



## CHATEAU LA MAURIGNE

Chantal et Patrick GERARDIN

Propriétaires récoltants  
24240 Razac de Saussignac

[www.chateaulamaurigne.com](http://www.chateaulamaurigne.com)

[contact@chateaulamaurigne.com](mailto:contact@chateaulamaurigne.com)

**Tél 05.53.27.25.45**

CHATEAU LA MAURIGNE  
Chantal et Patrick GERARDIN

Le Château La Maurigne, implanté sur de magnifiques coteaux, s'étend sur 17 hectares dont 7 ha de vignes pour la plupart très vieilles (70 ans)

Son exposition privilégiée sur un terroir très pauvre associé à un savoir-faire artisanal et une exploitation à taille humaine nous permet de vous offrir des vins très riches et aromatiques.

**Vin produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique à compter du millésime 2010 et en conversion pour les millésimes 2008 et 2009**

Exploitation certifiée par ECOCERT  
SAS F 32600

**Point GPS :** 0°18'31 Longitude Est  
44°48'8 latitude Nord

Vente directe à la propriété et par correspondance. Expéditions dans toute la France. Pour l'étranger, nous consulter

**Ouvert toute l'année de 9H à 19H**

Accueil convivial dans un cadre  
enchanteur

Visite du vignoble et dégustation des  
vins.

ADRESSE DE LIVRAISON

Correspondance, instructions particulières

NOM, prénom.....

ADRESSE.....

MAIL : .....

Téléphone..... Date de livraison souhaitée.....

**LE BERGERAC SEC**

Issu de cépages Sémillon , Muscadelle et sauvignon il est vinifié et élevé sur lies fines 18 mois en fûts de chêne Temps de garde : 5 ans  
**Notre conseil : Fruits de mer, poissons en sauce, blanquette, entrées, fromages...**

**MOELLEUX LE PERE IGOR**

Produit à partir de cépage sémillon et sauvignon, c'est un vin moelleux frais et vif. Il possède des arômes de fleurs et de fruits frais.  
**Notre conseil : Apéritif ,cuisine asiatique, poisson en sauce, volaille, dessert...**

**Le SAUSSIGNAC**

**C'est un vin liquoreux rare** dont la production reste confidentielle. Récolté en plusieurs tries il est vinifié et élevé en cuve pour le **Château**, de 24 à 30 mois pour la **Cuvée** et 4 ans pour **Florilège**.  
Temps de garde : 10 ans pour le Château, plus de 30 ans pour la Cuvée et Florilège  
**Notre conseil : Apéritif, foie gras, dessert au chocolat et simplement pour le plaisir**

**LES BERGERAC ROUGE**

Issu de Cabernet Franc et de Merlot ce sont des vins ronds aux puissants arômes de griottes et fruits rouges aux tanins soyeux et riches. Il est élevé 18 mois en fûts pour les cuvées  
Temps de garde : Château 8 ans Cuvées 12 ans et plus selon le millésime.  
**Notre conseil : Agrémente tout le repas**

**Tout panachage est possible.**  
**La bouteille** **Prix en €**

Bergerac Sec 2007 ou 2008 fûts	4,50 €
Bergerac Rouge 2007 Château	4,50 €
Bergerac Rouge 2008 Cuvée fûts	5,80 €
Blanc Sec naturel 2008 vin de table élaboré sans soufre	8,50 €
C B Moelleux 2008 Le Père Igor	4,50 €
Saussignac 2008 Château bll 50 cl	7,00 €
Saussignac 1998 cuvée bll 50 cl	13,50€
Saussignac 2002 cuvée bll 50 cl	9,70 €
Saussignac 2006 Petit Charles 50 cl coup de cœur guide Hachette 2010	9,70 €
Saussignac 2007 cuvée bll 50 cl Mon P'tit Arthur	9,70 €
Saussignac 2001 Florilège bll 50 cl	25,00 €
Saussignac2003 Florilège bll 50 cl	25,00 €

**FRAIS DE TRANSPORT** par envoi à la même adresse en France métropolitaine

**pour 6 à 24 bouteilles : 11,50 €**  
**de 30 à 54 bouteilles : 16 €**  
**60 bouteilles et plus : gratuit**

Tél-fax 05.53.27.25.45

Prix à payer en Euro	FRAIS DE PORT						Désignation produit
							Quantité
							Prix unitaire
							Total

Tout bon de commande doit être accompagné du règlement correspondant à l'ordre de Château La Maurigne

Date :

Signature

**TARIF 2010** TTC

**BON DE COMMANDE**