

## 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		BT 75 CL		BT 50 CL
<b>Plaisir</b> <b>Coteaux de l'Aubance</b> Juste moelleux, pour adoucir la vision de la vie. Un instant de <b>Plaisir</b> .	8.40 €	*33.00 €	*59.00€	<b>Harmonie 2017</b> <b>Coteaux de l'Aubance</b> La subtile fusion entre passerillage et pourriture noble. Un apéritif harmonieux.	12.60 €	<b>Confit Danse 2015</b> <b>Coteaux de l'Aubance</b> Aux mille épices du raisin confit, fondu dans les arômes compotés des abricots, coings, mangues ... Dansent dans la bouche.	20.00 €
<b>Anjou Blanc demi-sec</b> <b>Anjou Blanc sec</b> Les arômes floraux de ce vin vous rafraîchiront.	5.90 €	*26.00 € 25.00 €	*45.00 € 44.00 €	<b>Matin d'Automne 2017</b> <b>L'Anjou Blanc sec</b> qui a la beauté, la puissance des raisins bien mûrs.	9.00 €	<b>VIN DE FRANCE :</b>	
<b>Rosé de Loire</b> (sec) Qui accompagne vos buffets entre amis. Vin frais d'été.	5.80 €	24.00 €	43.00 €	<b>Allégresse</b> (demi-sec) <b>Le Cabernet d'Anjou</b> de tous les instants, frais, léger. Un bouquet de fruits rouges qui ravira vos papilles.	5.90 €	<b>La baie lot (Grolleau)</b>	5LT 23.00€ 10LT 39.00€
<b>Anjou Rouge</b> Facile à boire et déjà charpenté, il accompagne tous vos repas.	5.90 €	25.00 €	44.00 €	<b>Nature en Soi 2017</b> Un moment de concentration avec notre <b>Anjou Villages Brissac</b> . Un terroir, de la maturité, de l'élevage...	9.00 €	<b>Vin sans filtration, sans soufre ajouté.</b>	BT 75 CL
<b>Anjou Gamay</b>	5.90 €			<b>Bulles de Lune</b> La finesse des bulles du <b>Crémant de Loire</b> s'associe à vos moments de fête.	8.40 €	<b>Super MC</b> Le juste équilibre entre le croquant du Grolleau et la puissance du Cabernet Franc	10.60 €
						<b>Rien a secouer (nouveau 2018)</b> 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 2019 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<sup>ère</sup> maison à droite.

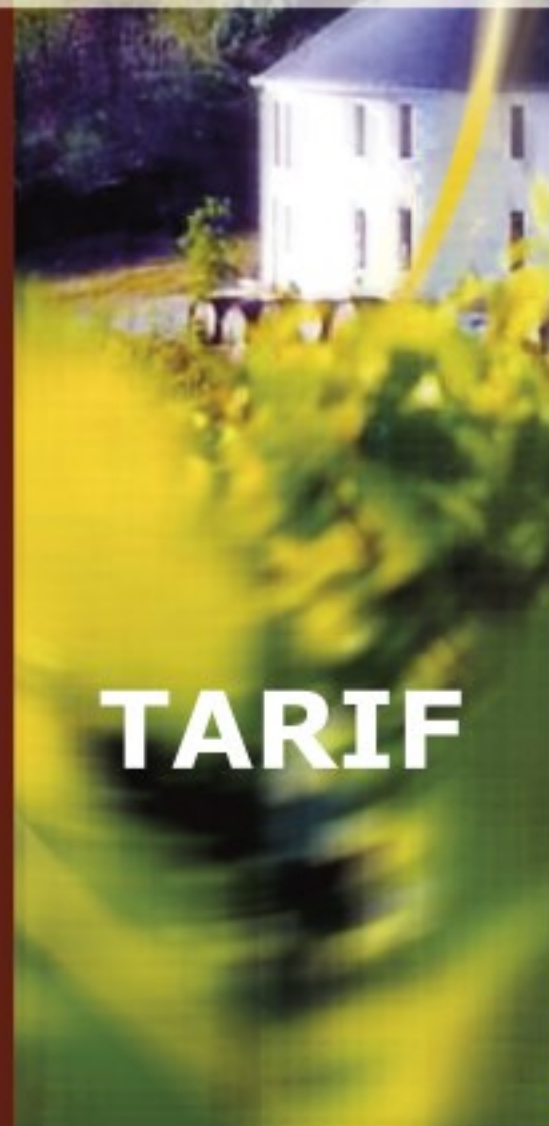
**Ouverture du Caveau :**

- 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