

Chère cliente, cher client

Depuis maintenant 15 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 de notre exploitation horticole.

Cette année, l'équipe Viniflore est **très heureuse de pouvoir vous accueillir à notre Salon Viniflore les Samedi 15 et Dimanche 16 Mars 2025** dans notre jardinerie et nouvelles serres.

Vous pourrez y déguster :

> **56 vins** de lycées viticoles de France

> **De nombreux 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 week-end du 15-16 mars afin de se retrouver et pouvoir passer un moment de convivialité !

Bonne découverte de cette sélection de vins, avec 15 nouveautés !

A bientôt.  
L'équipe Viniflore



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

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



## ATTENTION ! Procédures de Précommandes.

Depuis l'année dernière, le Bon de Commande se trouve sur les pages intérieures du dépliant.

Si vous souhaitez faire une précommande, il suffit de nous renvoyer le dépliant en entier, de photocopier le bon de commande ou d'aller sur notre site internet pour le télécharger.

### 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 recommander » et « stock limité »). Afin de satisfaire nos clients, les précommandes doivent être renvoyées avant mardi 12 mars 2025, 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](mailto:viniflore@angers-lefresne.net), avec un règlement par chèque le jour de l'enlèvement.

### Un site internet dédié

Pour mieux vous guider dans votre choix, nous avons mis en place un site internet :

[www.viniflore-angers.fr](http://www.viniflore-angers.fr)

Vous pourrez y consulter notamment les fiches techniques de chaque vin proposé et télécharger le dépliant et l'affiche.

Restauration sur place



2025  
**Viniflore**  
Lycée Angers Le Fresne

Plus de **50 vins**  
des lycées viticoles

**15-16**  
**MARS**  
**10h-18h**



38 chemin du Fresne  
49130 Ste Gemmes sur Loire

02 41 68 60 02  
[www.viniflore-angers.fr](http://www.viniflore-angers.fr)



# Bon de commande Viniflore 2025

A remplir et renvoyer

		Prix unitaire	Qté	Prix total
<b>VAL DE LOIRE ET CENTRE</b>				
1	Saumur Blanc "Les Ormeaux" 2023	7,50 €		
2	Touraine Sauvignon Blanc 2023	7,50 €		
3	Coteaux du Giennois Blanc "Phi" 2022 9 mois en fûts de chêne	11,00 €		
4	Vin de France Rosé "La Rencontre" 2023 50% Sauvignon - 50% Gamay <b>NOUVEAUTÉ</b>	10,00 €		
5	Saumur Rosé "Vol des Syrphes" 2023 <b>AB</b>	6,50 €		
6	Cabernet d'Anjou Rosé 2022 "Plume de Linotte" <b>AB</b>	6,50 €		
7	Saumur Rouge "Le Cormier" 2021	6,80 €		
8	Saumur Rouge "Hauts de Caterne" 2022 Guide Hachette	8,00 €		
9	Saumur Rouge "Amonite" 2021 11 mois en fûts de chêne	12,00 €		
10	Touraine Rouge 2023 <b>NOUVEAUTÉ</b>	7,00 €		
11	Chinon Rouge "Les Mûriers" 2018 Label Terra Vitis	8,20 €		
12	Coteaux du Giennois Rouge "Pi" 2022 9 mois en fûts de chêne <b>NOUVEAUTÉ</b>	11,00 €		
13	Crémant de Loire Rosé 12 à 18 mois sur lattes	9,00 €		
14	Crémant de Loire Blanc 12 à 18 mois sur lattes - Guide Hachette <b>AB</b>	11,00 €		
<b>ALSACE-JURA</b>				
15	Auxerrois Authentique 2019 Conversion BIO - Sans recommander	9,00 €		
16	Riesling Côte de Rouffach 2023 <b>AB</b>	12,50 €		
17	Pinot Gris Côte de Rouffach 2022 <b>AB</b>	13,00 €		
18	Gewurztraminer Côte de Rouffach 2022 <b>AB</b>	13,50 €		
19	Vin Orange "Black Or Ange" 2023 <b>NOUVEAUTÉ</b> <b>AB</b>	13,50 €		
20	Alsace Rosé 2023 "Ceci n'est pas une cigogne" <b>NOUVEAUTÉ</b> <b>AB</b>	10,30 €		
<b>BOURGOGNE</b>				
21	St Véran Blanc "Les Climats" 2023 <b>AB</b>	12,20 €		
22	Hautes Côtes de Beaune Blanc 2023 "Le Mont Battois" <b>NOUVEAUTÉ</b>	15,00 €		
23	Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Rouge 2022 "Les Perrières" <b>NOUVEAUTÉ</b>	27,50 €		

<b>BEAUJOLAIS</b>				
24	Brouilly Rouge "Château de Bel Air" 2022 Label Terra Vitis	10,80 €		
25	Moulin à Vent Rouge 2023 "La Comtesse Noire" <b>NOUVEAUTÉ</b> Label Terra Vitis - 11 mois en fûts de chêne	14,80 €		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
26	Pont du Gard Blanc 2023 "Ecole, Le Viognier du Maître"	9,00 €		
27	Côtes du Rhône Rosé 2023 Or concours de Lyon <b>NOUVEAUTÉ</b> <b>AB</b>	8,00 €		
28	Côtes du Rhône Villages Rouge 2023 "Les Peyrières" <b>AB</b>	10,70 €		
29	Costières de Nîmes Rouge 2019 "Classe Verte" <b>AB</b>	8,50 €		
30	Costières de Nîmes Rouge 2022 "Ecole, Mention B"	9,00 €		
31	Châteauneuf du Pape Rouge 2022 <b>AB</b>	21,50 €		
<b>LANGUEDOC</b>				
32	Vin de France Blanc 2024 "100% Mourvèdre Blanc de Noir" <b>AB</b> Sans recommander <b>NOUVEAUTÉ</b>	10,50 €		
33	Côtes du Roussillon Rouge 2021 Sans sulfites ajoutés <b>NOUVEAUTÉ</b> <b>AB</b>	10,00 €		
34	Cité de Carcassonne Rouge "Le Blason" 2023 Puis 2024 <b>AB</b>	8,50 €		
35	Cité de Carcassonne Rouge 2023 Franck Putelat, chef étoilé <b>AB</b> Guide Michelin	16,50 €		
36	Rivesaltes Grenat 2020 Vin doux naturel 5 ans en fûts de chêne <b>NOUVEAUTÉ</b> <b>AB</b>	13,00 €		
<b>SUD OUEST</b>				
37	Côtes de Gascogne Blanc 2022 "Esprit de Peyris"	7,80 €		
38	Bergerac Blanc "Château La Brie" 2023 Conversion BIO	7,00 €		
39	Bergerac Rosé "Château La Brie" 2023 Conversion BIO	7,00 €		
40	Bergerac Rouge "Château La Brie" 2022 Puis 2023 - Conversion BIO	7,00 €		
41	Coteaux du Quercy Rouge 2018 "Tradition" <b>AB</b> Conversion BIO	7,50 €		
42	Coteaux du Quercy Rouge 2020 "Cuvée des Templiers" <b>AB</b> Conversion BIO - 12 mois en fûts de chêne	10,00 €		
43	Côtes de Bergerac Blanc Moëlleux 2023	7,00 €		

44	Monbazillac Blanc Liqueureux 2022 <b>AB</b>	11,00 €		
45	Floc de Gascogne Blanc <b>NOUVEAUTÉ</b>	14,00 €		
<b>BORDELAIS</b>				
46	Bordeaux Blanc "Linac" 2023	7,50 €		
47	Bordeaux Rosé 2023 "Le Rosé de Dillon" <b>NOUVEAUTÉ</b>	7,50 €		
48	Bordeaux Supérieur Rouge 2018 "Les Jardins de La Tour Blanche"	7,50 €		
49	Haut-Médoc Rouge "Château Dillon" Cru Bourgeois 2020 12 mois en fûts de chêne - Guide Hachette Or Concours Vins de Bordeaux	14,90 €		
50	Montagne Saint-Emilion Rouge 2019 "Château Grand Baril" Guide Hachette	11,50 €		
51	Montagne Saint-Emilion Rouge 2020 "Château Grand Baril" Cuvée Prestige - 12 mois en fûts de chêne Or Concours Vins de Bordeaux	13,00 €		
52	Lalande de Pomerol 2020 "Château Réal Caillou" 12 mois en fûts de chêne Or Concours Vins de Macon - Guide Hachette	18,00 €		
53	Pessac-Léognan Rouge 2019 "Les Haldes de Luchey" 12 mois en fûts de chêne Or Concours Vignerons Indépendants	17,50 €		
54	Pessac-Léognan Blanc 2018 "Les Haldes de Luchey" <b>NOUVEAUTÉ</b> 11 mois en fûts de chêne	17,00 €		
<b>CHARENTES</b>				
55	Pineau des Charentes Blanc « Château de l'Oisellerie » Guide Hachette	12,50 €		
<b>CHAMPAGNE</b>				
56	Champagne Delhomme Blanc de Blancs	24,50 €		
<b>MONTANT TOTAL</b>				

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Signature :

Date : .....