

Horaires d'ouverture du domaine

Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30,
le samedi de 9h00 à 12h00
et l'après-midi sur rendez-vous
au **02 41 52 20 73**

Fermé le dimanche et les jours fériés



Pour nos vins

Vous pouvez commander par internet :

Site : domainedelamongeais.fr

Email : gaec-desnouhes@wanadoo.fr

Pour les frais d'expédition, veuillez-nous contacter.

Notre région

Envie de découvrir notre région, de passer un moment agréable en famille, entre amis ? Réservez dès maintenant l'un des deux gîtes de **Delphine et Bruno Desnouhes** au **02 41 52 22 80** ou par e-mail : cerisaie@terre-net.fr. Retrouvez-nous sur notre site desnouhes-gites.com

Planning dégustation

Samedi 24 mars 2018 de 10 h à 16 h
chez Mr et Mme BITAUD
Les Robretières
85250 CHAVAGNES EN PAILLERS

Jeudi 31 mars 2018 de 10 h à 16 h
Mr et Mme SALMON Alain
39 rue Jacques Monod
37240 LIGUEIL

Samedi 7 avril 2018 de 10 h à 16 h
Mr et Mme BARIAT Philippe
60 rue des Petites Maison
37600 LOCHES

Samedi 14 avril 2018 de 9 h à 18 h
Salle St Jacques
79120 CHENAY

Samedi 21 avril 2018 de 10 h à 18 h
Mr et Mme LEMUET Franck et Annie
rue Fleugery
27160 BRETEUIL SUR ITON

Mardi 1 mai 2018 fête du 1er mai
86700 COUHE VERRAC

Samedi 5 mai 2018 de 10 h à 16 h
Mr et Mme ROY Pascal et francine
15 rue Reulier
53410 ST PIERRE LA COUR

Vous pouvez commander à l'avance
pour être livré le jour de la dégustation.

Retrouvez les dates sur le site.

GAEC DESNOUHES

Domaine de la Mongeais

78 rue des Caves - Oiré
49260 VAUDELNAY

Tél. : 02 41 52 20 73 - Fax : 02 41 52 31 57
gaec-desnouhes@wanadoo.fr
domainedelamongeais.fr



18^{ème}

PORTES OUVERTES 2018



GAEC DESNOUHES PORTES OUVERTES 2018

**VENDREDI 16 MARS, SAMEDI 17 MARS
ET DIMANCHE 18 MARS DE 9H00 À 20H00.**

domainedelamongeais.fr

Nom : Adresse : CP : Ville :
 Prénom : Tél. : Portable : E-mail :

Code	Bag in Box 10 Litres		Prix	Qté(s)	Total
20	Sauvignon	Blanc sec	28,00 €		
21	Chardonnay	Blanc sec	28,00 €		
22	Saumur Blanc	Blanc sec	28,00 €		
23	Saumur Rosé	Rosé sec	28,00 €		
24	Saumur Rouge 2017	Rouge	30,00 €		
26	Cabernet d'Anjou	Rosé 1/2 sec	28,00 €		
27	Coteaux du Layon	Moelleux	41,00 €		
Code	Vrac au litre non logé		Prix	Qté(s)	Total
30	Sauvignon	Blanc sec	2,70 €		
31	Chardonnay	Blanc sec	2,70 €		
32	Saumur Blanc	Blanc sec	2,70 €		
33	Saumur Rosé	Rosé sec	2,70 €		
34	Saumur Rouge 2017	Rouge	2,90 €		
36	Cabernet d'Anjou	Rosé 1/2 sec	2,70 €		
37	Coteaux du Layon	Moelleux	4,00 €		
Code	Divers		Prix	Qté(s)	Total
42	Plaquette de 45 bouchons		7,00€		

Code	Bouteilles	Accord	Prix		Nombres bouteilles	TOTAL TTC
			Unité	Les 6 bts		
00	Sauvignon Blanc sec	Crustacé	4,70 €	28,20 €		
01	Chardonnay sec	Poisson	4,70 €	28,20 €		
02	Saumur Blanc sec	Entrée, huître, poisson	4,70 €	28,20 €		
03	Saumur Rosé sec	Charcuterie, pizza	4,70 €	28,20 €		
04	Saumur Rouge 2016	Gibier, viande, fromage	5,50 €	33,00 €		
05	Saumur Rouge 2017	Gibier, viande, fromage	5,50 €	33,00 €		
06	Cabernet d'Anjou rosé demi-sec	Dessert	4,70 €	28,20 €		
07	Coteaux du Layon 2016 blanc moelleux	Apéritif, foie gras, dessert	7,00 €	42,00 €		
08	Coteaux du Layon 2017 blanc moelleux	Apéritif, foie gras, dessert	7,00 €	42,00 €		
12	Saumur Brut (méthode traditionnelle)	Apéritif, dessert	6,00 €	36,00 €		
13	Saumur 1/2 sec (méthode traditionnelle)	Apéritif, dessert	6,00 €	36,00 €		
14	Méthode Rosé Brut	Apéritif, dessert	6,00 €	36,00 €		
Code	Sans Alcool					
43	Jus de raisin (1 Litre)	Apéritif, dessert	3,00 €	18,00 €		
44	Jus de raisin Pétillant (75cl)	Apéritif, dessert	4,80 €	28,80 €		

Tarifs valables jusqu'à la prochaine Portes Ouvertes de mars 2019.
 Tarifs TTC départ cave dans la limite des stocks disponibles.

GAEC DESNOUHES Domaine de la Mongeais - 78 rue des Caves - Oiré - **49260 VAUDELNAY**
Tél. 02 41 52 20 73 - **Fax** . 02 41 52 31 57 **E-mail** : gaec-desnouhes@wanadoo.fr

Création : Vmimedia.fr
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.