

## Château Clos de Vaulichères

Propriétaire-Récoltant à Tonnerre Vaulichères – 89700 TONNERRE – FRANCE

Tél.: 03-86-55-02-74 - 06 83 777 162 - Site: www.vaulicheres.fr - Email: vaulicheres@orange.fr

### **NOS PRODUCTIONS\***

<b>Bourgogne Epineuil rouge 2020</b> Soit la bouteille <b>13€50</b> Soit le magnum 1,51 <b>29€</b>	Les 6 bouteilles de 0,751 :	81,00 €
<b>Bourgogne Tonnerre blanc 2022</b> Soit la bouteille <b>12€50</b> Soit le magnum 1,51 <b>27</b> €	Les 6 bouteilles de 0,751 :	75,00 €
Chablis 2022 Soit la bouteille 16€	Les 6 bouteilles de 0,751 :	96,00 €
<b>Bourgogne Epineuil rosé 2022</b> Soit la bouteille <b>12</b> €	Les 6 bouteilles de 0,751 :	72,00 €
Vaulichères Sélection Vin de table rouge Soit la bouteille 5,40 €	Les 6 bouteilles 0,75 l:	32,40 €
Vaulichères Brut Chardonnay méthode traditionnelle La bouteille 10€90	Les 6 bouteilles 0,751:	65,40 €

\*(tarif TTC valable jusqu'au 31/12/2023 – dans la limite des stocks disponibles)

En achetant des vins du Domaine, Contribuez à soutenir un projet humanitaire en Inde : Toute vente d'un carton fait l'objet d'un don de 2€ pour soutenir un orphelinat dans le Bihar

### **BON DE COMMANDE**

Prénom :		Nom: Téléphone:			
N°	Rue:				
- ' -		omoil . Code Postal :			
		email:Code Postal:			
	Ville :	: Date de livraison souhaitée :			
Nombre de cartons		Désignation	Prix par carton de	TOTAL	
			6 bouteilles		
			+		
	Frais de port	offerts à partir de 24 bouteilles pour les dépts. 89 et 10			
	1	42 bouteilles pour les dépts. 75,77,78,91,92,93,94 et 95	Forfait 40 €		
		60 bouteilles pour les autres départements	,		
		Montant total de ma commande :			
Ci-joint, mon règlement					
! Par chèque : ! Par carte bancaire - Type : Cryptogramme visuel :					
A l'ordre de « Oliv	A l'ordre de « Olivier Refait » N°: ///////// <b>Date:</b>				
		date d'expiration : Signature :			



# Château Clos de Vaulichères

Vaulichères, le 14 novembre 2023

#### Chers amis,

La vendange a été cette année encore très précoce, avec une belle maturité et un état sanitaire parfait des raisins. On peut d'ors et déjà qualifier le millésime 2023 d'exceptionnel.

Noël approchant, c'est avec plaisir et gourmandise, que je vous invite pour ceux qui le peuvent, à venir partager quelques bouteilles, le vendredi 8 décembre de 17h à 22h dans notre gîte du Centre à Brassy\*

Nous serons heureux aussi de vous accueillir à Vaulichères pour une dégustation. La cave est ouverte jusqu'au printemps sur rendez-vous, puis de 8h à 19h tous les jours.

Pour toute commande en cette fin d'année, et jusqu'au 31 janvier 2024, je vous offre pour tout achat de 12 bouteilles du même vin la 13ème gratuite!

Dans l'attente de la joie de vous retrouver, je vous assure, Chers amis, de mon bon souvenir et de mes sentiments dévoués.

Olivier REFAIT

<u>Côté pratique</u>: gîte Le Centre – 19, rue Saint Gervais – 58140 BRASSY (derrière le magasin Vival) www.lecentre-brassy.com