

# Domaine du Haut Pressoir

EARL Bureau – Sébastien NOIRET- 49750 Rablay sur Layon

Tél 06 07 69 77 85 ou 06 24 19 45 27 mail [noiret-bureau@orange.fr](mailto:noiret-bureau@orange.fr)

Tarifs 2025

Départ de cave

Prix en € TTC

	la bouteille 75cl conditionné par 6 bts	bib de 10l conservation 3mois
<b>Les Blancs Secs</b>		
Anjou Blanc Chenin	5,30	
Sauvignon	4,50	33,50
Chardonnay	4,50	33,50
<b>Les Rosés</b>		
Rosé de Loire	4,50	33,50
Cabernet d'Anjou	4,65	35,00
Rosé d'Anjou	4,50	33,50
<b>Les Rouges</b>		
Anjou Gamay	4,50	35,50
Anjou Rouge	4,80	38,00
Anjou Villages	6,00	
Grolleau		27,50
<b>Les Blanc Moelleux</b>		
Coteaux du Layon	6,15	51,00
Coteaux du Layon Rablay	7,20	
Coteaux du Layon « Les Halbardières »	9,80	
Coteaux du Layon Rablay « Cuvée Prestige »	12,90	
<b>Les Fines Bulles</b>		
Méthode Traditionnelle Brut	6,60	
Méthode Traditionnelle Demi-sec	6,60	
Méthode Traditionnelle Rosé	6,60	
Apéritif Framboisine	6,60	
Crémant de Loire	7,00	
<b>Le Sans Alcool</b>		
Jus de Raisin	4,40	

Commande du .....

Nom..... Prénom.....

Rue, lieu dit.....

Commune.....Cp.....

Mail.....Tél.....

Les Blancs Secs	Caisse de 6 bts	Bib de 10l
Anjou Blanc Chenin		
Sauvignon		
Chardonnay		
<b>Les Rosés</b>		
Rosé de Loire		
Cabernet d'Anjou		
Rosé d'Anjou		
<b>Les Rouges</b>		
Anjou Gamay		
Anjou Rouge		
Anjou Villages		
Grolleau		
<b>Les Blancs Moelleux</b>		
Coteaux du Layon		
Coteaux du Layon Rablay		
Coteaux «Les Halbardières»		
Coteaux «Cuvée Prestige »		
<b>Les Fines Bulles</b>		
Méthode Trad. Brut		
Méthode Trad. Demi-sec		
Méthode Trad. Rosé		
Apéritif Framboisine		
Crémant de Loire		
<b>Sans Alcool</b>		
Jus de Raisin		

## Comment déguster nos vins

### -Anjou Rouge et Anjou Villages

Avec de la viande rouge ou du fromage  
Servir entre 14°C et 16°C

### -Rosé de Loire

Vin rosé sec, désaltérant  
Recommandé tout au long d'un repas d'été !

### -Cabernet d'Anjou

Vin rosé ½ sec, fruité  
Accompagne salades et barbecues, agréable à l'apéritif  
Servir frais

### -Anjou blanc sec et Sauvignon

L'Anjou sec, vin frais et aromatique, accompagne les poissons et idéal à l'apéritif  
Le Sauvignon, aux arômes plus prononcés, agrémentes les plateaux de fruits de mer  
Servir frais

### -Coteaux du Layon

Vin moelleux qui se distingue par sa vivacité et ses arômes délicats de fruits exotiques  
Vin de garde à servir très frais

### -Coteaux du Layon Rablay

Issu de tris tardifs, il surprend par sa puissance aromatique de fruits confits et de miel  
Servir très frais à l'apéritif ou avec un foie gras

### -Les fines bulles

Vins pétillants élaborés au Domaine  
A servir très frais pour toutes les occasions !

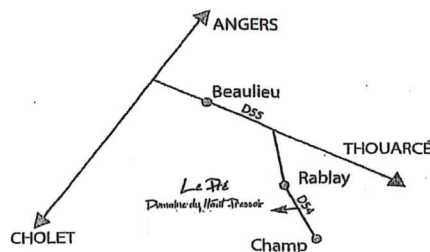
## L'accueil à la cave

Notre domaine est ouvert du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 17h30

le samedi sur rendez-vous

Fermé le dimanche et jours fériés

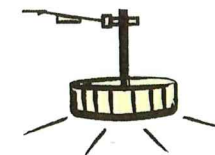
La Cave



Pour découvrir la région, un gîte de  
5 personnes vous attend.  
Réservation au 06 07 69 77 85

# Domaine du Haut Pressoir

**EARL BUREAU**



[www.domaineduhautpressoir.com](http://www.domaineduhautpressoir.com)

1 Route du Fouloir  
Le Pré  
Rablay sur Layon  
49750 BELLEVIGNE EN LAYON

Tel : 06 07 69 77 85  
06 24 19 45 27

Mail : [noiret-bureau@orange.fr](mailto:noiret-bureau@orange.fr)

[www.domaineduhautpressoir.com](http://www.domaineduhautpressoir.com)

