

## BON DE COMMANDE

### Action Vin 2018 - 14<sup>ème</sup> édition

Ce bon de commande est également disponible sur [www.malem-auder.org](http://www.malem-auder.org)

A renvoyer avant le 20 octobre 2018 par e-mail : [asbl@malem-auder](mailto:asbl@malem-auder)  
ou par fax : 02 673 69 01

Appellation	Bouteille	Carton de 6 b.	Nombre cartons	Prix total
-------------	-----------	----------------	----------------	------------

#### CHAMPAGNE / MOUSSEUX

Crémant de Loire Domaine de Terrebrune, Brut	9,99 €	<b>59,94 €</b>		€
Champagne Beaudouin-Latrompette, Blanc de Blancs, Brut	18,45 €	<b>110,70 €</b>		€

#### VINS BLANCS

Domaine de l'Herré, Réserve Côtes de Gascogne IGP 2017	4,99 €	<b>29,94 €</b>		€
Mâcon-Villages AOP, Les vins du Moulin, Vins Auvigue (chardonnay) 2016	9,29 €	<b>55,74 €</b>		€
Domaine Joël Delaunay - Val de Loire Touraine (sauvignon) AOP 2017	7,99 €	<b>47,94 €</b>		€

#### VINS ROUGES

Primitivo, Notte Rossa San Marzano, Puglia (Italie) 2017	5,49 €	<b>32,94 €</b>		€
Chapelle Saint Martin, Cellier des Chartreux Côtes-du-Rhône AOP 2016	5,59 €	<b>33,54 €</b>		€
Château des Crozes Corbières AOP (Languedoc-Roussillon) 2016	5,99 €	<b>35,94 €</b>		€
Château Les Aubiers, Blaye Côtes de Bordeaux AOP 2015	6,69 €	<b>40,14 €</b>		€
Château Labadie, Médoc AOP Cru Bourgeois 2015	10,49 €	<b>62,94 €</b>		€

<b>TOTAL</b>		€
--------------	--	---

Montant à verser sur le compte Action vin :

IBAN : **BE70 3101 8167 4925** - BIC : **BBRUBEBB pour le 9 novembre 2018.**

Seules les commandes payées à cette date seront honorées.

L'enlèvement des vins se fera le **samedi 24 novembre 2018**, (de 14h00 à 18h00)  
chez **Mr & Mme Zeegers-Jourdain/Gossaert Rue de la Limite 99 à 1950 Kraainem.**

Vos coordonnées : (**Reprenez ces nom et prénom en communication sur votre bulletin de virement**)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Personne qui vous a contacté : **Malem-Auder asbl**

(commande par 6 bouteilles)

<b>Mousseux</b>	<b>Crémant de Loire, Domaine de Terrebrune, Brut (14<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépages</i> : Chenin, Chardonnay, Grolleau gris, Cabernet franc. Crémant fruité, plein de finesse et d'élégances dues à la présence de quatre cépages. Ses bulles sont fines, délicates et persistantes.	9,99€	<i>(X<sup>ème</sup> année indique le nombre d'années que ce vin est repris dans la sélection du club). Descriptif et bon de commande disponible sur <a href="http://www.malem-auder.org">www.malem-auder.org</a></i>
<b>Champagne</b>	<b>Beaudouin-Latrompette, Blanc de Blancs, Brut (11<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépages</i> : Chardonnay. Champagne d'un viticulteur-récoltant de Nogent-l'Abbesse. Fine effervescence réhaussant un nez discret aux notes florales. Vivacité au premier abord, offrant une belle longueur en bouche sur des arômes de fleurs blanches et légèrement épicées.	18,45€	
<b>Vins Blancs</b>	<b>Domaine de l'Herré, Réserve – Côtes de Gascogne IGP 2017 NOUVEAU</b> <i>Cépages</i> : Colombard – Ugni blanc. ROBE jaune profond aux reflets topaze. NEZ frais de fleurs blanches aux accents d'acacia, de poire et d'amande douce. Bouche fraîche, pleine et ronde, équilibrée, légèrement briochée avec des notes de miel et de citron confit. – 11.5°	4,99€	
	<b>Mâcon-Villages – Bourgogne – Les Vins du Moulin, J-P &amp; M. Auvigue 2016 (9<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépage</i> : Chardonnay - Toute la fraîcheur et la minéralité de son terroir argilo-calcaire, notes de fleurs blanches, d'acacia, bouche fraîche et dynamique avec une belle acidité. 13°	9,29€	
	<b>Domaine Joël Delaunay – Val de Loire - Touraine sauvignon 2017 (2<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépage</i> : Sauvignon. Robe jaune pâle ; au nez puissant dégageant une complexité d'arômes (fruits exotiques, litchis) pamplemousse, pêche et fruits blancs. Bien équilibré, long et gras en bouche, il séduit par sa fraîcheur et son fruité. 13°	7,99€	
<b>Vins Rouges</b>	<b>Primitivo, Notte Rossa San Marzano, Puglia (Italie) 2017 (5<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépage</i> : Primitivo. Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets, parfum intense et ample, fruité avec des notes des fruit rouges. Vin de bonne structure, frais et équilibré.	5,49€	
	<b>Chapelle Saint Martin, Cellier des Chartreux – Côtes du Rhône AOP 2016 NOUVEAU</b> <i>Cépages</i> : Grenache – Syrah. Couleur rouge franc. Le nez est complexe, les fruits rouges se mêlent à des notes florales de violette très fraîche. La bouche ronde et légère, laisse une finale aux notes mûres sur des tanins fondus. 14°	5,59€	
	<b>Château des Crozes – Corbières – Languedoc-Roussillon 2016 (2<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépages</i> : Syrah, Grenache noir, Carignan. Robe rouge grenat très soutenue. Notes de fumé et de torréfaction, bel équilibre entre la finesse du fruit, grâce à une macération bien maîtrisée et la puissance aromatique de la syrah. 13.5°	5,99€	
	<b>Château Les Aubiers – Blaye Côtes de Bordeaux 2015 (3<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépage</i> : Merlot, Cabernet Franc, Malbec. Arômes de fruits mûrs presque confits aux notes empyreumatiques se mariant harmonieusement. Ce vin est charnu avec des tanins élégants. 13°	6,69€	
	<b>Château Labadie – Médoc Cru Bourgeois 2015 (6<sup>ème</sup> année)</b> <i>Cépages</i> : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc. Robe grenat à bordure rubis. Bouquet ouvert aux essences de grillé, d'épices douces, et de fruits noirs bien mûrs. L'attaque en bouche est fraîche, l'évolution est soyeuse accompagnée de tanins bien enveloppés de chair, associant volume et notes fruitées très présentes, donnant un ensemble fin, élégant et se terminant par une finale longue et très aromatique. 13,5°. <b>Peut se conserver plus de 5 ans.</b>	10,49€	

Descriptif et bon de commande disponible sur [www.malem-auder.org](http://www.malem-auder.org)

Dégustation le **Samedi 22 septembre** entre 12h00 et 14h30  
Mr et Mme Zeegers-Jourdain (**Malem-Auder**) Rue de la Limite 99 - 1950 Kraainem

