



Domaine la Bouscatière

VIGNERONS À GIGONDAS



NOS VINS ET TARIFS TTC (valables du 01/01/2025 au 30/06/2025)

AOP GIGONDAS

La Bouscatière 2021 Robe rouge sombre. Nez gourmand et expressif de fruit des bois (mûre). Notes épicées, poivrées en bouche. Tanins fondus. 17.00 € la btlle
Magnum disponible

Médaillé d'Or (Concours Général Agricole Paris 2024)
La Bouscatière 2022 Robe rouge soutenue aux reflets rubis, vin avec une belle structure. Nez riche de réglisse et de fruits noirs. Ses tanins enrobés révèlent une bouche élégante et acidulée de cassis. 16.50 € la btlle

AOP VACQUEYRAS

Médaillé d'Argent (Concours Vignerons Indépendants 2023)
La Bouscatière 2021 Robe rouge sombre aux reflets violacés. Nez gourmand offrant des notes de compotée de fraises. Joli volume en bouche avec un bouquet complexe de fruits noirs et d'épices. Ce Vacqueyras 2021, gourmand, présente une belle structure. 14.50 € la btlle

AOP CÔTES DU RHÔNE Villages Plan de Dieu

La Bouscatière 2022 Robe rouge limpide aux reflets grenat. Nez gourmand de cerise mûre et de bâton de réglisse. En bouche, l'intensité gustative est riche, nous retrouvons des notes épicées de poivre et de cannelle, ainsi que des notes végétales de garrigue (thym, sauge...). Les tanins sont présents avec élégance. 11.00 € la btlle

AOP CÔTES DU RHÔNE

Médaillé d'Argent (Concours des Vignerons Indépendants 2023)
La Bouscatière 2022 Robe d'un rouge sombre profond. Les intensités olfactive et gustative sont riches et puissantes. Des notes de framboise et de groseille se révèlent. La persistance aromatique est longue, avec une finale en bouche de cacao (chocolat noir). L'équilibre tanins/acidité apporte une belle vivacité. 8.00 € la btlle

AOP CÔTES DU RHÔNE Villages

La Bouscatière BLANC 2024 Robe intense aux reflets or. Nez fruité et expressif, aux arômes de fleurs blanches (tilleul, acacia). Bouche riche et ample où l'on retrouve des arômes de bonbons acidulés et de fruits (pomme, coing). 10.00 € la btlle

Les prix correspondent à l'achat unitaire de bouteilles 75cl, dans la limite des stocks disponibles. Sauf contre-ordre de votre part, tout millésime épuisé sera remplacé par le suivant.

Pour tout retrait de vos achats à notre domaine ou sur les salons, nous pratiquons soit une **remise de 5% à partir de 250.00 € TTC d'achat**, soit une **remise de 8% à partir de 450.00 € TTC d'achat**. Remises non cumulables et non appliquées pour une expédition.

Pour toute expédition en France Métropolitaine, à une seule et même adresse, un **forfait de 35,00€** est appliqué aux commandes de moins de 390.00€. À partir de 390.00€ de commande, la **livraison est offerte**.

Expéditions par cartons d'emballage de 6 bouteilles, 1 magnum et 3 magnums. Panachage possible.

Règlement à la commande par chèque ou virement bancaire. Le règlement en carte bancaire est possible en passant commande sur notre site internet.

Pour passer commande, vous pouvez nous faire parvenir celle-ci par mail contact@bouscatiere.com ou par téléphone au 04 90 70 96 80 ou sur papier libre à envoyer à l'adresse indiquée en bas de cette page.

IMPORTANT : Nos marchandises, quel que soit le mode d'expédition, voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit vérifier ses colis à l'arrivée afin de pouvoir, en cas d'avaries, faire les réserves nécessaires auprès du transporteur seul responsable.

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

SCEA SAUREL PAULINE

Domaine La Bouscatière—9 chemin St Damien—84190 GIGONDAS
Tél. : 04 90 70 96 80—contact@bouscatiere.com—www.bouscatiere.com
IBAN FR76 1130 6000 8493 8733 3605 036 — Code BIC AGRIFRPP813

