



Le Domaine du Clos Frémur

Les Cuvées du moment :

Le Blanc 2021

Un Anjou Blanc 100% chenin sur la rondeur, fruit de la toute petite récolte 2021. Fermenté et élevé 9 mois en barriques. A boire seul à l'apéritif ou sur des plats de poisson. Aérer avant de déguster.

L'Arrosé 2022

Un rosé de cabernet franc et cabernet sauvignon, avec une partite macérée une nuit et fermentée en barriques de plusieurs vins pour le caractère, et une partie en pressurage direct pour la fraîcheur. Pour accompagner tous vos repas d'été.



Kaboulo 2022

Rouge léger et fruité à base de Cabernet franc (15%) et de Grolleau (85%). Un vin facile qui accompagne avec bonheur les premiers rayons de soleil. Ne pas hésiter à servir frais.

La Piquellerie 2022

Un rouge vinifié à partir des raisins de cabernet franc de la parcelle de la « Piquellerie ». Les raisins ont macéré en grappe entière ou en égrappé, puis le vin a été élevé en cuve pendant 4 mois avant d'être légèrement filtré et embouteillé en mars. Un vin facile, rond et très aromatique.

L'homme des Cabernes 2018

Un vin plus structuré, Anjou rouge 100% Cabernet franc, rond et fruité, élevé en cuves pendant 9 mois. A boire tout de suite comme dans 5 ans, sur des volailles, des gratins, des grillades...

Puits de Rezé rouge 2019

Anjou rouge de Cabernet-Sauvignon et Cabernet franc, élevé 9 mois en fûts. Vin riche et de garde, bien l'aérer avant dégustation.

Upupa epops ! 2022

Pétilillant naturel à base de cabernet franc en pressurage direct. Sa bulle fine et ses légers sucres résiduels en font un vin gourmand, pour l'apéritif ou le dessert.

Anthony ROBIN, La Piquellerie, 49130 SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE,
Tel. 06 68 15 49 46, Courriel : anthony@leclosfremur.fr
Offre printemps 2023



Le Domaine du Clos Frémur

Offre Printemps 2023

--

Carton « Découverte » - 78,00 €

1 Le Blanc 2021, 1 Upupa epops ! 2022, 1 Piquellerie 2022, 1 Kaboulo 2022, 1 Homme des Cabernes 2018, 1 Puits de Rezé rouge 2019

Carton « Plaisir » 88,00 €

2 Le Blanc 2021, 2 Homme des Cabernes 2018,
2 Puits de Rezé rouge 2019



Anthony ROBIN, La Piquellerie, 49130 SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE,
Tel. 06 68 15 49 46, Courriel : anthony@leclosfremur.fr
Offre printemps 2023

BON DE COMMANDE 2023

Tarifs TTC pour 1 bouteille de 75 cL
A renvoyer par mail à anthony@leclosfremur.fr

CUVÉE	PRIX CAVEAU	Quantité	TOTAL
« Le Blanc » 2021 <i>Anjou Blanc</i>	17,00 € <i>96,00€ les 6</i>		
L' Arrosé 2022 <i>Vin de France</i>	11,00 € <i>60,00€ les 6</i>		
« Upupa epops ! » 2022 <i>Vin de France pétillant</i>	14,00 € <i>78,00€ les 6</i>		
« Kaboulo » 2022 <i>Vin de France rouge</i>	11,50 € <i>63,00€ les 6</i>		
« La Piquellerie » 2022 <i>Anjou rouge</i>	12,50 € <i>69,00€ les 6</i>		
« L'homme des Cabernes » 2018 <i>Anjou rouge</i>	14,00 € <i>78,00€ les 6</i>		
Le Puits de Rezé Rouge 2019 <i>Anjou rouge</i>	18,00 € <i>102,00€ les 6</i>		
Carton « Découverte » 6 bouteilles	78 ,00 €		
Carton « Plaisir » 6 bouteilles	88,00 €		
TOTAL Vins			€
Port pour expédition en France métropolitaine	14€ / carton 6 bouteilles		
TOTAL à payer			

Des Magnums (1,5 L) de Kaboulo et de la Piquellerie sont disponibles par cartons de 3 bouteilles, en quantités limitées, à 24,00€ TTC la bouteille.

Paiement à réception de facture et avant expédition, par chèque à l'ordre d'Anthony ROBIN ou par virement sur le compte du Crédit Mutuel :

RIB : 10278 39408 00021439901 90
IBAN : FR76 1027 8394 0800 0214 3990 190 BIC : CMCIFR2A

Anthony ROBIN, La Piquellerie, 49130 SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE,
Tel. 06 68 15 49 46, Courriel : anthony@leclosfremur.fr
Offre printemps 2023