

Vins de Saumur
Crémant de Loire
Jus de raisin

Vente et dégustation
Visite du Domaine
Accueil de groupe



DOMAINE DU HAUT-BELLAY

Rue de Méron / 49260 MONTREUIL-BELLAY
www.domaineduhautbellay.fr



Créé en 1967, le **Domaine du Haut-Bellay** s'étend sur 14 hectares de vignes. Une conversion progressive vers l'agriculture biologique lui permet à ce jour d'être certifié sur l'intégralité du vignoble. L'équipe du Domaine, l'équipe pédagogique et les apprenants contribuent ensemble à vous proposer des vins de qualité, produits essentiellement à partir des cépages chenin et cabernet franc.

EFFERVESCENTS

CRÉMANT DE LOIRE BLANC

Chenin

Idéal pour vos apéritifs, fruits de mer, poissons et desserts.

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Cabernet Franc

Idéal pour vos apéritifs ou desserts.

PET' NAT' - ABRACABERNET (ÉPHÉMÈRE)

Cabernet Franc - Pétillant naturel

Idéal pour vos cocktails ou desserts.

JUS DE RAISINS

PETIT CAB' CABERNET FRANC

Idéal pour vos apéritifs et desserts.

JUS DE CHENIN Chenin (effervescent)

Idéal pour vos apéritifs et desserts.

AOC SAUMUR - BLANC

ORMEAUX Chenin

Idéal avec du poisson, fromage frais ou apéritifs.

SIX CHÊNES Chenin

Idéal avec du poisson, viande blanche ou fromage.

PIDEAUX (ÉPHÉMÈRE) Chenin & Chardonnay

Idéal pour vos apéritifs, fruits de mer.



ROSÉS

VOLS DES SYRPHERS

AOC Saumur Rosé

Idéal pour vos apéritifs, entrées, crudités, charcuteries ou grillades.

PLUME DE LINOTTE

AOC Cabernet d'Anjou

Idéal pour vos apéritifs et desserts.

CAB OU PAS CAB ? (ÉPHÉMÈRE)

Cabernet Franc

Idéal avec du poisson, fruits de mer ou apéritifs.

AOC SAUMUR - ROUGE

CORMIER

Cabernet Franc

Idéal pour vos viandes blanches, grillades ou charcuterie.

HAUT DE CATERNE

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

Idéal pour vos viandes rouges ou fromages.

AMMONITE

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

Idéal pour vos viandes rouges ou gibiers.

ÉCLORE (ÉPHÉMÈRE)

Cabernet Franc

Idéal pour vos apéritifs ou desserts chocolatés.



BON DE COMMANDE

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2026
Dans la limite de stocks disponibles

Cuvée	Qté	Prix unitaire TTC	Prix TTC
-------	-----	-------------------	----------

EN BOUTEILLES DE 75 CL

Crémant de Loire Blanc		10,20 €	
Crémant de Loire Rosé		9,50 €	
Pétillant naturel - Abracabernet		8,00 €	
Saumur Rosé - Vols des syrphes 2025		6,00 €	
Cabernet d'Anjou - Plume de Linotte 2024		6,00 €	
Vin de France - Cab ou pas Cab ? 2024		4,50 €	
Saumur - Ormeaux 2024 3 étoiles coup de cœur au Guide Hachette 2026		8,00 €	
Saumur - Six Chênes 2024		12,00 €	
Vin de France - Pideaux 2025		7,50 €	
Saumur - Cormier 2022		7,00 €	
Saumur - Hauts de Caterne 2023		8,50 €	
Saumur - Ammonite 2023 1 étoile au Guide Hachette 2026		12,00 €	
Saumur - Éclore 2021		14,00 €	

AUTRES FORMATS

Saumur Hauts de Caterne 2020 150 cL		18,00 €	
Crémant de Loire Blanc 150 cL *		23,00 €	
Saumur BIB 5L		25,00 €	

JUS DE RAISINS - 75 CL

Petit Cab'		3,70 €	
Jus de Chenin Disponible prochainement		5,50 €	
TOTAL ¹		-	
FRAIS DE PORT ²		-	
TOTAL TTC ⁽¹⁺²⁾			

FRAIS DE PORT

Nb de Bt	6 à 18	24 à 36	42 à 60	+ 66
Prix	30 €	1,10 €/bt	0,80 €/bt	OFFERT

*sur réservation

BIB 5L = frais de port de 6 bouteilles / BIB 10L = frais de port de 12 bouteilles



ADRESSE DE FACTURATION

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON SI DIFFÉRENTE

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

COMMANDE À PRENDRE SUR PLACE

Nom :

Date :

☐ J'autorise l'établissement à me contacter pour des offres commerciales.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Expédition minimale de 24 bouteilles, par carton de 6 bouteilles d'un même vin, 12 demi-bouteilles ou 3 magnums = 6 bouteilles.

Paiement à réception de la facture par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre du "régisseur du service commercial".

En cas de colis défectueux merci d'émettre des réserves auprès du transporteur puis consultez-nous.

Nos vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.

Nous nous réservons la possibilité de changer de millésime en cas de rupture.



À VOS AGENDAS

VINIFLORE 2026 : FOIRE AUX VINS

Vendredi 20 novembre (17h - 21h30)
et samedi 21 novembre (10h - 18h)

60 ANS ETABLISSEMENT

Vendredi 21 mai 2027

Suivez-nous pour en savoir plus sur le programme !

RESTONS CONNECTÉS

BP 10007 - Route de Méron
49260 Montreuil-Bellay, route à gauche, avant le lycée.

Par téléphone : 02 41 40 19 24

Par mail : contact@domaineduhautbellay.fr

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi : 9h - 12h | 14h - 18h

Samedi : 9h - 12h

Fermeture les jours fériés.

