

BON DE COMMANDE

A NOUS RETOURNER SOUS ENVELOPPE A L'ADRESSE SUIVANTE :

FAMILLE MAGDELEINE-CENAC  
CHÂTEAU NODOZ  
18 CHEMIN DE NODOZ  
33710 TAURIAC

VOS COORDONNÉES

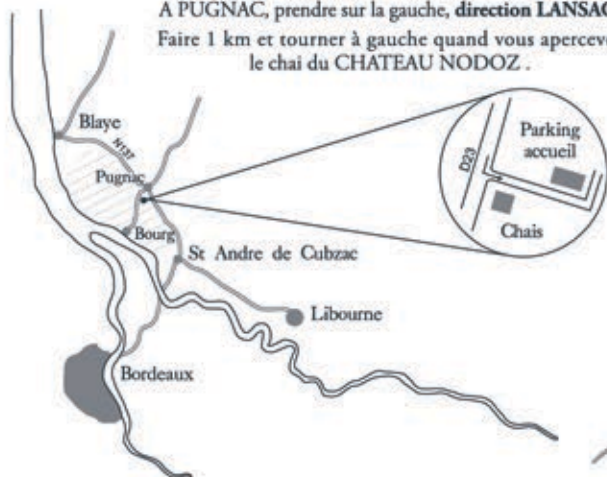
Nom : .....  
 Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 .....  
 Ville : ..... Code Postal : .....  
 Tél : ..... Fax : .....  
 @mail : .....  
 Correspondance : .....  
 .....  
 .....

Pour nous rendre visite :

Depuis SAINT ANDRÉ DE CUBZAC,  
prendre direction **BLAYE** par la Nationale 137.

A PUGNAC, prendre sur la gauche, direction **LANSAC**.

Faire 1 km et tourner à gauche quand vous apercevez  
le chai du CHATEAU NODOZ.



CHÂTEAU NODOZ



Cuvée ULTIMA 2009  
VIEILLES VIGNES

Vin raffiné, tannins élégants, fruits noirs très présents, ce nectar vous surprendra accompagné d'une côte à l'os cuite sur sarment de vignes.



Cuvée BARRIQUES NEUVES  
16 mois

Vin charpenté et tannique à conserver en cave (8 à 10 ans). Un cuissot de chevreuil sauce marchand de vin ou un fromage de caractère révélera sa puissance et sa finesse aromatique.



Cuvée TRADITION

Vin pour le quotidien, à boire sur sa jeunesse accompagné d'une salade landaise ou d'une blanquette de veau.

LA ROSÉE DE NODOZ

Rosé fruité et souple, aux arômes d'agrumes frais, à boire en toute simplicité.



Cuvée VIEILLES VIGNES

Concentrée et complexe, avec une large palette où dominent les fruits noirs, le bouquet confirme que cette cuvée possède les atouts d'un bon vieillissement.



Cuvée GALAU FÛT

Vin souple, fruité et légèrement boisé, à boire ou à conserver 2 à 3 ans. S'accompagne d'un rôti en croute ou d'une volaille grillée.



CHÂTEAU  
NODOZ  
www.chateau-nodoz.com

CÔTES DE BOURG

TARIF  
2017



EARL DU CHÂTEAU NODOZ  
FAMILLE MAGDELEINE-CENAC  
VITICULTEURS RÉCOLTANTS - 33710 TAURIAC  
TÉL : 05 57 68 41 03 - FAX : 05 57 68 37 34  
@mail: chateau.nodoz@wanadoo.fr  
Site: www.chateau-nodoz.com

# TARIF

FRANCE  
MÉTROPOLITAINE  
UNIQUEMENT

TTC Euros prix unitaire  
départ propriété

Château NODOZ - Château GALAU

VALABLE du 1er JUILLET au 31 DÉCEMBRE 2017

## CHÂTEAU NODOZ VIEILLES VIGNES - 75cl

Élevage Barriques Neuves 20 mois

Cuvée Ultima 2015	30,00 €
Cuvée Vieilles Vignes 2015	15,10 €

## CHÂTEAU NODOZ BARRIQUES NEUVES - 75cl

Élevage Barriques Neuves 16 mois

Château Nodoz 2015	10,10 €
Château Nodoz 2014	10,05 €
Château Nodoz 2015 - Magnum 150cl	23,00 €

## CHÂTEAU GALAU FÛT - 75cl

Château Galau 2016	8,00 €
--------------------	--------

## CHÂTEAU LE NEGRE - 75cl

Château Le Negre 2016 Cuvée Boisée	8,05 €
Château Le Negre 2016 Cuvée Classique	6,05 €

## CHÂTEAU NODOZ TRADITION - 75cl

Château Nodoz 2016	6,00 €
Château Nodoz 2015	5,95 €

## DIVERS - 75cl

La Rosée de Nodoz	4,05 €
Le Blanc du Château Nodoz 2016	5,00 €

## FONTAINES

Fontaine 5L Rouge AOC	18,00 €
Fontaine 10L Rouge AOC	36,00 €

## VRAC vin Rouge

	TTC Euros le Litre départ non logé
Vin Rouge vrac AOC + étiquette	3,00 € le litre
Plaquette de 45 bouchons	6,90€ la plaquette
CUBITAINE 32 L (emballage)	6,05 €

## COÛT DU TRANSPORT

Équivalence Bouteille	1 Magnum 1,5L = 2 Bouteilles
	1 Litre = 1 Bouteille
Prix transport pour 12 bouteilles	+ 30,00 €
Prix transport pour 24 bouteilles	+ 39,00 €
Prix transport pour 36 bouteilles	+ 45,00 €
Prix transport pour 48 bouteilles	+ 49,00 €
TRANSPORT pour 60 bouteilles	OFFERT
Prix transport pour Cubitainer de 32L	NOUS CONSULTER

REMISE de 3% pour toute commande inférieure à 60 bouteilles



Nos prix s'entendent TTC par bouteille à partir de 12 bouteilles ou équivalent BIB 5L ou 10L. France métropolitaine uniquement.

Net d'escompte et de remise pour toute commande de 60 bouteilles et plus.

Conditions valables uniquement pour les commandes par correspondance sur ce tarif.

Tarif valable dans la limite des stocks. Ce tarif annule le précédent.

## Durée de Conservation

 agréable dès maintenant  
 à conserver quelques années

### CHÂTEAU NODOZ Cuvée Tradition

Millésime	Conservation
2000	
2001	
2002	
2003	
2004	
2005	
2006	
2007	
2008	
2009	
2010	
2011	
2012	

### CHÂTEAU NODOZ Cuvée Barriques Neuves

Millésime	Conservation
2000	
2001	
2002	
2003	
2004	
2005	
2006	
2007	
2008	
2009	
2010	
2011	
2012	

### CHÂTEAU GALAU Cuvée Fût de Chêne

Millésime	Conservation
2000	
2001	
2002	
2003	
2004	
2005	
2006	
2007	
2008	
2009	
2010	
2011	
2012	

### CHÂTEAU NODOZ Cuvée Vieilles Vignes

Millésime	Conservation
2000	
2001	
2002	
2003	
2004	
2005	
2006	
2007	
2008	
2009	
2010	
2011	
2012	

## Château NODOZ 2015 - Cuvée Barriques



"Médaille d'ARGENT"

Challenge International  
du Vin 2017

## Château GALAU 2016 - Cuvée Fût



"Médaille d'OR"

Concours International  
de Lyon 2017

Guide Hachette 2018

"une ★"



# BON de COMMANDE

Château NODOZ Château GALAU	Quantité	Prix Unitaire	TOTAL
--------------------------------	----------	------------------	-------

## CHÂTEAU NODOZ VIEILLES VIGNES - 75cl

Élevage Barriques Neuves 20 mois			
Cuvée Ultima 2015		30,00 €	
Cuvée Vieilles Vignes 2015		15,10 €	

## CHÂTEAU NODOZ BARRIQUES NEUVES - 75cl

Élevage Barriques Neuves 16 mois			
Château Nodoz 2015		10,10 €	
Château Nodoz 2014		10,05 €	
Château Nodoz 2015 - magnum 150cl		23,00 €	

## CHÂTEAU GALAU FÛT - 75cl

Château Galau 2016		8,00 €	
--------------------	--	--------	--

## CHÂTEAU LE NEGRE - 75cl

Château Le Negre 2016 Cuvée Boisée		8,05 €	
Château Le Negre 2016 Cuvée Classique		6,05 €	

## CHÂTEAU NODOZ TRADITION - 75cl

Château Nodoz 2016		6,00 €	
Château Nodoz 2015		5,95 €	

## DIVERS - 75cl

La Rosée de Nodoz		4,05 €	
Le Blanc du Château Nodoz 2016		5,00 €	

## FONTAINES

Fontaine 5L Rouge AOC		18,00 €	
Fontaine 10L Rouge AOC		36,00 €	

## VRAC vin Rouge

	TTC € le Litre départ non logé	
Vin Rouge vrac AOC + étiquette	3,00 €/Litre	
Plaquette de 45 bouchons	6,90 €	
CUBITAINE 32 L (emballage)	6,05 €	

	Quantité	Prix Total
TOTAL COMMANDE		=
Forfait Transport	Nombre bouteilles	+
TRANSPORT	pour 60 bouteilles	OFFERT

SOUS-TOTAL	=
REMISE de 3% pour commande INFÉRIEURE à 60 bouteilles (pour livraison par transporteur)	- 3%
TOTAL FINAL	=

Net d'escompte et de remise pour toute commande de 60 bouteilles et plus.  
Règlement joint à la commande à l'ordre de "EARL du Château NODOZ"