Merci de nous indiquer vos coordonnées Le règlement se fera par chèque à réception de la facture

#### Adresse facturation:

Mlle, Mme, M.—	
Adresse —	
Code Postal	Ville
Téléphone	
Email	
Téléphone	Ville

#### Adresse livraison (si différente) :

Mlle, Mme, M.
Adresse ——————————————————————————————————
Code Postal ———Ville ———
Téléphone —
Email —
Autres précisions :
Autres précisions :

Date commande

Signature

#### CHÂTEAU DE VIELLA

SARL Alain BORTOLUSSI - 32400 Viella Tél. 05 62 69 75 81 - Fax : 05 62 69 79 18 Mail : contact@chateauviella.fr - www.chateauviella.fr NOS VINS



Le château fait partie des domaines de pointe de l'appellation. Ses 25 hectares d'un seul tenant, situés sur des pentes et des coteaux exposés au sud, donnent des vins à la fois concentrés et fins, au merveilleux toucher de bouche, dans un respect total du fruit. Toujours d'un excellent rapport qualité-prix, les vins de Viella sont d'une grande régularité.

Le Classement de la Revue des Vins Français 2010





# \* Tradition Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest 2009 60 % Tannat et 40 % Cabernet Franc Garde moyenne (jusqu'à 5 ans)

Accompagne viandes rouges, magrets et fromages des Pyrénées

#### \* Expression

80 % Tannat et 20 % Cabernet Sauvignon Elevage de 12 mois en barriques d'un vin Un Madiran pour vos repas d'aujourd'hui et de demain...

\* Prestige Médaille d'Or au Concours de Paris 2009 100 % Tannat, élevage de 12 mois en barriques neuves Vin de garde (5 à 10 ans).

A servir sur des gibiers, viandes en sauce ou confits



Vinosolis
100 % Tannat
A servir frais en apéritif ou sur un dessert à base de chocolat

## Pacherenc moelleux

\* Louise d'Aure

50 % Petit Manseng et 50 % Gros Manseng A servir frais en apéritif ou avec du foie gras

\* Château de Viella

100% Petit Manseng, élevage en barriques pendant 7 mois A servir frais en apéritif, avec du foie gras ou sur des fromages bleus



### Pacherenc sec

\* Château de Viella

60 % Gros Manseng, 20 % Petit Manseng et 20 % Arrufiac A servir frais sur viandes blanches et poissons grillés



\* Rosé de Béarn

Cabernet Franc et Sauvignon A servir frais sur des grillades ou des plats ensoleillés.



### BON DE COMMANDE

xpédition par cartons de 12 bouteilles

Expédition par cartons de 12 bouteilles							
Désignation	n		Prix Unit. TTC	Nbre. bouteilles	Total		
Madiran Tradition	2007	75 cl	5 €				
		BIB 5L	13 €				
Madiran Expression 2	2007	75 cl	8€				
Madiran Prestige	2007	75 cl	12 €				
		150 cl	26 €				
Vinosolis	2008	75 cl	15 €				
The Control of Research Andrews (Act of the Control	2008	75 cl	8 €				
Louise d'Aure		50 cl	5 €				
Pacherenc moelleux	2008	75 cl	10 €				
Château de Viella ''		50 cl	7€				
Pacherenc sec	2008	75 cl	6 €				
<b>Rosé de Béarn</b> Disponible Février 2010	2009	75 cl	4 €				
Colis découverte (1 Tradition, 1 Expression 1 Prestige, 1 Louise d'Aure 1 Sec, 1 Rosé)	, e,		35 €				
			TOTAL				
		Frais de port :	12 à 48				
			12 à 24	24 €			
			Offre valable jusqu'au 31/12/2009	dès 60	0 €		
				dès 36			
Livraison en France uniquement			TOTAL A PAYER				