

TARIF 2018

Départ chai T.T.C.(dans la limite des stocks disponibles)

Désignation	Tarif T.T.C départ chai	Accords mets-vin
MADIRAN (75cl)		<i>Gibiers, salmis, Confits de canard, magrets, cassoulets</i>
Madiran 2015	5€00	
Madiran 2014 « Vieilles Vignes »	7€00	<i>Viandes rouges, fromages des Pyénées Servir à 15-16°</i>
PACHERENC DU VIC-BILH		Sec <i>Poissons, fruits de mer, apéritif, viandes blanches</i>
Pacherenc du Vic-Bilh Sec 2016 (75cl)	4€50	
Pacherenc du Vic-Bilh Doux 2016(75cl)	7€00	Doux
Pacherenc du Vic-Bilh Doux 2015(75cl)	8€00	<i>Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts Servir à 8-10°</i>
Vins de France		<i>Rouge : charcuterie, viandes rouges, grillades, fromages... (servir 12°-13°) Blanc : apéritif, desserts peu sucrés... (servir 8-10°) Rosé : crudités, charcuterie, grillades...</i>
La Vigne de Louis rouge – Tannat-Cabernet	6€00	
La Vigne de Louis blanc-100% Petit Courbu	5€50	
La Vigne de Louis rosé	4€50	

Bon de commande

A envoyer avec le règlement à :
Domaine Betbeder – 64330 Conchez de Béarn.

Désignation	Nombre de bouteilles	Prix unitaire TTC	TOTAL TTC
MADIRAN			
Madiran 2015
Madiran
Madiran
Madiran
Madiran V.V. 2014
PACHERENC DU V.B.			
Sec 2016
Doux 2016.....
Doux 2015
La Vigne de Louis.....			
Rouge
Blanc
Rosé

Sous-total :

+FRAIS DE PORT:.....

- remise éventuelle.....

TOTAL TTC (T.V.A. à 20 % incluse):.....

Adresse de Livraison :

NOM :

.....Prénom :

.....

Adresse :

.....

Code Postal Ville :

Tél :

Adresse de facturation :

.....

.....

Consignes de livraison :

.....

.....

Règlement ci-joint par : Chèque bancaire CCP

Départements	De 6 à 12 bouteilles (forfait)	De 18 à 24 bouteilles (forfait)	De 30 à 36 bouteilles (forfait)	De 42 à 48 bouteilles (forfait)	De 54 à 72 bouteilles (forfait)	De 78 à 120 bouteilles Tarif à la bouteille.	+ de 120 bouteilles Tarif à la bouteille.
40 – 64	14,00 €	17,00 €	23,00 €	29,00 €	Port offert	Port offert	Port offert
16-17-24 -33-47	18€	20€	22€	24€	26€	Port offert	Port offert
19- 31-32-37-44 –49-65-79-82-85-86-87	18€	22€	26€	28€	31€	Port offert	Port offert
09-11-12-15-18-23-34-35-36-41-46-53- 56-63-66-72-81	18€	24€	28€	31€	34€	0€42 la blle	Port offert
02-03-13-14-21-22-27-29-30-38-42-45- 48-59-60-61-62-69-76-80-84	20€	26€	29€	32€	35€	0€51 la blle	Port offert
07-28-75-77-78-91-92-93-94-95	20€	27€	32€	35€	36€	0€47 la blle	Port offert
01-08-26-43-50-51-54-57-67-68-71-83-88	21€	26€	31€	34€	37€	0€51 la blle	Port offert
04-05-06-10-25-39-52-55-58-70-73-74- 89-90	23€	27€	32€	34€	37€	0€54 la blle	Port offert

Domaine Betbeder

Le Domaine Betbeder est situé à Conchez de Béarn, au nord-est des Pyrénées-Atlantiques.

Sur la même aire d'appellation que le vignoble de Madiran, sont également produits des vins blancs Pacherenc du Vic-Bilh Sec et Doux.

Le vignoble du Domaine Betbeder, d'une superficie de **6 ha** est une **exploitation familiale** qui se situe sur des côteaux exposés Sud/Sud-Est.

Le Terroir est argilo-calcaire et caillouteux.

Des hivers doux, des étés chauds et des automnes secs sont propices à une excellente maturité.

Nos vins sont mis en bouteilles à la propriété.

Le **Tannat** est le cépage typique du **Madiran**, associé au Cabernet Franc et au Cabernet Sauvignon.

Nos Madiran sont vinifiés en macération longue.

Le Tannat en fait un vin corsé, charpenté, équilibré et structuré. Le Cabernet, quant à lui adoucit et enrichit le Madiran d'arômes complexes, souvent fruités, évoquant la violette, les fruits rouges....

Le Madiran est un vin de garde : on peut l'oublier dans sa cave de 7 à 10 ans selon les millésimes, la Cuvée Vieilles Vignes, quant à elle, peut se garder 10ans et plus.

La Vigne de Louis

Rouge, c'est un vin issu des mêmes cépages que le Madiran. Vinifié différemment, il est fruité avec un bel éventail aromatique, de notes de cassis, de mûre. On peut le boire dès maintenant.

Blanc, c'est un vin mono-cépage(100% Petit courbu), très fruité, légèrement doux. Il est idéal en apéritif. A découvrir!

Domaine Betbeder

Le **Pacherenc du Vic-Bilh Sec** se compose de 95% d'Arrufiac (qui lui donne un goût de « pierre à fusil » spécifique) et de 5% de Petit Courbu.

Le Pacherenc du Vic-Bilh Doux est composé de 90% de Petit Manseng et de 10% de Petit Courbu. Puissant et riche, il a des arômes d'une grande finesse où l'on retrouve des fruits exotiques, le miel...

Le Pacherenc Sec se boit plutôt jeune.

Le Pacherenc Doux peut vieillir 5 ans et même davantage selon les millésimes.

Accords mets-vins :

Le **Madiran**, servi à 15 -16° s'accorde très bien avec les salmis, les civets, les gibiers, les viandes rouges, les magrets et confits de canard, le fromage des Pyrénées....

Le **Pacherenc du Vic-Bilh** se sert à 8°.

Sec, il est parfait avec les poissons, les fruits de mer...

Doux, il est idéal avec le foie gras, les desserts pas trop sucrés...mais, il peut aussi se déguster en apéritif.

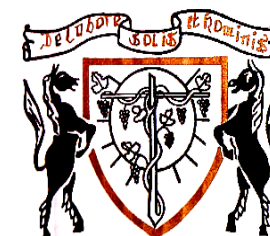
La vigne de Louis se sert à 8° pour le rosé et le blanc et à 12° pour le rouge.

Rouge, on peut le boire avec de la charcuterie, des grillades, des viandes rouges et pourquoi pas un tagine...

Blanc, il peut être servi en apéritif, des desserts peu sucrés....

Rosé, il accompagnera idéalement les crudités, charcuterie, grillades.....

Domaine Betbeder



Jean Jégun et Fille

Vignerons Récoltants

64330 Conchez de Béarn

Tél : 05 59 04 00 54

e.mail : domaine.betbeder@orange.fr