

Chère cliente, cher client,

Après 2 éditions en mode Drive, l'équipe Viniflore est très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre **Salon Viniflore physiquement** dans notre jardinerie et nos nouvelles serres !

Vous pourrez y déguster :

- > **58 vins** de lycées viticoles de France
- > **2 vins du Château Jouvence** que nos BTS Technico-Commercial ont sélectionné suite à leur voyage d'études dans l'appellation Graves
- > **Des produits du terroir** locaux et de deux lycées agricoles
- > Et bien-sûr, **les végétaux** de la jardinerie-école du lycée

Nous sommes impatients d'être à ce week-end du 19 et 20 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

En attendant ce salon Viniflore 2022, prenez bien soin de vous.

A bientôt,

L'équipe Viniflore

Conditions de vente du vin

Possibilité d'acheter à l'unité ou par carton de 6 bouteilles. En cas de rupture de stock, nous nous engageons à vous fournir les vins manquants, aux mêmes conditions sous un mois (sauf les vins « sans recommande »).

Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées **avant mercredi 16 mars 2022**, soit :

- ☑ **Par courrier postal**, en envoyant le bon de commande, accompagné d'un chèque à l'ordre du « GIE Club des écoles » aux coordonnées ci-dessous :

LEGTA Angers Le Fresne
À l'attention de M. Olivier Bourreau
BP 43627 – 49036 Angers cedex 01

- ☑ **Par mail**, à viniflore@angers-lefresne.net avec un règlement le jour de l'enlèvement.



38 chemin du Fresne
49130 Ste Gemmes / Loire
Tél. 02 41 68 60 00

www.viniflore-angers.fr

Jardinerie école ouverte du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Un site internet dédié

Pour mieux vous guider dans votre choix, nous avons mis en place un site internet : www.viniflore-angers.fr

Vous pourrez y consulter notamment les fiches techniques de chaque vin proposé.

Restauration sur place

SALLE DE RÉCEPTION
Le Clos
de Soucelles
GÎTE - TRAITEUR FOUËES



19-20 mars 2022
10h-18h

60 vins
des lycées viticoles

VENTE :
- Produits du terroir
- Végétaux de la jardinerie

Entrée libre



SÉLECTION DES VINS 2022

Val de Loire et Centre

1 Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2020 <i>Or Concours des vins saumurois</i>	5,90 €
2 Saumur Rouge « Le Cormier » 2019	5,90 €
3 Saumur Rouge « Hauts de Caterne » 2018 <i>Argent Concours des vins du Val de Loire</i>	6,90 €
4 Cabernet d'Anjou Rosé 2020	5,90 €
5 Saumur Rosé 2020	5,90 €
6 Crémant de Loire Blanc - 12 à 18 mois sur lattes	7,50 €
7 Crémant de Loire Rosé - 12 à 18 mois sur lattes	7,50 €
8 Touraine Amboise Rouge « François 1 ^{er} » 2017 1/3 fût de chêne	7,50 €
9 Touraine Sauvignon Blanc 2020 NOUVEAUTÉ	6,90 €
10 Touraine Amboise Rouge « AuthentiCôt » 2016 18 mois fût de chêne	12,00 €
11 Chinon Rouge « Les Mûriers » 2017 - <i>Label TerraVitis</i>	7,30 €
12 Sancerre Blanc 2020	13,50 €

Alsace - Jura

13 Alsace Sylvaner 2018 - <i>Conversion bio</i>	7,50 €
14 Alsace Auxerrois 2018 NOUVEAUTÉ <i>Conversion bio - Or Concours Colmar</i>	8,00 €
15 Alsace Côte de Rouffach Riesling 2019 <i>Conversion bio</i>	10,00 €
16 Alsace Côte de Rouffach Pinot Gris 2018 <i>Conversion bio - Guide Hachette</i>	10,50 €
17 Alsace Côte de Rouffach Gewurztraminer 2018	12,50 €

Bourgogne

18 Saint Véran Blanc « Les Climats » 2020	11,00 €
19 Bourgogne Blanc Aligoté 2020	8,00 €
20 Beaune 1 ^{er} cru « Les Perrières » 2019 NOUVEAUTÉ <i>Or Concours des Vins de Macon</i>	22,50 €

Beaujolais

21 Moulin à vent « Les Bois Maréchaux » 2020 NOUVEAUTÉ <i>Label TerraVitis</i>	9,50 €
22 Morgon « Comtesse Noire » 2018 11 mois fût de chêne - <i>Label TerraVitis</i>	12,00 €
23 Brouilly « Le secret de la Comtesse » 2015 NOUVEAUTÉ 24 mois fût de chêne - <i>Label TerraVitis</i>	12,50 €

Vallée du Rhône

24 Côtes du Rhône Rosé 2020 NOUVEAUTÉ <i>Argent Concours des vins d'Orange</i>	7,30 €
25 Côtes du Rhône Villages Rouge « Les Peyrières » 2019	9,60 €
26 Châteauneuf du Pape Rouge 2019 <i>Or Gilbert et Guillard - Sans recommander</i>	19,50 €
27 Pont du Gard Blanc « Ecole, Le Vignier du Maître » 2019 <i>Or Concours Vignerons Indépendants</i>	8,90 €
28 Costières de Nîmes Rouge « Ecole, mention B » 2018	8,70 €
29 Ventoux Rouge « Versant Sud » 2020	6,90 €

Languedoc

30 Cité de Carcassonne Blanc « La Source » 2020 <i>Or Concours Général Agricole Paris</i> NOUVEAUTÉ <i>Conversion bio</i>	6,90 €
31 Cité de Carcassonne Blanc 2020 NOUVEAUTÉ Franck Putelat chef étoilé - <i>Conversion bio</i>	15,50 €
32 Cité de Carcassonne Rosé « L'Épée » 2019 puis 2020 <i>Conversion bio</i>	6,90 €
33 Cité de Carcassonne Rouge « Le Blason » 2021	7,90 €

Sud Ouest

34 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée Tradition » 2016 <i>Bronze Concours Vins Coteaux du Quercy 2018</i> <i>Conversion bio</i>	6,40 €
35 Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée des Templiers » 2018 12 mois fût de chêne - <i>Conversion bio</i>	8,70 €
36 Bergerac Blanc « Château La Brie » 2018 puis 2020 <i>Conversion bio</i>	6,20 €
37 Bergerac Rosé « Château La Brie » 2018 puis 2020 <i>Conversion bio - Or Concours de Bordeaux</i>	6,20 €
38 Bergerac Rouge « Château La Brie » 2020 <i>Conversion bio</i>	6,20 €
39 Monbazillac « Château La Brie » 2020	11,00 €
40 Côtes de Gascogne Blanc « Cuvée anniversaire » 2017 Fût de chêne - <i>Or Concours Vignerons Indépendants 2017</i> <i>Sans recommander</i>	6,90 €
41 Côtes de Gascogne Blanc « Esquisse » 2016 5 mois fût de chêne	8,00 €
42 Côtes de Gascogne Blanc Moelleux 2019	6,70 €
43 Côtes de Gascogne Rouge « Esprit de Peyris » 2019	6,00 €
44 Floc de Gascogne Blanc - <i>Sans recommander</i>	10,00 €
45 Floc de Gascogne Rosé	10,00 €

Bordelais

46 Haut-Médoc « Château Dillon » Cru Bourgeois 2016 12 mois fût de chêne <i>Or Concours Général Agricole Paris 2019</i>	14,00 €
47 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2016 <i>Guide Hachette</i>	10,70 €
48 Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 Cuvée Prestige - 12 mois fût de chêne	12,70 €
49 Lalande de Pomerol « Château Real Caillou » 2018 12 mois fût de chêne - <i>Or Concours de Bordeaux</i>	17,00 €
50 Bordeaux Blanc « Duo de la Tour Blanche » 2018 puis 2019	12,50 €
51 Sauternes « Les Charmilles de Tour Blanche » 2019	22,50 €
52 Pessac Léognan Rouge « Les Haldes de Luchey » 2015 puis 2017	16,50 €

Charentes

53 Pineau des Charentes Blanc « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 2* 2020</i>	11,90 €
54 Pineau des Charentes Rosé « Château de l'Oisellerie » - <i>Guide Hachette 1* 2021</i>	11,90 €
55 Vin de liqueur gazéifié Tillad Blanc « Château de l'Oisellerie » style «Pineau Champagnisé»	13,90 €

Champagne

56 Champagne Delhomme Blanc de Blancs Brut	20,50 €
--	---------

Normandie

57 Pommeau de Normandie - <i>Sans recommander</i>	16,50 €
---	---------

Nord

58 Bière triple Blonde L'Amusée 8% - 75 cl	5,20 €
--	--------

Découvrez l'appellation Graves

Sélection de 2 vins par nos étudiants
de 2^{ème} année de BTS Technico-Commercial
lors de leur dernier voyage d'études.

- 59 | Graves Blanc « Château Jouvente »
- 60 | Graves Rouge « Château Jouvente »

A commander sur place