

NOM ET ADRESSE DE FACTURATION

Nom, Prénom :

Adresse :

.....

Ville :

Code Postal :

Tél. :

Email:

NOM ET ADRESSE DE LIVRAISON (si elle est différente de la facturation)

.....

.....

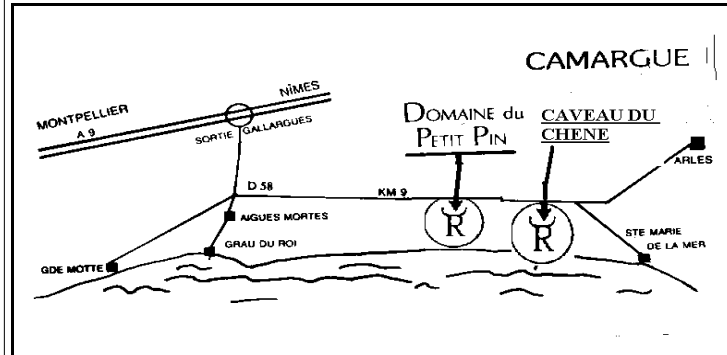
Instructions concernant la livraison.....

.....

Date : Signature :

A renvoyer sous enveloppe à :
EARL Romain Frédéric et fils
Mas du Petit Pin 30600 Montcalm

Un voyage en **Camargue** ne serait complet sans la découverte de ses vins des Sables. Le meilleur accueil vous sera réservé au **Caveau du Chêne**, où vous pourrez déguster gratuitement l'étendue de sa gamme, tous les jours de l'année.



Pour venir au Domaine du Petit Pin et Caveau du Chêne

Autoroute A9, sortie Gallargues, direction Aigues Mortes, puis direction Arles sur D 58 sur 8km.

*Horaires d'ouverture du Caveau
Lundi à Dimanche 7j/7j
De 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h*

Domaine du Petit Pin
Romain Frédéric et fils
Vignerons - Récoltants
Mas Petit Pin 30600 Montcalm - Vauvert
Tél. 04.66.73.51.67 - Fax 04.66.73.52.42
Email : frederic.ramain@wanadoo.fr

www.domainedupetitpin.fr

Terre de Camargue



*Domaine
du
Petit Pin*

*Vins IGP Sables
de Camargue*

CARTE EXPEDITION

Domaine du Petit Pin

Les vins du Mas du Petit Pin sont élaborés par Frédéric Romain, un vigneron de caractère, qui a repris le domaine familial depuis 1978.

Nos vins sont produits sur le cordon littoral primitif du Golfe du Lion et se caractérise par des sables siliceux et calcaires.

Nous cultivons les terres de manière traditionnelle, c'est-à-dire que nous travaillons le sol (décavaillonnage, binage..) les désherbants sont exclus, les amendements sont organiques et les traitements réduits au strict nécessaire.

La vinification en blanc et en gris consiste en une séparation rapide des jus de première goutte par égouttage statique avec une légère macération. Débourageage par décantation après 24heures, puis un levurage sur jus clair avec levures sélectionnées. Les fermentations sont réalisées à basse température (entre 16° et 18°) cela pendant 10 à 15 jours.

Les vinifications en rouges sont réalisées en cuves bétons. Les fermentations sont contrôlées et se font à 26°C. les cuvaisons sont courtes et ne durent pas plus de dix jours pendant lesquels le marc est travaillé afin que le raisin donne tous ses arômes. Après la fermentation malolactique le vin est élevé jusqu'au printemps dans nos chais.

Gris Sélection :

Ce gris est vin tout en finesse. Sa belle robe claire correspond avec exactitude à la couleur de ce type de vin. Fin et souple en bouche ce sont les notes d'agrumes qui s'expriment.

C'est le coup de coeur du vigneron.

Gris Tradition :

Ce vin se caractérise par sa robe nette, de couleur saumonée. Tendre en bouche sa vivacité lui confère un équilibre tout à fait original qui le caractérise.

Marsanne :

Ce vin aux reflets jaunes paille présente des arômes de coing et d'agrumes. En bouche il exprime une belle onctuosité, un côté gras et fruité. Un blanc atypique.

Merlot :

Belle robe tuilé claire , nez fruité, structure enrobée et souple, notes légère de tabac.

Sérigraphie :

Les cuvées tradition sont en partie embouteillées dans les bouteilles sérigraphies dont les motifs reflètent le terroir de production des vins : la petite Camargue.

Thème : les Taureaux, les Chevaux, les Flamants roses...

Bon de Commande

Domaine du Petit Pin

Les Gris :

Gris Sable Soleil	5.00 x	=..... €
Gris Sélection	4.70 x	=..... €
Gris Prestige	4.50 x	=..... €
Gris Tradition	3.80 x	=..... €

Les Rouges :

Rouge Cab Sauv.	4.50 x	=..... €
Rouge Merlot	4.00 x	=..... €
Rouge Syrah	4.90 x	=..... €

Les Blancs :

Marsanne	6.90 x	=..... €
Sauvignon	4.00 x	=..... €
Chardonnay	5.00 x	=..... €

Sérigraphies 3 couleurs 5.90 x=.....€

Commande minimum de 36 bouteilles
(tarifs valables du 01/2012 au 01/2013)

TOTAL : =..... €

Port : Franco de Port = Gratuit
En France Métropolitaine

NET A PAYER =.....€

Expédition après encaissement