

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 associe 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.

Millésime 2017

Ce millésime petit en quantité pour cause de gelée printanière offre harmonie et délicatesse. Ses vins tout en finesse offrent des tanins légers et agréables qui soulignent des notes de fruits rouges frais.

Millésime 2016 (vendanges 10 octobre)

Belle concentration et belle expression du fruit dans ce millésime harmonieux. Ce millésime tardif a bénéficié d'une arrière-saison qui lui a apporté richesse et rondeur. Le 2016 promet une belle garde et beaucoup de plaisir.

Millésime 2015 (vendanges 5 octobre)

Grâce à un bel été, ce millésime a donné des vins ronds, charmeurs, 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.

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

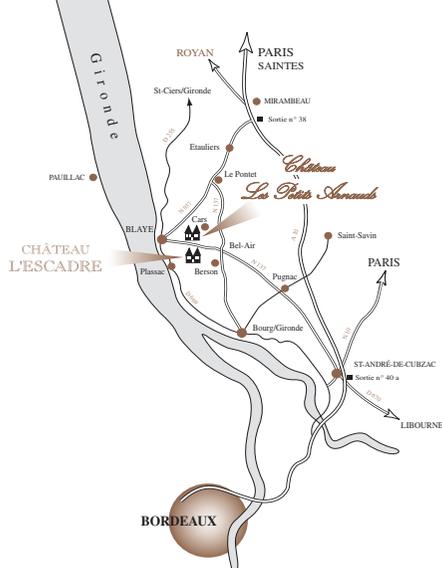


A garder ou à consommer



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. Panachage 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
- 120 bouteilles : -0,50 € par bouteille
- 60 bouteilles : -0,40 € 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 TTC en Euro franco de port par 24 bouteilles

REMISE de 0,25 €/bouteille dès 36 bouteilles (voir conditions de vente)
Valables du 01.04.2019 au 30.09.2019

EN CADEAU

Commande supérieure à 250 € ≧ **3 bouteilles**
Commande supérieure à 400 € ≧ **6 bouteilles**
Commande supérieure à 600 € ≧ **12 bouteilles**



VIGNOBLES CARREAU SÉLECTION
Château Les Petits Arnauds
33390 CARS
☎ 05 57 42 36 57 - Fax 05 57 42 14 02
info@vignobles-carreau.com

TARIFS DU 01/04/2019 AU 30/09/2019

GRANDS VINS DE BORDEAUX



SÉLECTION
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



A millésime exceptionnel, offre exceptionnelle !

L'été 2018 resté dans la mémoire de chacun pour sa chaleur et son ensoleillement a été une bénédiction pour la vigne et ses raisins. Les premières dégustations des cuvées 2018 s'annoncent des plus prometteuses ! Nous avons donc décidé de vous présenter ces vins en primeur afin de bénéficier de tarifs avantageux en avant-première.

Réservez dès aujourd'hui vos bouteilles pour une livraison à l'automne 2020.

Sébastien & Nicolas Carreau



Château Les Petits Arnauds



TRADITION

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

	Franco la bouteille
2017	7,60
2016	7,70
2014	7,90

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2017	15,50
2016	15,60
2015	15,70
2014	15,80

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2014	4,30
------	------



EXCELLENCE

Elevé en fûts de chêne

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2016	8,80
------	------

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2016	18,00
2015	18,10

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2015	4,90
2014	4,95



VIN BLANC

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

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

OFFRES PRIMEURS 2018

LIVRAISON
Automne 2020



Château Les Petits Arnauds 2018

Excellence

Tarif normal en 2020	8,80
Tarif Primeur /12 btl	7,90
Tarif Primeur /24 btl	7,50
Tarif Primeur /60 btl	7,00
Magnum Tarif Primeur /12 mag	15,20



Château L'Escadre 2018

Grande Réserve

Tarif normal en 2020	8,90
Tarif Primeur /12 btl	8,00
Tarif Primeur /24 btl	7,60
Tarif Primeur /60 btl	7,10
Magnum Tarif Primeur /12 mag	15,30



Amiral 2018

Tarif normal en 2020	14,90
Tarif Primeur /12 btl	13,40
Tarif Primeur /24 btl	12,65
Tarif Primeur /60 btl	11,15



Major 2018

Tarif normal en 2020	19,90
Tarif Primeur /6 btl	16,90
Tarif Primeur /12 btl	15,95

Nos Cuvées d'exception

100%	Non Sulfité 2017	9,90
	Malbec 2015	9,90
	Cabernet 2016	9,90

Amiral	2015	14,90
--------	------	-------

Major	2017	19,90
-------	------	-------

Précisez caisse bois de 3 ou 6 bouteilles

CHATEAU L'ESCADRE



TRADITION

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

Franco la bouteille

2017	7,70
2016	7,80
2014	8,00

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2017	15,60
2016	15,70
2015	15,80
2014	15,90

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2014	4,35
------	------

GRANDE RÉSERVE

Elevé en fûts de chêne

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

2016	8,90
------	------

Magnum par 6 bouteilles de 150 cl

2016	18,20
2015	18,30

Demi par 24 bouteilles de 37,5 cl

2015	4,95
------	------

LES ROSÉS



Rosé Sec	5,95
Rosé Moelleux (VdF)	5,95
Clairet	5,95

MÉTHODE TRADITIONNELLE

par carton de 6 bouteilles de 75 cl

"Perle de L'Escadre"

Brut et Demi-sec (VdF)	7,90
------------------------	------

Vins livrables dans la limite des stocks disponibles.