



# Clos LE JONCAL

VINS BIO DE BERGERAC

	P. U.	Quantité	Total
<b>Clos le Joncal</b> AOP Bergerac Sec			
• <b>2016</b> : 70% muscadelle, 20% sémillon, 10% sauvignon blanc.....	<b>6,5 €</b>	.....	.....
<b>Clos le Joncal</b> AOP Bergerac			
• <b>2017</b> : 60% merlot, 40% cabernet-sauvignon .....	<b>6,5 €</b>	.....	.....
<b>Ninette</b> AOP Bergerac Rosé			
• <b>2016</b> : 70% cabernet franc, 30% merlot.....	<b>7 €</b>	.....	.....
<b>Terrà Caucina</b> AOP Bergerac • Vin naturel et sans sulfites			
• <b>2016</b> : 45% cabernet-sauvignon, 45% cabernet-franc, 10% merlot.....	<b>8,5 €</b>	.....	.....
<b>HF “Les Hauts de Fontette”</b> AOP Bergerac • Élevage de 12 mois en foudre			
• <b>2014</b> : 50% merlot, 40% cabernet-sauvignon, 10% cabernet-franc.....	<b>10 €</b>	.....	.....
<b>Mirage du Joncal</b> AOP Bergerac • Élevage de 16 mois en barrique			
• <b>2011</b> : 50% cabernet franc, 40% cabernet-sauvignon, 10% merlot.....	<b>12 €</b>	.....	.....
• <b>2015</b> : 65% cabernet franc, 25% cabernet-sauvignon, 10% merlot.....	<b>15 €</b>	.....	.....
<b>Alpha du Joncal</b> AOP Bergerac Sec • Élevage de 12 mois en demi muid			
• <b>2015</b> : 35% sauvignon, 30% sémillon, 35% muscadelle .....	<b>15 €</b>	.....	.....

**TOTAL TTC : .....**

