

PRIX DU PORT (T.T.C.)

POUR TOUTE COMMANDE LIVRABLE À UNE MÊME ADRESSE

- RÉGION DE PRODUCTION : PORT GRATUIT À PARTIR DE 36 BOUTEILLES OU 50 LITRES POUR LA RÉGION DE PRODUCTION ET PROXIMITÉ SOIT LES DÉPARTEMENTS DU LOT-ET-GARONNE, LOT, DORDOGNE, TARN-ET-GARONNE, GERS, LANDES, GIRONDE. POUR QUANTITÉ INFÉRIEURE RAJOUTER 30 € DE PORT.
- PARIS ET FRANCE MÉTROPOLITAINE. FORFAIT DE 30 € DE 12 À 72 BOUTEILLES OU 80 LITRES, GRATUIT AU-DELÀ DE 72 BOUTEILLES OU 90 LITRES.
- CORSE, DOM TOM, EXPORT : NOUS CONSULTER.
- BON DE TRANSPORT SNCF : LES AGENTS DE LA SNCF TITULAIRES DE CES BONS DE TRANSPORT BÉNÉFICIENT D'UN PRIX DÉPART PROPRIÉTÉ.

TOUTE COMMANDE, IMPLIQUE L'ACCEPTATION INTÉGRALE DES CONDITIONS DE VENTE ÉNUMÉRÉES CI-DESSOUS.

CONDITIONS DE VENTE

1 – COMMANDE

AU CHAI : LA COMMANDE PEUT ÊTRE DE 3, 6, 12 BOUTEILLES ET MULTIPLES. EXPÉDITION : LA COMMANDE MINIMUM EST DE 12 BOUTEILLES, PANACHAGE POSSIBLE PAR 6 BOUTEILLES ET MULTIPLES.

2 – LIVRAISON (LE DÉLAI MENTIONNÉ EST INDICATIF)

LIVRAISON RAPIDE SOUS HUITAINE MAXIMUM; D'URGENCE SOUS 48 HEURES. À LA LIVRAISON, VÉRIFIER LES COLIS. EN CAS D'AVARIES (BRIS, MANQUANTS, DÉLAIS ABUSIFS...) FAIRE DES RÉSERVES D'USAGE SUR LE BORDEREAU DE LIVRAISON DU TRANSPORTEUR, AU MOMENT DE LA REMISE DE LA MARCHANDISE. NOUS PRÉVENIR, NOUS FERONS LE NÉCESSAIRE POUR VOUS SATISFAIRE.

3 – PAIEMENT

LE PAIEMENT DOIT ÊTRE JOINT À LA COMMANDE.

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL LIBELLÉ À L'ORDRE DES "VIGNERONS DE THÉZAC-PERRICARD" OU VIN DU TSAR.

LE PAIEMENT À LA LIVRAISON EST POSSIBLE EN CONTRE-REMBOURSEMENT MAJORÉ DES TAXES LÉGALES.

4 – RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

PAR APPLICATION LÉGALE, LE TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ DE NOS PRODUITS LIVRÉS, N'EST EFFECTIF QU'APRÈS PAIEMENT DE LA TOTALITÉ DE LA FACTURE CORRESPONDANTE. LE RÈGLEMENT JUDICIAIRE OU LIQUIDATION DES BIENS DE L'ACHETEUR NE PEUVENT MODIFIER LA PRÉSENTE CLAUSE.

5 – ATTRIBUTION DE JURIDICTION

TOUT LITIGE ÉVENTUEL SERA SOUMIS À L'APPLICATION DE LA LÉGISLATION FRANÇAISE ET RELÈVERA, DANS TOUS LES CAS, DE LA COMPÉTENCE EXCLUSIVE DU TRIBUNAL DE VILLENEUVE-SUR-LOT (47) MÊME EN CAS D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITÉ DES DÉFENDEURS.

6 – RUPTURE DE STOCK

DANS LE CAS D'ÉPUISEMENT DE STOCK, LORS DE VOTRE COMMANDE, NOUS PRENDRONS CONTACT AVEC VOUS POUR VOUS PROPOSER, EN REMPLACEMENT, UN VIN COMPARABLE ET AU MÊME PRIX.

7 – PRIX DU VIN

LE PRIX INDiqué AU TARIF EST UN PRIX T.T.C POUR 12 BOUTEILLES OU DES MULTIPLES DE 12, DÉPART DE NOTRE CHAI À THÉZAC. LE PRIX UNITAIRE T.T.C À LA BOUTEILLE EST ÉGALEMENT PRÉCISÉ. POUR DES QUANTITÉS INTERMÉDIAIRES NON MENTIONNÉES PRENDRE LE TARIF UNITAIRE POUR LA QUANTITÉ IMMÉDIATEMENT INFÉRIEURE. LES PRIX DÉGRESSIFS S'APPLIQUENT PAR CATÉGORIE DE VIN ET PAR MILLÉSIMÉ.

VIN DU TSAR EN BAG IN BOX

TARIF ====	Thézac-Perricard Indication Géographique Protégée	
	ROUGE FRUITE 13°	ROSE 2016 13°
BIB 20 LITRES	40,00 €	50,00 €
BIB 10 LITRES	23,00 €	28,00 €
BIB 5 LITRES	13,50 €	15,00 €
BIB 3 LITRES	8,50 €	9,00 €

NOS CONSEILS



1- STOCKAGE A réception des colis :

- Laisser reposer le vin avant de le déguster.
- Stocker toujours les bouteilles couchées dans un local à température constante, entre 10 et 15°C et hygrométrie stable.

2- OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

- Ne pas déchirer la capsule, la couper nettement.
- Déboucher avec un tire-bouchon affûté et assez long pour éviter de casser le bouchon à mi-hauteur.

3- DÉGUSTATION

- Ouvrir la bouteille au moins une heure ou même deux heures avant de servir.
- Mieux même, verser le vin dans une carafe ou un décanteur 15 minutes avant de déguster.

Le VIN DU TSAR a particulièrement besoin d'être aéré, avant le service pour exprimer pleinement ses parfums et ses arômes.

4- SERVICE

- Servir dans des verres ballons.
- Les non-initiés du service muniront la bouteille d'un lèche-gouttes ou « collier » de Bacchus.
- Servir à une température de 16° à 18° C. Un peu plus frais l'été 14°C.

5- BOUTEILLE OUVERTE

Le vin ne se conserve pas dans une bouteille ouverte, même rebouchée. Il faut enlever l'air qui est dans la bouteille au moyen d'une « pompe à vide » ou Vacu-vin. Conservation prolongée de quelques jours, toutefois à consommer dans la semaine.

VIN du TSAR

Plaisance - 47370 THEZAC
Tél. 05 53 40 72 76 - Fax. 05 53 40 78 76
E-mail: info@vin-du-tsar.fr
Site Internet : <http://www.vin-du-tsar.fr>

Pour venir chez nous...



Vignerons Récoltants en Lot&Garonne

TARIF

AVRIL 2017 / OCTOBRE 2017

**Une cave à visiter...
des vins à déguster !**

SOUS LE CHARME DE L'HISTOIRE...

Il était une fois, au début du siècle dernier, aux confins du Lot et du Lot-et-Garonne, un petit terroir de causse qui produisait un vin de très grande qualité "le vin de Thézac-Perricard".

Au fil du temps, le bouquet de ce vin, tout à la fois fin et corsé, séduit les plus illustres connaisseurs tels Napoléon III et le Président Fallières.

Le Président Fallières, en fervent défenseur de la gastronomie régionale, n'hésitait pas à en offrir à ses invités et entre autres au TSAR Nicolas II de Russie. Enchanté, le TSAR passa immédiatement une importante commande.

A l'époque, cette commande retentit dans toutes les demeures du pays au point que le vin de Thézac-Perricard est devenu au fil des ans le vin que le Tsar avait choisi, le vin que le Tsar voulait... d'où le nom de ... Vin du Tsar.

Les plus grands critiques gastronomiques ont été séduits par le Vin du Tsar et l'ont trouvé "agréable et séduisant".





TARIF

AVRIL 2017
OCTOBRE 2017

NOUVEAU

Confrérie Vin du Tsar 2014

Vin rouge élevé 15 mois en fûts de chêne neufs.
Cette cuvée est la résultante d'un travail de sélection de cuves et bois pour magnifier le vin.
La couleur est intense d'un rubis profond et dense.
Le nez est complexe avec des notes d'épices et moka,
légèrement beurré qui s'associent au fruit du raisin.
En bouche, les tanins sont fins et expriment une belle ampleur,
le bois surgit sur la finale pour confirmer l'élevage.
C'est un vin qui peut être consommé dans sa jeunesse, carafé, associé aux mets régionaux,
aiguillettes de canard, foie gras poêlé ou se conserve un peu plus longtemps en cave.

12 € la bouteille (soit 16 € le litre)



VIN DU TSAR : N° AGREMENT COOP : 47643
N° SIREN : 337 896 401 / N° NAF : 4634Z

POUR COMMANDER

PAR COURRIER : Bon de commande ci-dessous à l'adresse suivante :
VIN DU TSAR « Plaisance » 47370 THEZAC
Tél. 05 53 40 72 76 - Fax. 05 53 40 78 76
PAR E-Mail : info@vin-du-tsar.fr
Site Internet : <http://www.vin-du-tsar.fr>

Retrouvez-nous sur

HORAIRE D'OUVERTURE DU CHAI

Le lundi après-midi de 14h. à 18h.
Du mardi au samedi de 9h. 15 à 12h. et de 14h. à 18h.
Juillet et Août ouvert tous les jours jusqu'à 19h.
Ouvert les dimanches de 15h. à 18h. du 16 juillet au 27 août.



BON DE COMMANDE

Vin choisi	Année	Quantité	Prix	Total



JUILLET / AOÛT
Tous les mardis
après-midi, sur
réserve.

balade gratuite en calèche dans les
vignes avec Joël des Attelages du Tsar,
visite des chais de vinification et
barriques, dégustation des vins.
Renseignements et inscriptions
obligatoires au chai.

Port (voir au dos)
Remise éventuelle

TOTAL A PAYER

Les Vignerons vous remercient
de votre commande

Nom	Prénom
Adresse de livraison	
Code postal	Ville
Téléphone	Date de naissance
E-mail	
<u>Mode de paiement</u>	
☐ Chèque à l'ordre de VIN DU TSAR	☐ Carte bleue

Carte crédit n°	Date d'expiration	3 derniers chiffres au dos CB
Signature obligatoire		

	VIN du TSAR	Millésime Choisissez l'année	Nos prix TTC à la bouteille (75 cl.) sont dégressifs par quantité C'est avantageux Pour 6 bouteilles, prendre le prix mentionné dans la colonne unitaire. Pour les quantités intermédiaires non indiquées au tarif, prendre le prix indiqué dans la colonne quantité immédiatement inférieure.					
			PAR 12 BOUTEILLES		PAR 36 BOUTEILLES		PAR 72 BOUTEILLES	
VINS ROUGES	TRADITION Vin gouleyant, le malbec apporte un fruité, de la souplesse.	2014/2015	4,90	58,80	4,70	169,20	4,50	324,00
		prix au litre	6,53		6,27		6,00	
		2016	5,00	60,00	4,80	172,80	4,60	331,20
	LE BOUQUET Vin plus rond et corsé, riche en arômes de fruits venant du merlot.	prix au litre	6,67		6,40		6,13	
		2014	5,90	70,80	5,70	205,20	5,50	396,00
		prix au litre	7,87		7,60		7,33	
		2015	6,10	73,20	5,90	212,40	5,70	410,40
		prix au litre	8,13		7,87		7,60	
		2016	6,30	75,60	6,10	219,60	5,90	424,80
	CUVÉE DU MILLÉNAIRE Vin élevé 10 à 12 mois en fûts de chêne	prix au litre	8,40		8,13		7,87	
		2014/2015	8,90	106,80	8,70	313,20	8,50	612,00
		prix au litre	11,87		11,60		11,33	
VINS ROSÉS	ROSÉ DES PIERRES fruité	2015	4,90	58,80	4,70	169,20	4,50	324,00
		prix au litre	6,53		6,27		6,00	
		2016	5,00	60,00	4,80	172,80	4,60	331,20
	ROCHES DU TSAR sec	prix au litre	6,67		6,40		6,13	
		2015	4,50	54,00	4,30	154,80	4,10	295,20
		prix au litre	6,00		5,73		5,47	
	DOUCEUR DE L'IMPÉRATRICE moelleux	2016	5,50	66,00	5,30	190,80	5,10	367,20
		prix au litre	7,33		7,07		6,80	
	TRÈS'OR DU TSAR moelleux	2016	7,50	90,00	7,30	262,80	7,10	511,20
		prix au litre	10,00		9,73		9,47	

POUR QUANTITÉS SUPÉRIEURES, NOUS CONSULTER

OBSERVATIONS
Un dépôt au fond de la bouteille est un phénomène naturel qui n'altère en rien la qualité du vin.

Millésime 2014 : Robe brillante de couleur grenat. Le nez évoque les petits fruits rouges. Une touche bourgeoise de cassis lui confère une élégante complexité.
Millésime 2015 : De couleur rubis, franche, le nez présente une belle expression de petits fruits rouges. La bouche se caractérise par une structure tannique discrète et un joli volume.
Médaille d'Argent Concours des Vins du Sud-Ouest 2017
Millésime 2016 disponible en juillet 2017

Millésime 2014 : de couleur rubis profonde, Le Bouquet 2014 signe un vin complexe où les fruits noirs s'accordent avec bonheur aux notes d'épices et une pointe de miel. La rondeur des tanins ravira les palais par leur volume, les notes élégantes de fruits un peu cuits et leur longueur.
Millésime 2015 : De couleur grenat, ce vin présente un nez encore fermé de fruits noirs avec des touches de petits fruits rouges. Les arômes en bouche signent un vin d'une belle fraîcheur aux tanins fins et élégants.
Millésime 2016 disponible en juillet 2017

Millésime 2014 : Cette cuvée est marquée par les épices douces et le caractère un peu garrigue. En bouche, l'attaque est ample avec une belle structure tannique. **Médaille d'Or Concours International Gilbert et Gaillard 2016**
Millésime 2015 : Nez intense associant à merveille des senteurs fruitées kirshées, épicées avec des notes boisées mentholées rappelant le bois de sental. En bouche, on retrouve cette harmonie avec des tanins soyeux et beaucoup de sucrosité. Riche, moelleux, long en arômes, un millésime qui tient ses promesses !

Vin rosé d'une couleur bois de rose pâle aux reflets saumonés, le nez est flatteur et intense, évoquant les petits fruits rouges frais et sucrés. Très rond dès l'attaque, la bouche séduit par le côté frais et gourmand.
A consommer frais en toutes occasions !

De ce rosé à la couleur bois de rose légèrement soutenue, s'échappent de délicates senteurs évoquant les nuances délicates de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges. La bouche offre un joli croquant et une agréable rondeur accompagnés d'une belle fraîcheur finale.
Prix d'Excellence Vinalies 2016

De couleur bois de rose pâle, ce vin rosé signe un vin gourmand et minéral rappelant les bonbons aux fruits ! La bouche est dans la même continuité aromatique avec une jolie sucrosité.
A consommer frais seul ou en base de cocktails !

Belle couleur jaune doré, le nez est fin et complexe, évoquant la pâte de coing avec des notes subtiles de miel d'acacia. La bouche est flatteuse et présente une belle harmonie entre sucrosité et acidité. Le retour de fraîcheur qui survient en finale appelle à se servir à nouveau. Idéal avec un foie gras mi-cuit ou poêlé et avec la cuisine salée/sucrée ou en apéritif.