

LIVRAISON

M. _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Ville : _____

Bureau Distributeur : _____

Tél : _____

En cas d'absence, livrer à : _____

Date : _____

Signature _____

A RENVOYER A
E.A.R.L. Bonnet et fils

CHATEAU HAUT-GUIRAUD

33710 Saint-Ciers-de-Canes

Tél : (33) (0)5 57 64 91 39

Fax : (33) (0)5 57 64 88 05

www.chateauhautguiraud.com

De Paris,

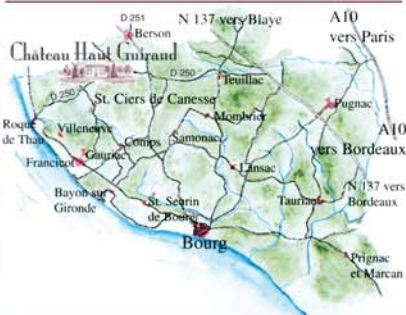
prendre la direction de Bordeaux,
sortie Blaye emprunter la D937
en direction de Blaye.

Au Pontet, prendre la N137,
direction St André de Cubzac.

Poursuivre en direction de Berson par la D251,
continuer par la D250,

la direction du

Château Haut Guiraud est fléchée.



De Bordeaux

prendre la direction de Paris,
sortie Blaye (40b).

Au rond-point de la Garosse,
direction Saintes par la N137.

Après Pugnac, prendre la D250 vers Teuillac.

En vue de la Gironde, vous découvrirez à droite le

Château Haut Guiraud

Avant votre passage à la propriété,
merci de prendre rendez-vous

afin de vous réserver le meilleur accueil.

Château Haut Guiraud

GRAND VIN DE BORDEAUX



CÔTES DE BOURG

E.A.R.L. Bonnet et fils
33710 Saint-Ciers-de-Canes

Tél : (33) (0)5 57 64 91 39

Fax : (33) (0)5 57 64 88 05

www.chateauhautguiraud.com

CHATEAU HAUT-GUIRAUD

NOS CONSEILS DE GARDE ET DE DÉGUSTATION

- 1999 : Sa structure tannique importante ralentit son vieillissement. A boire maintenant pour les amateurs de vins puissants, sinon pour une pleine maturité, préférer 2 ans de vieillissement.
- 2000 : Il nous semble prématuré de le boire, à ce jour fermé au nez, 2 ans de garde lui sont encore nécessaires.
- 2001 : Très bel équilibre pour ce vin entre le boisé et la structure tannique. Pour « Pêché du Roy », nous apprécions particulièrement le côté légèrement toasté, vanillé. Très belle réussite pour un millésime délicat au départ. A boire.
- 2002 : Le boisé encore dominant ainsi qu'une structure tannique très puissante demandent encore quelques années de garde.
- 2003 : Millésime atypique qu'il faut absolument découvrir. Avec une robe de couleur rubis, profonde, le vin présente un nez riche alliant des notes de cuir neuf, de fruits cuits et sur mûris, de tabac blond, de confiture et de vanille. En bouche, cette complexité aromatique est portée par des tanins soyeux qui donnent du charnu et une très grande longueur.
- 2004 : Contrairement au 2003, nous retrouvons un vin typiquement bordelais. Cependant, il serait opportun de le laisser vieillir 2 ans avant de le consommer.
- 2005 : Parmi les plus grands millésimes que nous ayons vinifié. Equilibre parfait, fruité, charnu, rond. GRAND VIN. A garder.
- 2006 : La matière et la profondeur de la robe nous rappellent le millésime 2005. Cependant les tanins relativement fermes, qui caractérisent ce millésime vont demander quelques années pour se fondre.
- 2007 : Ce vin d'une grande délicatesse, dans la mesure où l'on aime les vins jeunes et fruités, élégant et plein de subtilité. Il peut se boire dès aujourd'hui.
- 2008 : Après une saison viticole particulièrement délicate due au climat capricieux, mais grâce à une fin de saison très ensoleillée, on considère que ce millésime 2008 est miraculé. En effet la robe d'une belle profondeur et la volupté de ses tanins rendent ce vin harmonieux et prometteur. A consommer sur le fruit.
- 2009 (primeur) : Avec un été chaud et ensoleillé, des vendanges sous un ciel radieux qui nous a permis de récolter en toute quiétude et d'atteindre ainsi une maturité optimale. 2009 est un GRAND VIN, ample, rond, soyeux, élégant. Il se différencie des autres millésimes prestigieux par la volupté de ses tanins et de son côté suave.

TARIF

Valable du 1^{er} mars 2010 au 28 février 2011

Château Haut Guiraud

Vin Rouge - En Bouteilles

	De 12 à 24 Bouteilles	De 25 à 36 Bouteilles	De 37 à 48 Bouteilles	De 49 à 72 Bouteilles	De 73 à 120 Bouteilles	Départ Château
2007	7,24 €	6,90 €	6,74 €	6,59 €	6,54 €	5,90 €
2008	7,44 €	7,10 €	6,94 €	6,79 €	6,74 €	6,10 €
1,5 l	par 6 magnums - NOUS CONSULTER POUR LE TRANSPORT					12,50 €
37,5 cl	par 24 demi-bouteilles - NOUS CONSULTER POUR LE TRANSPORT					3,35 €

Vin Rouge

Cubitainer de 30 litres et Fontaine de 10 litres
millésime 2008 ou 2009

	1 cubi ou fontaine	De 2 à 3	De 4 à 6	Départ Château
Cubitainer de 30 litres Prix au litre	4,22 €	3,71 €	3,64 €	3,15 € <small>hors log.</small>
Fontaine de 10 litres Prix au litre	5,87 €	4,57 €	4,17 €	3,50 € <small>log.</small>

Plaquettes de 45 bouchons 7,60 €

Cubitainer de 30 litres vide 6,00 €

Château Haut Guiraud

"Pêché du Roy"

	De 12 à 24 Bouteilles	De 25 à 36 Bouteilles	De 37 à 48 Bouteilles	De 49 à 72 Bouteilles	De 73 à 120 Bouteilles	Départ Château
2008	13,44 €	13,10 €	12,94 €	12,79 €	12,74 €	12,10 €

Conditions Générales de Vente

Les prix indiqués Franco TTC domicile comprennent (transports, T.V.A. 19,60%, droits, régie).
Le règlement s'effectue à la commande.
Veuillez libeller votre chèque au nom de : EARL BONNET et fils.
Les emballages ne sont pas repris.
Les commandes de bouteilles sont expédiées en cartons de 12 et multiples de 12.
Le tarif dégressif s'applique à toute commande de 25 bouteilles et plus, indépendamment des millésimes choisis.
Nous attirons votre attention sur la nécessité de vérifier le bon état des colis à l'arrivée, éventuellement de faire des réserves auprès du livreur et de nous formuler les réclamations en joignant le récépissé.
Certains millésimes peuvent être épuisés avant l'expiration de ce tarif.
En tant qu'adhérent d'un centre de gestion et de comptabilité agréé, nous acceptons le règlement par chèque libellé à notre ordre.
Prix nets sans escompte.

Bon de Commande

Valable du 1^{er} mars 2010 au 28 février 2011

Château Haut Guiraud

Vin Rouge - En Bouteilles
millésime 2007

Quantité Prix unitaire Montant TTC

75 cl			
-------	--	--	--

millésime 2008

Quantité Prix unitaire Montant TTC

75 cl			
1,5 l			
37,5 cl			

Vin Rouge - Cubitainer et Fontaine

Quantité Prix unitaire Montant TTC

30 L			
10 L			
Plaquette 45 bouchons			
Cubitainer 30 litres vide			

Château Haut Guiraud

"Pêché du Roy"

Quantité Prix unitaire Montant TTC

2008			
------	--	--	--

Date Signature **TOTAL**

Règlement joint à la commande à l'ordre de EARL BONNET & Fils