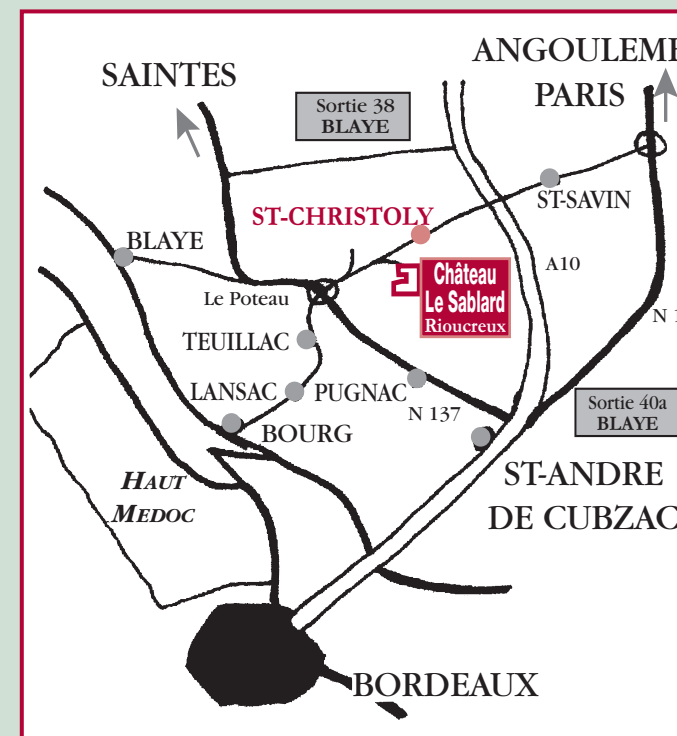
- Capacité unitaire de 10 litres, emballage sous vide longue conservation de 6 mois avec robinet.
- "La Sélection Château" est un vin de garde, élevé durant 18 mois comme nos vins en bouteille.

Visite et dégustation gratuite à la propriété :

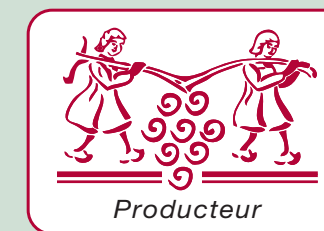
Adhérent depuis 20 ans à la Charte Vignoble et Chais en Bordelais.

- Horaires d'ouverture -
Du Lundi au Vendredi de 8h30 à 12h, et de 14h30 à 18h.
Samedi et Dimanche sur rendez-vous.

Plan d'accès à notre propriété :



GRAND VIN DE BORDEAUX



C H A T E A U
Le **SABLARD**

Château
du Rioucreux

CÔTES - BOURG - BORDEAUX

**Tarif Franco livré
Particulier**

Du 1^{er} Septembre 2016 au 31 Août 2017

Catherine et Thomas BURATTI - BERLINGER
7 Le Rioucreux - 33920 SAINT-CHRISTOLY DE BLAYE
Tél. : 05 57 42 57 67
E-mail : chateau.le.sablard@orange.fr

VINS DE CARACTÈRES

Douceur d'Automne 2015

AOC Bordeaux Supérieur blanc **100% Sauvignon** gris.
Vin blanc moelleux entre douceur et vivacité.
Vendangé à la main, fermenté et élevé en fût. Ce vin exprime des notes d'agrumes et de fruits exotiques au nez et de subtiles notes épicées en bouches.
A consommer en apéritif ou sur un foie gras, entre **8 et 12° C.**

Caractère Sauvage 2015 * Guide Hachette

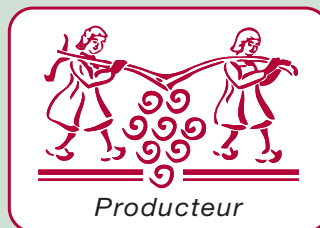
AOC Côtes de Bourg blanc **100% Sauvignon** blanc.
Ce vin à la teinte jaune pâle nous révèle au nez des senteurs variétales de genêts et de buis, réhaussés de notes d'agrumes, d'acacia et de brioche. On retrouve ces arômes dans un palais gras soutenue par une bonne acidité.
A consommer dès maintenant, sur des poissons gras, viandes blanches ou fromages de chèvre, entre **8 et 10° C.**

Caractère Cabernet 2011

AOC Côtes de Bourg rouge, véritable **100% Cabernet**.
Récolté à la main et élevé en fût de 2 ans durant 12 mois.
Ce vin à la teinte vive, révèle au nez des nuances poivrées, typique du Cabernet. La bouche offre un beau volume, une structure serrée, un bel équilibre.
A consommer entre **16 et 18° C.**
Potentiel de garde de **10 à 12 ans.**

Quintessence 2011 à partir de Septembre 2017

AOC Côtes de Bourg rouge, assemblage **Merlot et Cabernet**.
Sélection de nos vieilles vignes situées sur notre plateau argileux de Lansac, au cœur des Côtes de Bourg. Elevé durant 18 mois en barriques de chêne. Élégant au nez, il évoque le clafoutis aux cerises, et le merrain chaud. Charmeur au palais, empreinte d'un boisé épicé, il est à attendre patiemment encore quelques années.
Pas un simple vin, un grand cru des Côtes de Bourg.
A consommer entre **16 et 18° C.**
Potentiel de garde de **10 à 15 ans.**



G R A N D V I N D E B O R D E A U X
C H A T E A U
Le **SABLARD** / *Château du Rioucreux*
C Ô T E S - B O U R G - B O R D E A U X

LES SEDUCTIONS DU CHATEAU LE SABLARD AOC COTES DE BOURG €UROS

Millésime 2013 7,10

LES PRESTIGES DU CHATEAU LE SABLARD AOC COTES DE BOURG

Millésime 2014 "Médaille d'Or" Elevé en Fût de Chêne * Hachette 10,20

Millésime 2012 "Médaille d'Or" Elevé en Fût de Chêne 15/20 RVF 11,10

Millésime 2010/2011 "Médaille de Bronze" Elevé en Fût de Chêne ** Hachette Quantité limitée 12,10

MAGNUMS DU CHATEAU LE SABLARD AOC COTES DE BOURG

Millésime 2014 **PRESTIGE** "Médaille d'Or" Elevé en Fût de Chêne * Hachette 20,90

Millésime 2012 **PRESTIGE** "Médaille d'Or" Elevé en Fût de Chêne 15/20 RVF 22,70

Millésime 2011 **PRESTIGE** "Médaille d'Argent" Elevé en Fût de Chêne ** Hachette 24,70

LES TRADITIONNELS

Bordeaux Blanc Sec Château Rioucreux "Cépage Sauvignon" 6,00

Bordeaux Rosé Sec Château Rioucreux "Cépages Merlot-Cabernet" 6,00

Côtes de Bourg Rouge Château le Sablard "Tradition" 6,10

FONTAINE A VIN "longue conservation" AOC GRAND VIN DE BORDEAUX la fontaine

Bordeaux Blanc Sec AOC "Frais et Croquant" 5 litres 24,50

Bordeaux Rosé Sec AOC "Gourmand et Fruité" 5 litres 24,50

Côtes de Bourg Rouge AOC 10 litres 51,00

Côtes de Bourg Rouge AOC "Sélection Château" " 18 mois d'élevage" 10 litres 57,00

VINS DE CARACTÈRES

Douceur d'Automne 2015 9,00

Caractère Sauvage 2015 * Hachette 9,00

Caractère Cabernet 2011 12,10

Lot bouchons et étiquettes pour 10 litres 3,50

* Tarif Franco ci-dessus, pour une commande de 54 bouteilles ou litres minimum expédiés.

Commande inférieure à 54 bouteilles : transport forfaitaire de 20 Euros.

Expédition en cartons de 6 bouteilles complets

S.C.E.A. Jacques BURATTI - Viticulteur - 33920 SAINT CHRISTOLY DE BLAYE - Tél : 05 57 42 57 67 - E-mail : chateau.le.sablard@orange.fr

Tarif TTC valable jusqu'au 31 août 2017

Tarif Franco livré Particulier*

...

100 % VENDANGES A LA MAIN

BON DE COMMANDE	Prix €	Quantité	Total
CHATEAU LE SABLARD			
Cuvée Séduction 2014	7,10
CHATEAU LE SABLARD			
Cuvée Prestige 2014	10,20
Cuvée Prestige 2012	11,10
Cuvée Prestige 2010/2011	12,10
MAGNUMS (1,5 l)			
Cuvée Prestige 2014	20,90
Cuvée Prestige 2012	22,70
Cuvée Prestige 2011	24,70
LES TRADITIONNELS			
Bordeaux Blanc Sec	6,00
Bordeaux Rosé Sec	6,00
Côtes de Bourg Rouge	6,10
FONTAINE A VIN			
Bordeaux Blanc Sec	24,50
Bordeaux Rosé Sec	24,50
Côtes de Bourg	51,00
Côtes de Bourg "Château"	57,00
VINS DE CARACTÈRES			
Douceur d'Automne 2015	9,00
Caractère Sauvage 2015	9,00
Caractère Cabernet 2011	12,10
Lot bouchons et étiquettes	3,50
Commande <54 bts Transport	20,00
Montant commande TTC	