

Pour vous aider à mieux choisir

L'influence et la nature du sous-sol sont capitales pour expliquer la typicité et la qualité de nos vins de Bordeaux.

Ainsi, le vin CHATEAU LES PETITS ARNAUDS, au sous-sol d'argile associée force et finesse. Le sous-sol d'argile, de calcaire et de sable du CHATEAU L'ESCADRE diminue un peu la vigueur du vin mais en accentue la finesse immédiate des bouquets, sans en altérer la longévité.

100% non sulfité

Couleur rubis aux reflets grenat soutenu. Joli nez de fruits noirs compotés, confitures, pointe d'amanande fraîche. En bouche bon équilibre, du fruit frais avec une pointe de vanille et gingembre et une bonne longueur en final. A boire plutôt jeune.

Millésime 2015

Grâce à un bel été, ce millésime a donné des vins ronds, charmants, très fruités et avec une belle densité. Même si leur plein épanouissement ne sera que dans quelques années, les moins patients peuvent déjà goûter à sa gourmandise.

Millésime 2014 (vendanges 6 octobre)

Des vins ronds et gourmands. Un nez de fruits rouges et noirs. En bouche ce sont des vins souples et puissants à la fois. Idéal à boire entre 4 et 8 ans.

Millésime 2013 (vendanges 3 octobre)

Vin au nez de fruits rouges frais. En bouche, il est élégant, équilibré avec beaucoup de fraîcheur et un niveau d'alcool modéré. Un vin plaisir.

Millésime 2012 (vendanges 8 octobre)

Un vin bien équilibré, ce millésime offre un bouquet de fruits rouges tout en élégance. En bouche, les tanins sont doux et onctueux. Epanoui à partir de 4 ans de garde.

Nous produisons et élevons personnellement tous nos vins. Pour apprécier nos vins, entreposez-les couchés entre 12° et 16°, dans un endroit aéré, ni trop sec, ni trop humide.

Nous vous accueillons avec plaisir pour déguster et visiter nos chais du lundi au vendredi de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 17 h. (le samedi sur rendez-vous).



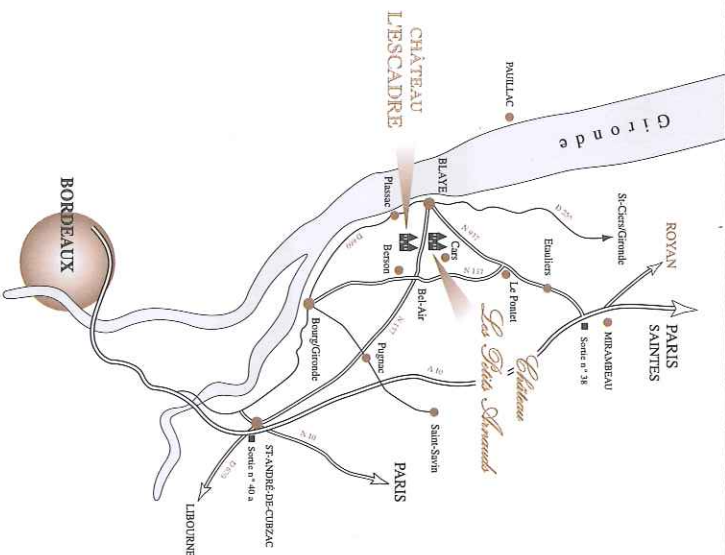
A consommer

A garder ou à consommer

A garder

Débouchez nos vins rouges 2 heures avant la dégustation.

Dégustez entre 16 et 18°.



Conditions de Vente

Expéditions : Expéditions dans toute la France Métropolitaine par cartons de 6 bouteilles, 6 magnums ou 24 demi-bouteilles et multiples. Panache possible par multiples de 6 bouteilles.

Règlement à la commande par chèque bancaire, C.C.P. ou carte bleue.

Supplément transport :

Forfait de 25,00 € { • pour commande inférieure à 24 bouteilles
• pour commande inférieure à 12 magnums
• pour commande inférieure à 48 demi-bouteilles

REMISE par quantité :

Groupez vos commandes (famille, amis...) à une même adresse, vous bénéficiez de nos réductions à partir de :

- 36 bouteilles : -0,25 € par bouteille
- 60 bouteilles : -0,40 € par bouteille
- 120 bouteilles : -0,50 € par bouteille
- 300 bouteilles : -0,60 € par bouteille

Transport : A réception, au cas où il y aurait des anomalies (bris de verres, caisses tachées), faites des réserves. Prévenez-nous immédiatement. Vous pouvez refuser un colis abîmé.

TARIFS DU 01/04/2017 AU 30/09/2017

GRANDS VINS DE BORDEAUX



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Madame, Monsieur, Cher Client,

Avec les prémices du printemps s'annonce la convivialité de l'été autour d'un apéritif, d'une grillade ou de plats frais estivaux.

Quoi de mieux que les rosés de Bordeaux pour accompagner ces agréables moments...

Nous sommes heureux de vous proposer deux rosés radicalement opposés :

L'Escadre Rosé :

Rosé issu de raisins rouges directement pressés, c'est un vin frais, vif et léger qui agrémente sympathiquement vos apéritifs, tapas et salades de saisons.

Charmille de Crusquet :

Ce clair et est issu de saignée de cuve de vin rouge. De couleur plus soutenue, ce vin ample, riche et fruité accompagne plus volontiers une grillade, une viande blanche ou vos desserts fruités.

Restant à votre disposition pour toujours vous servir avec la même attention, nous vous remercions de votre fidélité et vous souhaitons une bonne dégustation.

Jean-Marie, Sébastien et Nicolas CARREAU

La Modération a bien meilleur goût !

VIGNOBLES CARREAU SÉLECTION

Château Les Petits Arnands

33390 CARS

05 57 42 36 57 - Fax 05 57 42 14 02

info@vignobles-carreau.com

Château Les Petits Grands



TRADITION

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2015	Francis la bouteille	7,20
2014		7,30
2013		7,30
2012		7,50

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2015		14,95
2014		15,10

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2015		4,00
2014		4,20
2012		4,30
2008		4,50



EXCELLENCE

Elevé en fûts de chêne

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2014		8,60
------	--	------



VIN BLANC

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

Blanc sec		6,40
Blanc Moelleux (VdF)		6,00

Vins livrables dans la limite des stocks disponibles.

Les Vins de l'été

Nos rosés



Rosé Sec

5,95



Rosé Moelleux
"Douce heure" (VdF)

5,95



Charmille de Crusquet
Clairt

5,95



100% non sulfite

2015

9,90

TARIFS TTC en Euro franco de port

par 24 bouteilles

REMISE de 0,25 €/bouteille des 36 bouteilles (voir conditions de vente)

Valables du 01.04.2017 au 30.09.2017

EN CADEAU



Commande supérieure à 250 € \geq 3 bouteilles
Commande supérieure à 400 € \geq 6 bouteilles
Commande supérieure à 600 € \geq 12 bouteilles

CHATEAU L'ESCADRIE



TRADITION

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2015	Francis la bouteille	7,30
2014		7,40
2013		7,40
2012		7,60

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2015		15,15
2014		15,30

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2015		4,05
2014		4,25
2012		4,35
2011		4,45



GRANDE RÉSERVE

Elevé en fûts de chêne

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2014		8,70
------	--	------

CUVÉES D'EXCEPTION

Amiral 2014 14,90

Major 2014 19,90



MÉTHODE TRADITIONNELLE

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

"Perle de L'Escadrie"
Brut et Demi-sec (VdF) 7,90

