

DESIR

Le fruit, la fraîcheur
Le désir de se faire plaisir.

PASSION

Des vins qui prennent le temps,
des raisins récoltés à maturité optimale
travaillés avec passion.

MEDITATION

Un moment de rêve, de surprise.
Que du bonheur !

	BT 75 CL	Fontaine 5LT	Fontaine 10 LT
Plaisir Coteaux de l'Aubance Juste moelleux, pour adoucir la vision de la vie. Un instant de Plaisir.	8.10 €		
Anjou Blanc demi-sec Anjou Blanc sec Les arômes floraux de ce vin vous rafraîchiront.	5.90 €		
Rosé de Loire (sec) Qui accompagne vos buffets entre amis. Vin frais d'été.		24.00 €	43.00 €
Anjou Rouge Facile à boire et déjà charpenté, il accompagne tous vos repas.	5.90 €	25.00 €	44.00 €
Anjou Gamay Primeur	6.00 €	25.00 €	44.00 €

	BT 75 CL
Harmonie 2017 Coteaux de l'Aubance La subtile fusion entre passerillage et pourriture noble. Un apéritif harmonieux.	12.60 €
Matin d'Automne 2017 L'Anjou Blanc sec qui a la beauté, la puissance des raisins bien mûrs.	9.00 €
Allégresse Le Cabernet d'Anjou de tous les instants, frais, léger. Un bouquet de fruits rouges qui ravira vos papilles.	5.90 €
	5LT *25.00€ 10LT *44.00€
Nature en Soi 2017 Un moment de concentration avec notre Anjou Villages Brissac . Un terroir, de la maturité, de l'élevage...	9.00 €
Bulles de Lune La finesse des bulles du Crémant de Loire s'associe à vos moments de fête.	8.40 €

	BT 50 CL
Confit Danse 2015 Coteaux de l'Aubance Aux mille épices du raisin confit, fondu dans les arômes compotés des abricots, coings, mangues ...	20.00 €
Vin de France : La baie lot (grolleau)	5LT 23.00€ 10LT 39.00€
Vin sans filtration, sans soufre ajouté.	BT 75 CL
Super MC Le juste équilibre entre le croquant du grolleau et la puissance du Cabernet Franc	10.60 €
Le Gone de Machézal Anjou Blanc Sec Vinifier comme un vin rouge	12.60 €
Rien a secouer (nouveau 2018) Mais pourquoi est il aussi moussant ? Parce que ... c'est un pétillant naturel ?	7.40 €

Vente en fontaine dans la limite des stocks

* vin conventionnel

Tarif 2018 départ cave



100% BIO

Vous voulez organiser une dégustation, une réunion, un repas, une salle peut être mise à votre disposition



Vin bio. FR-BIO10

**- EARL FOREST -
Vigneron Récoltant
Domaine Rochambeau**

49610 Soulaines-sur-Aubance

Tél : 02 41 57 82 26

e-mail : rochambeau@wanadoo.fr

site : domainederochambeau.com



Sur la voie express Angers - Cholet :

Sortir à **Murs-Erigné Centre** (sortie 22.1) suivre **Angers**, puis **Soulaines** à 1 km, 1^{ère} maison à droite.

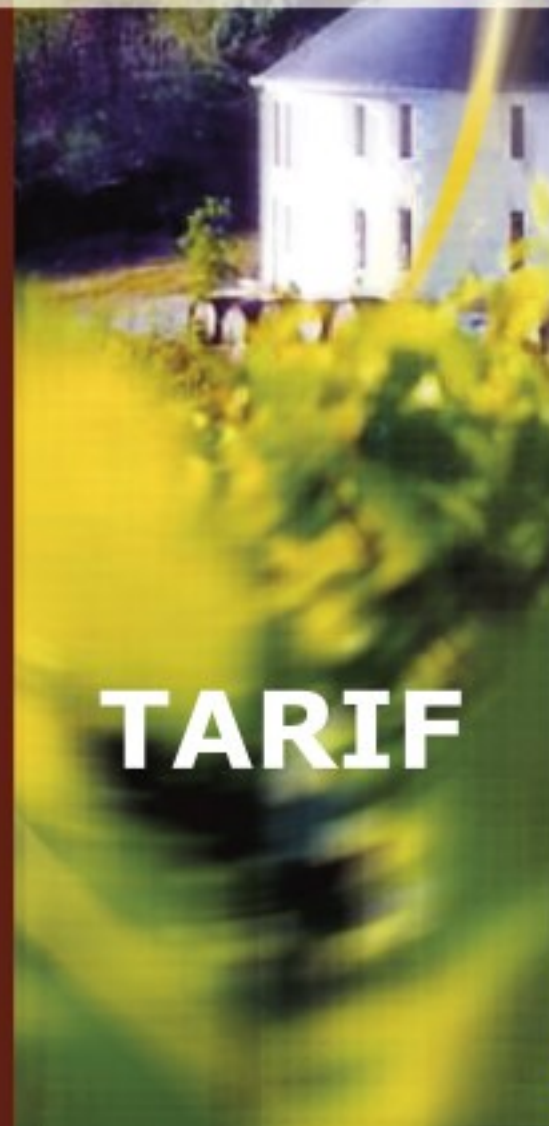
Ouverture du Caveau :

- Lundi et vendredi de **14h15 à 19h30**
- Mercredi et jeudi de **18h00 à 19h30**
- Samedi de **9h00 à 12h00**
et de **14h00 à 19h00**

Pour d'autres horaires et pour faciliter votre accueil, il est préférable de téléphoner.



Domaine
de
Rochambeau



TARIF

Richesses de partage

Vins du Val de Loire