BEHAGHEL Viticulteurs Château Peyrines 33410 Mourens

Tél: 05 56 61 98 05 contact@chateau-peyrines.com

www.chateau-peyrines.com

Château Peyrines





Grand Vin de Bordeaux

Octobre 2025 à Septembre 2026

Prix TTC de la bouteille de 75 cl :

Vins Blancs et Rosé (75cl)	A partir de :	36 blles et +	60 blles et +	120 blles et +
2024 Blanc Sec A.O.C Entre-Deux-Mers H	aut Benauge	8,40 €	8,10 €	7,90 €
2020 Blanc Moelleux A.O.C Bordeaux Hau	ut Benauge	8,70 €	8,40 €	8,20 €
2024 Rosé A.O.C Bordeaux	••••••	8,40 €	8,10 €	7,90 €
Méthode Traditionnelle "Les Bulles de	e Peyrines''	11,70 €	11,40 €	11,20 €
Nouveauté 2025 <u>Jus de Raisin</u> , la blle	d'un litre	5,60 €	5,30 €	5,10 €
Vins Rouges (75cl)				
2018 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	•••••	8,90 €	8,60 €	8,40 €
2019 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur	•••••	8,70 €	8,40 €	8,20 €

Magnum (150cl) 2018 Rouge A.O.C Bordeaux Supérieur 22,80 € Livraison par carton de 6 Magnums

Vin Rouge en vrac

par I	par 1 ou 2 colis		
2022 Rouge A.O.C Bordeaux : Cubit de 22 litres 4,60 €/	<i>1</i> 101,20 €		
Fontaine de 20 litres 4,60 €/	92,00€		
Fontaine de 10 litres	47,00€		

par 3 colis et + 3,95 €/1 86,90 € l'unité 3,95 €/1 79,00 € l'unité 4,05 €/1 40,50 € l'unité

Conditions de vente

La livraison se fait à partir de 36 bouteilles.

- Pour profiter du **Tarif dégressif**, commandez avec des ami(e)s et faites expédier à une seule adresse.
- Ces prix s'entendent **Toutes Taxes Comprises** et **Transport Compris** pour la France Métropolitaine.
 - Règlement à la commande par chèque, à l'ordre de : SCEA BEHAGHEL
- Ou par Virement Bancaire sur demande du RIB.

Ces tarifs sont valables de : Octobre 2025 à Septembre 2026.

Vigne et vinification : choix de culture

Nous utilisons le plus possible des méthodes de culture naturelle, afin de respecter l'environnement, ainsi que l'activité biologique des sols.

Cette démarche s'adapte à chaque saison, en fonction du climat ...! ... et ceci tout en respectant la qualité de notre production et la rentabilité de notre exploitation.

Et aussi :

Le dépôt que vous trouverez parfois dans nos bouteilles est un dépôt naturel, et montre que nous vinifions dans le respect de la santé du consommateur.

« Le vin est à lui seul un remède, il nourrit le sang de l'homme, et amortit les chagrins et les soucis».

Pline l'Ancien (1er siècle après J.C.)