

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

Le :

J'autorise l'établissement à me recontacter 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À vos agendas

Viniflore 2025 : foire aux vins

Près de 50 références issues exclusivement des lycées viticoles de France, ainsi qu'un marché du terroir avec producteurs locaux et lycées agricoles.

vendredi 14 novembre (17h-21h)
et samedi 15 novembre (10h-18h)

Portes Ouvertes : 13 juin 2026

Restons connectés

Venir au domaine

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

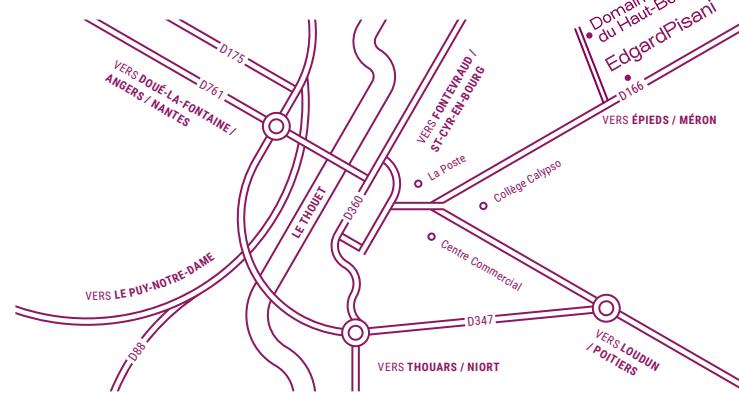
Par téléphone : 02 41 40 19 24

Par mail : contact@domaineduhautbellay.fr

Horaires d'ouverture

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

Fermeture les jours fériés.



VENTE ET DÉGUSTATION | VISITE DU DOMAINÉ | ACCUEIL DE GROUPE

www.domaineduhautbellay.fr



Effervescents



CRÉMANT DE LOIRE BLANC

Chenin

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

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0

Chenin

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

PET' NAT' - ABRACABERNET

Cabernet Franc - pétillant naturel

Cuvée éphémère !

→ Idéal pour vos cocktails ou desserts

AOC Saumur Blanc

ORMEAUX

Chenin

→ Idéal avec du poisson, fromage frais ou apéritifs

SIX CHÈNES

Chenin

→ Idéal avec du poisson, viande blanche ou fromage

Rosés

VOL DES SYRPHES - AOC SAUMUR ROSÉ

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs, entrées, crudités, charcuteries, grillades

PLUME DE LINOTTE - AOC CABERNET D'ANJOU

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs et desserts

CAB OU PAS CAB ?

Cabernet Franc

Cuvée éphémère !
→ Idéal avec du poisson, fruits de mer ou apéritifs

AOC Saumur Rouge

CORMIER

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos viandes blanches, grillades ou charcuteries

HAUTS 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

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts chocolatés

Jus de raisins

PETIT CAB

Cabernet Franc

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

JUS DE CHENIN

Chenin

→ Idéal pour vos apéritifs ou desserts

Le Domaine Du Haut-Bellay

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 AB 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.



Bon de commande

Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2026

Dans la limite des stocks disponibles

Cuvée	Qté	Prix unitaire TTC	Prix TTC
En bouteilles de 75 cl			
Crémant de Loire Blanc 2* coup de cœur Guide Hachette 2025		10,20 €	
Crémant de Loire Rosé		9,50 €	
Crémant de Loire Brut 0		10,20 €	
Pétillant naturel - Abracabernet		8,00 €	
Saumur Rosé - Vol des syrphes 2024		6,00 €	
Cabernet d'Anjou - Plume de Linotte 2024		6,00 €	
Vin de France - Cab ou pas Cab ?		4,50 €	
Saumur - Ormeaux 2023		8,00 €	
Saumur - Six Chênes 2023 2* Guide Hachette 2026		12,00 €	
Saumur - Cormier 2022		7,00 €	
Saumur - Hauts de Caterne 2023 1 étoile au Guide Hachette 2022		8,50 €	
Saumur - Ammonite 2023 1 étoile au Guide Hachette 2026		12,00 €	
Saumur - Éclore 2021		14,00 €	
Vins en BIB			
Saumur Rouge BIB 5L		25,00 €	
Saumur Rouge BIB 10L		48,00 €	
Jus de raisin - 75 cl			
Jus de raisin - Petit Cab		3,70 €	
Jus de raisin pétillant - Jus de Chenin		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	+60
Prix	30 €	1,10€/bt	0,80€/bt	Offert

BIB 5L = frais de port de 6 bouteilles

BIB 10L = frais de port de 12 bouteilles