

Chère cliente, cher client

Depuis maintenant 13 années, les étudiants de notre filière BTS Technico-Commercial ont le plaisir de vous faire découvrir les vins des lycées viticoles de France, des produits du terroir, ainsi que les végétaux produits par notre exploitation horticole.

Cette année, l'équipe Viniflore est **très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre Salon Viniflore les Samedi 18 et Dimanche 19 Mars 2023** dans notre jardinerie et nouvelles serres !!!

Vous pourrez y déguster :

- > **56 vins** de lycées viticoles de France
- > **Des produits du terroir** locaux et de plusieurs lycées agricoles
- > Et bien-sûr, **nos végétaux** de notre jardinerie-école du lycée

Nous sommes impatients d'être ce WE du 18-19 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

En attendant Viniflore 2023, prenez bien soin de vous.

A bientôt.

L'équipe Viniflore

Conditions de vente du vin

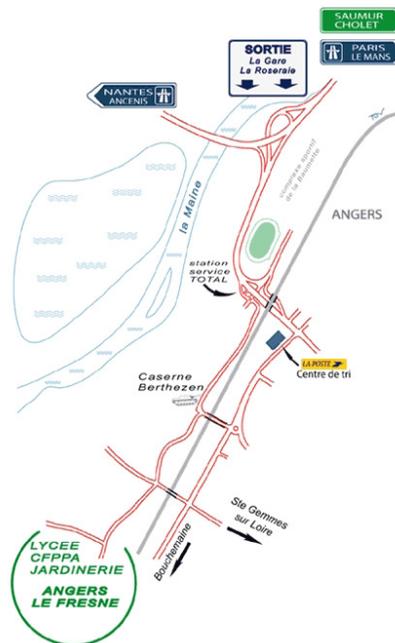
Possibilité d'acheter à l'unité ou par carton de 6 bouteilles. En cas de rupture de stock, nous nous engageons à vous fournir les vins manquants, aux mêmes conditions sous un mois (sauf les vins « sans recommande » et « stock limité »).

Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées **avant mercredi 15 mars 2023**, 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 lundi 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
le Soucelles
GÎTE - TRAITEUR FOUÉES

**Viniflore**
Lycée Angers Le Fresne

18-19 mars 2023
10h-18h

+ de 50 vins
des lycées viticoles

VENTE :
- Produits du terroir
- Végétaux de la jardinerie

Entrée libre

 **LeFresne**
Angers - Segré

 **CLUB DES ÉCOLES**
PRODUCTEURS DE SAVOIRS

SÉLECTION DES VINS 2023

Val de Loire et Centre

- 1 | Saumur Blanc « Les Ormeaux » 2021 6,20 €
2 | Saumur Rouge « Le Cormier » 2020 6,00 €
3 | Saumur Rouge « Hauts de Caterne » 2020 7,00 €
Or Vins de Loire
4 | Cabernet d'Anjou Rosé 2021  6,20 €
5 | Saumur Rosé 2022  6,20 €
6 | Crémant de Loire Blanc  10,50 €
12 à 18 mois sur lattes
7 | Crémant de Loire Brut 0 **NOUVEAUTÉ** 9,50 €
Sans sucre ajouté - 12 à 18 mois sur lattes
8 | Touraine Amboise Rouge « François 1^{er} » 2018 8,00 €
1/3 fût de chêne
9 | Touraine Sauvignon Blanc 2021 7,00 €
10 | Chinon Rouge « Les Mûriers » 2017 - *Label TerraVitis* 8,00 €
Bronze Concours de Macon
11 | Sancerre Blanc 2020, puis 2021 13,50 €
Stock limité

Alsace - Jura

- 12 | Alsace Authentique Auxerrois 2018 8,00 €
Conversion bio - Or Vins d'Alsace
13 | Alsace Côte de Rouffach Riesling 2020 10,00 €
Conversion bio - Or Concours Vins de Macon
14 | Alsace Côte de Rouffach Pinot Gris 2019 10,50 €
Conversion bio
15 | Alsace Côte de Rouffach Gewurztraminer 2020  12,50 €
16 | L'Etoile - Cuvée Aéria 2020 **NOUVEAUTÉ**  14,00 €
14 mois fût de chêne

Bourgogne

- 17 | Saint Véran Blanc « Les Climats » 2021  12,00 €
18 | Beaune 1^{er} Cru « La Montée Rouge » 2020 26,00 €

Beaujolais

- 19 | Moulin à Vent « Les Bois Maréchaux » 2020 10,50 €
Label TerraVitis
20 | Morgon « Comtesse Noire » 2018 13,00 €
11 mois fût de chêne - *Label TerraVitis*
Or Concours Vins de Macon
21 | Brouilly « Château de Bel Air » 2021 10,50 €
Label TerraVitis

Vallée du Rhône

- 22 | Côtes du Rhône Villages Rouge « Les Peyrières » 2019  10,00 €
Or Concours Vins de Macon
23 | Châteauneuf du Pape Rouge 2020  20,00 €
Or Gilbert et Guillard - Sans recommander
24 | Pont du Gard Blanc « Ecole, Le Viognier du Maître » 2019 puis 2020 8,90 €
Or Concours Vignerons Indépendants
25 | Costières de Nîmes Rosé 2021 **NOUVEAUTÉ** 6,20 €
26 | Costières de Nîmes Rouge « Classe Verte » 2019  8,90 €
27 | Costières de Nîmes Rouge « Ecole, mention B » 2018 8,90 €
Sans recommander
28 | Ventoux Rouge 2021 7,20 €

Languedoc

- 29 | Cité de Carcassonne Blanc « La Source » 2022  8,00 €
30 | Cité de Carcassonne Blanc 2020 16,50 €
Franck Putelat chef étoilé guide Michelin - *Conversion bio*
31 | Cité de Carcassonne Rouge 2021  **NOUVEAUTÉ** 16,50 €
Franck Putelat chef étoilé guide Michelin
32 | Cité de Carcassonne Rosé « L'Épée » 2020 7,00 €
Conversion bio - Sans recommander
33 | Cité de Carcassonne Rouge « Le Blason » 2021  8,00 €
Or Concours Vins de Macon

Sud Ouest

- 34 | Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée Tradition » 2018 6,50 €
Conversion bio
35 | Coteaux du Quercy Rouge « Cuvée des Templiers » 2018 8,80 €
12 mois fût de chêne - *Conversion bio*
36 | Bergerac Blanc « Château La Brie » 2022  6,20 €
Conversion bio
37 | Bergerac Rosé « Château La Brie » 2020 6,20 €
Conversion bio - Or Concours de Bordeaux
38 | Bergerac Rouge « Château La Brie » 2021 6,20 €
Conversion bio - Or Concours Vins de Macon
39 | Côtes de Bergerac Moëlleux 2022 **NOUVEAUTÉ** 7,00 €
40 | Côtes de Gascogne Blanc 2019 **NOUVEAUTÉ** 6,50 €
41 | Côtes de Gascogne Blanc « Esquisse » 2016 8,00 €
5 mois fût de chêne - Sans recommander
42 | Côtes de Gascogne Rouge « Esprit de Peyris » 2019 6,50 €
43 | Floc de Gascogne Blanc - Sans recommander 10,00 €
44 | Floc de Gascogne Rosé 10,00 €

Bordelais

- 45 | Haut-Médoc « Château Dillon » Cru Bourgeois 2019 14,50 €
Or Concours Vignerons Indépendants 2022
46 | Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 11,50 €
Guide Hachette
47 | Montagne-St Emilion « Château Grand Baril » 2018 13,00 €
Cuvée Prestige - 12 mois fût de chêne
Sans recommander
48 | Lalande de Pomerol « Château Real Caillou » 2019 18,00 €
12 mois fût de chêne
Or Concours Vins de Macon
49 | Bordeaux Blanc « Duo de la Tour Blanche » 2018 puis 2020 12,50 €
50 | Bordeaux supérieur Rouge 2016 **NOUVEAUTÉ** 7,00 €
« Les Jardins de La Tour Blanche »
51 | Pessac Léognan Rouge 2017 17,00 €
« Les Haldes de Luchey » - 12 mois fût de chêne
- ## Charentes
- 52 | Pineau des Charentes Blanc 12,50 €
« Château de l'Oisellerie » - *Guide Hachette 2* 2020*
53 | Pineau des Charentes Rosé 12,50 €
« Château de l'Oisellerie » - *Guide Hachette 1* 2021*
54 | Vin de liqueur gazéifié Tillad Rosé **NOUVEAUTÉ** 14,50 €
« Château de l'Oisellerie » style « Pineau Champagnisé »

Champagne

- 55 | Champagne Delhomme Blanc de Blancs Brut 21,00 €

Normandie

- 56 | Pommeau de Normandie - Sans recommander  17,00 €

 **Viniflore**