

# BON DE COMMANDE

à retourner au  
Domaine du Viking

1300, route de Monnaie  
● : 37380 REUGNY  
☎ : 02 47 52 96 41  
@ : contact@domaineduviking.fr  
www.domaineduviking.fr

## DESTINATAIRE

NOM\* : .....

Prénom\* : .....

Adresse\* : .....

Code Postal\* : .....

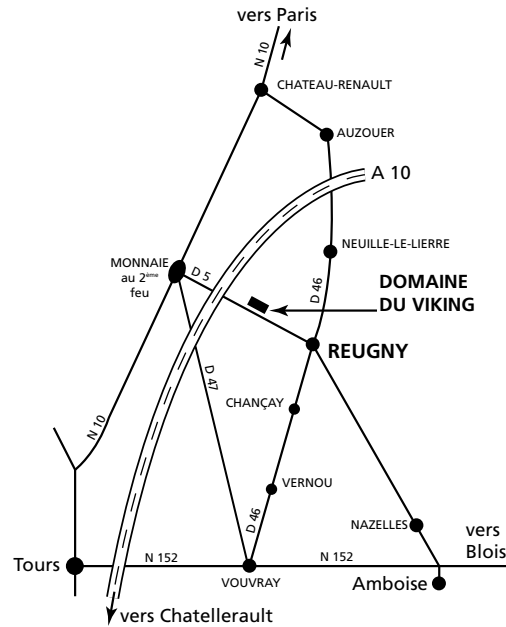
Ville\* : .....

Tél. Portable\* : .....

E-mail\* : .....

Date : .....

Signature : .....



## À DÉGUSTER AVEC MODÉRATION

### HORAIRES D'OUVERTURE

Du Lundi au Vendredi : 9h00 - 12h30

Samedi : 10h00 - 12h00

Tous les après-midis : sur Rdv

Fermé le dimanche et les Jours fériés

et du 20/12/2020 au 03/01/2021

Portes Ouvertes les 3 jours de la Pentecôte  
pour Le Pique-Nique chez le Vigneron Indépendant®

Tables de pique-nique en accès libre

Parking vélo et camping-cars

## CONDITIONS DE VENTE

- Nos prix s'entendent TTC au domaine. Livraison possible en France métropolitaine avec frais de port, offerte pour toute commande supérieure à 300 € ou à partir de 6 cartons.
- Vérifier les envois à l'arrivée ; s'ils ont souffert, faire une réserve auprès du transporteur.
- Remise de 10% à partir de 60 bouteilles.
- Livraison en carton de 6 pour les bouteilles et en carton de 12 pour les 1/2 bouteilles.

IT Imprimeur - 37540 St-Cyr-sur-Loire



# DOMAINE DU VIKING

A.O.C. Vouvray  
A.O.C. Touraine



1300, route de Monnaie  
37380 REUGNY

☎ 02 47 52 96 41  
@ : contact@domaineduviking.fr  
www.domaineduviking.fr



www.facebook.com/domaineduviking

## Le Domaine du Viking

L'histoire du domaine commence en 1835, par l'achat de la maison dans laquelle la famille habite déjà. Baptisé Domaine du Viking en 1989 grâce à un surnom local, le domaine travaille aujourd'hui 17 hectares de Chenin et de Grolleau, et propose des visites touristiques toute l'année.

Servir nos vins à une température de 8°C à 10°C pour les vins blancs et de 6°C à 8°C pour les méthodes traditionnelles. Retrouver nos idées recette sur notre page facebook.

Déguster nos vins dans l'année, ou faire vieillir les cuvées en respectant quelques règles : maintenir les bouteilles couchées, au frais, sans lumière. Garder les vins Secs de 5 à 7 ans, les cuvées Tendres de 10 à 15 ans, les cuvées Aurélie plus de 20 ans.

## Visites du Domaine & Ateliers Gourmands

- Visite-découverte du Domaine.....10 €/pers  
Durée 1h, pour 2 à 6 pers.
- Atelier Vouvray et Fromages..... 15 €/pers  
Durée ½h, pour 2 à 6 pers.
- Atelier Vouvray Mœlleux.....35 €/pers  
Durée 1h, pour 2 à 6 pers.

Réservation obligatoire. Groupe plus nombreux : nous consulter. Gratuit -18 ans.

- Panier Pique-Nique 2 adultes.....28 €
  - Panier Pique-Nique 1 enfant.....10 €
- Réservation obligatoire. Tables de pique-Nique en accès libre toute l'année.

## Tarifs T.T.C.

valables du 1<sup>er</sup> janvier 2020 au 31 décembre 2020

**VOUVRAY SEC** *Tarif unitaire*  
La bouteille -75 cl 11,50 €  
(2015-2017)  
La 1/2 bouteille -37,5 cl 6,00 €  
(2017)

**VOUVRAY TENDRE**  
La bouteille -75 cl 13,00 €  
(2016-2018)

**VOUVRAY Mœlleux Cuvée Aurélie**  
La bouteille de + de 15 ans - 75 cl 32,00 €  
(1989-1995-2002-2003-2005)  
La bouteille de - de 15 ans - 75 cl 28,00 €  
(2009-2011-2015-2018)

**VOUVRAY FINES BULLES**  
Méthode Traditionnelle  
La bouteille brut - 75 cl 10,50 €  
(2014)  
Le Magnum brut - 150 cl 28,50 €  
(2014)  
La bouteille brut - 75 cl 8,50 €  
La bouteille 1/2 sec - 75 cl 8,50 €

**TOURAINES FINES BULLES**  
Méthode Traditionnelle - Cuvée Rosé Coquet - 100% Grolleau  
La bouteille brut - 75 cl 8,00 €  
La bouteille 1/2 sec - 75 cl 8,00 €

## Bon de Commande

2020

Appellation et contenance	Année	Nbre de Bouteilles	Prix unitaire TTC	Montant
<b>SOUS TOTAL</b>				
<b>Si 60 btl ou plus : - 10 %</b>				
<b>Livraison à domicile</b>			1 à 3 cartons 25 €	
			4 ou 5 cartons 15 €	
			offerte à partir de 6 cartons ou + de 300 €	
<b>TOTAL TTC</b>				