



Rosé de Loire AOC ce vin souple et fruité libère de discrets parfums de fruits rouges mûrs. À déguster avec viandes blanches, barbecue, salades, charcuterie, pizzas.

Cabernet d'Anjou AOC Vin rosé 1/2 sec, complexe, à la fois intense et délicat, fruits exotiques et épices. À déguster en apéritif, avec salade, volailles, barbecue, pizzas.

P'tit Gris Vin de soif idéal à boire en été, aux arômes exotiques et muscat. À servir en apéritif, poissons en sauces, cuisines du sud.

Gamay Vin rouge léger et fruité aux arômes de framboises et de pruneaux. À déguster sur charcuteries, viandes blanches, fromages frais.

Anjou Rouge "Le moulin" AOC Vin rouge aux reflets violacés, notes de fruits noirs bien mûrs. Bouche ample et riche. Accompagnera vos viandes rouges, gibiers, fromages persillés.

Anjou Rouge AOC Vin rouge rubis, nez de petits fruits rouges relevés d'épices, bouche légère et vive. À déguster avec charcuteries, viandes en sauce, gibiers, fromages.

Anjou Blanc (sec) AOC Vin blanc ample et souple, agrumes, fleurs blanches. À déguster avec crustacés, poissons, tajines, viandes blanches.

Chenin 1/2 sec Vin blanc demi-sec aromatique et souple. On retrouve les mêmes notes que le Coteaux du Layon en moins moelleux. À déguster en apéritif ou au dessert.

Coteaux du Layon AOC Vin blanc Issu de vendanges tardives. Le Coteaux du Layon joue sur l'élégance et la finesse. Le nez, évoque le raisin sec, l'abricot et la brioche. À déguster avec foie gras, salades de gésiers, fromages persillés, tartes...

Coteaux du Layon "Vieilles Vignes" AOC Vin blanc liquoreux, ample, fruit délicat, arômes de miel et de coing. À déguster en apéritif, sur foie gras et au dessert.

Étincelle Vin blanc BRUT ou 1/2 sec dont les parfums d'agrumes mûrs et de fleurs blanches, l'attaque souple et l'excellente remontée de fins cordons de bulles en finale rendent ce vin harmonieux. À déguster en apéritif ou au dessert.

Étincelle Rosé AOC Vin jeune et agréable aux parfums d'agrumes mûrs et de fruits exotiques. À déguster en apéritif, avec pâtisseries et glaces.



Vignoble de
l'Ecasserie

Ne pas jeter sur la voie publique. Conception : Cédapao Thouaré 06 32 70 64 55 - RCS Angers 498 689 884 - Décembre 2024

Nous avons le plaisir
de vous accueillir

- Tous les jours de la semaine,
du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h30
 - Le samedi sur rendez-vous
 - Fermeture le dimanche et jours fériés
- Dans tous les cas, un rendez-vous
est souhaitable pour vous
assurer le meilleur
accueil.

VINS D'ANJOU
VITICULTEURS RÉCOLTANTS
TARIFS 2025



Jérémy Reulier - Jean-Charles et Mathieu Moreau
"Ecasserie" Champ sur Layon
49380 Bellevigne en Layon
02 41 78 03 75
vignoble.ecasserie@orange.fr
www.vignoble-ecasserie.fr





Vignoble de l'Ecasserie

Vins de l'année 2024	5 Litres Bag in box	10 Litres Bag in box	20 Litres Bag in box	La Bouteille par 6	La caisse de 6 bouteilles
Vin Blanc sec					
Anjou Blanc (sec)	20,10€	36,00€	63,00€	4,50€	27,00€
Vins Rouges					
Gamay VSIG	20,10€	36,00€	63,00€	4,50€	27,00€
Anjou Rouge	21,10€	38,10€	67,50€	5,00€	30,00€
Vins Rosés					
Rosé de Loire (sec)	20,10€	36,00€	63,00€	4,50€	27,00€
Cabernet d'Anjou (demi-sec)	20,10€	36,00€	63,00€	4,50€	27,00€
Vins Blancs (1 / 2 sec ou moelleux)					
P'tit Gris VSIG (demi-sec)	-	26,00€	-	4,40€	26,40€
Chenin VSIG (demi-sec)	21,10€	38,10€	67,50€	5,00€	30,00€
Coteaux du Layon (moelleux)	25,00€	46,20€	85,50€	6,60€	39,60€
Fines bulles Méthode Traditionnelle					
Etincelle Blanc (Brut ou Demi-sec)	-	-	-	6,60€	39,60€
Etincelle Rose (Demi-sec)	-	-	-	6,60€	39,60€
Jus de Raisin Pétillant	-	-	-	3,80€	22,80€

Les étiquettes vous seront livrées sous demande au prix de 0,50€ le paquet pour 10 L. Sauf P'tit Gris.

BOUCHONS
9€ le sachet de 45 (30 L)
7€ le sachet de 30 (20 L)

Vins Millésimés	Année	La Bouteille par 6	La caisse de 6 bouteilles
Vins Rouges			
Anjou Rouge	2023	5,00€	30,00€
Anjou Rouge "Le Moulin"	2021 / 2022	5,60€	33,60€
Vins Blancs			
Coteaux du Layon "Vieilles Vignes" 50 cl	2021	8,90€	53,40€

VOTRE COMMANDE

Départ cave prix TTC

Nom

Adresse

Tél

Mail

Vins de l'année 2024	5 L BIB	10 L BIB	20 L BIB	Btle	Total
Vin Blanc sec					
Anjou Blanc					
Vins Rouges					
Gamay VSIG					
Anjou Rouge					
Vins Rosés					
Rosé de Loire					
Cabernet d'Anjou					
Vins Blancs (1 / 2 sec ou moelleux)					
P'tit Gris VSIG					
Chenin VSIG					
Coteaux du Layon					
Fines bulles Méthode Traditionnelle					
Etincelle Blanc Brut					
Etincelle Blanc Demi-sec					
Etincelle Rose Demi-sec					
Jus de Raisin Pétillant					
Vins Millésimés	Année	Btle	Total		
Vins Rouges					
Anjou Rouge	2023				
Anjou Rouge "Le Moulin"	2021 / 2022				
Vins Blancs					
Coteaux du Layon	2021				
"Vieilles Vignes" 50 cl					
Chèque à l'ordre de SCEA Vignoble de l'Ecasserie				TOTAL	