



Le Domaine du Clos Frémur

Les Cuvées du moment :

Limon' 2023

Un Blanc de chenin sur la fraîcheur, issu du terroir limono-sableux de la Chauvelaie. Fermenté et élevé 6 mois en cuves. A boire seul à l'apéritif ou des fruits de mer.

CheninPan 2022

Issu de l'ensemble des chenins 2022, élevés en cuve et barriques pendant 9 mois. Accompagne les fruits de mer, poissons, rillettes, apéro...

Au Clairet de la Lune 2023

Un clairet de cabernets franc et sauvignon, avec une partie macérée et fermentée en barriques pour le caractère, le reste en pressurage direct pour la fraîcheur. Accompagnera tous vos repas d'été.

Kaboulo 2023

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 2023

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 2018

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 ! 2023

Pétillant naturel à base de cabernet franc en pressurage direct. Sa bulle fine et sa rondeur 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 2024





Le Domaine du Clos Frémur

Offre Printemps 2024

--

Carton « Découverte » - 75,00 €

1 Limon' 2023, 1 Upupa epops ! 2023, 1 Clairet de la Lune 2023, 1 Piquellerie 2023, 1 Kaboulo 2023, 1 Homme des Cabernes 2018

Carton « Plaisir » 88,00 €

2 CheninPan 2022, 1 Upupa epops ! 2023, 2 Homme des Cabernes 2018, 1 Puits de Rezé rouge 2018



Anthony ROBIN, La Piquellerie, 49130 SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE,
Tel. 06 68 15 49 46, Courriel : anthony@leclosfremur.fr
Offre printemps 2024

BON DE COMMANDE 2024

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

CUVEE	PRIX CAVEAU	Quantité	TOTAL
« Limon' » 2023 <i>Vin de France Blanc</i>	12,50 € <i>69,00€ les 6</i>		
« CheninPan » 2022 <i>Vin de France Blanc</i>	14,50 € <i>80,00€ les 6</i>		
Au Clairet de la Lune 2023 <i>Vin de France</i>	12,00 € <i>66,00€ les 6</i>		
« Upupa epops ! » 2023 <i>Vin de France pétillant</i>	14,50 € <i>80,00€ les 6</i>		
« Kaboulo » 2023 <i>Vin de France rouge</i>	12,00 € <i>66,00€ les 6</i>		
« La Piquellerie » 2023 <i>Anjou rouge</i>	12,50 € <i>69,00€ les 6</i>		
« L'homme des Cabernes » 2018 <i>Anjou rouge</i>	14,50 € <i>80,00€ les 6</i>		
Le Puits de Rezé Rouge 2018 <i>Anjou rouge</i>	19,00 € <i>108,00€ les 6</i>		
Carton « Découverte » 6 bouteilles	75 ,00 €		
Carton « Plaisir » 6 bouteilles	88,00 €		
TOTAL Vins			€
Port pour expédition en France métropolitaine	16€ / 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 26,00€ 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 2024