

## Bon de commande pour expédition

Pour un minimum de 3 cartons ou 3 caisses de 6 bouteilles.

	Nombre de cartons	Total
<b>Conditionnement en carton</b>		
Tradition 2006	52 € x _____	= _____ €
Tradition 2007	49 € x _____	= _____ €
Les Colonnes 2006	64 € x _____	= _____ €
<b>Conditionnement en caisse bois</b>		
Tradition 2006	58 € x _____	= _____ €
Tradition 2007	55 € x _____	= _____ €
Les Colonnes 2006	70 € x _____	= _____ €
		<b>Sous-total TTC = _____ €</b>
Remise 5% si 10 cartons ou plus = _____ €		
Remise 10% si 20 cartons ou plus = _____ €		
		<b>Total TTC = _____ €</b>

NOM : .....

Adresse de Livraison : .....

Adresse de correspondance : .....

Spécificités : .....

N° de téléphone : .....

Courriel : .....

Merci de bien vouloir joindre à votre commande un chèque à l'ordre de « SCEA Château de Musset ». Livraison sous 10 jours.

Pour toute information : Elisabeth et Marc Lecomte.

Château de Musset - 33 570 Montagne

Tél.: 05 57 24 77 65

[chateaudemusset@yahoo.fr](mailto:chateaudemusset@yahoo.fr)

Nous contacter pour tout envoi spécifique ou commande particulière (entreprise, colisage spécifique, volume important, mariage, vieux millésimes, etc)

## Tarif 2008 : Mai à Décembre Prix TTC

Départ<sup>(1)</sup>

### Carton de 6 bouteilles de 75 cL

Tradition 2005	48 €
Tradition 2006	42 €
Tradition 2007	39 €
Les Colonnes 2005	57 €
Les Colonnes 2006	54 €
Conditionnement caisse bois	+ 6 € / Caisse

### Magnum de 150 cL (à l'unité)

Tradition 2006	15 €
Les Colonne 2006	19 €
Conditionnement caisse bois	+ 3,50 € / Caisse

(1) Nos prix « Départ » s'entendent enlèvement par vos soins à la propriété ou dans l'un de nos dépôts. Voir liste au verso.

### Conditions particulières

Commande de 10 cartons et plus : remise de 5 %

Commande de 20 cartons et plus : remise de 10 %

GRAND VIN DE BORDEAUX



# Château de Musset

MONTAGNE SAINT - EMILION

APPELLATION MONTAGNE SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

## Tarif 2008

Mai à Décembre

SCEA Château de Musset  
Parsac

33570 Montagne

Tél. : 05 57 24 77 65

[chateaudemusset@yahoo.fr](mailto:chateaudemusset@yahoo.fr)

Famille Gadenne, Propriétaire

Marc Lecomte, Gérant



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



## Dépôts

Appartenant à la famille depuis plus de 150 ans, ce beau domaine est actuellement la propriété de Madame Jean-Marie Gadenne.

Une société civile exclusivement familiale exploite le vignoble qui s'étend sur une dizaine d'hectares de coteaux ensoleillés au sol argilo-calcaire.

La culture et la vinification y sont traditionnelles. Le cépage merlot majoritaire (70%) est associé aux cabernets franc et sauvignon. Des vinifications soignées suivies d'un élevage maîtrisé (en cuves ou en fûts) permettent l'élaboration de vins fins, aromatiques, souples et bouquetés.

La vinification et la mise en bouteille se font dans les chais du Château.

Le domaine est agrémenté d'un bel étang. Le bâtiment le plus caractéristique de la propriété, « les colonnes », est une halle ouverte d'époque 18ème offrant une vue sur les vignes et l'étang.

Les amis et visiteurs sont les bienvenus, toute l'année, sur simple rendez-vous.

- Chez Elisabeth et Marc Lecomte  
Château de Musset - 33 570 **Montagne**  
Tél.: 05 57 24 77 65 - [chateaudemusset@yahoo.fr](mailto:chateaudemusset@yahoo.fr)
- Chez Florence & Vincent Lecomte  
28, rue de Nice - 78 220 **Viroflay**  
Tél.: 01 30 24 82 47  
8, avenue de Primauguet - 44 420 **La Turballe**  
Tél.: 02 40 11 84 76 - [vincent.lecomte@free.fr](mailto:vincent.lecomte@free.fr)
- Chez Edith & Emmanuel Gadenne  
35, rue du Général Hoche - 59 240 **Dunkerque**  
Tél.: 03 28 29 17 61 - [egadenne@wanadoo.fr](mailto:egadenne@wanadoo.fr)
- Chez Sophie & Alexandre Jevakhoff  
15, rue de Siam - 75116 **Paris**  
Tél.: 01 42 88 76 47 - [jevakhoff@wanadoo.fr](mailto:jevakhoff@wanadoo.fr)
- Chez Elisabeth et Jean Bullier  
13, rue du Clos Fleuri - 31130 **Balma**  
Tél.: 05 62 57 07 59 - [elisabethbullier@voila.fr](mailto:elisabethbullier@voila.fr)
- Chez Augustin de Gouberville  
665, rte de Brassempouy - 40700 **Momuy**  
Tél.: 05 58 79 03 11 - [sanguinia@wanadoo.fr](mailto:sanguinia@wanadoo.fr)
- Chez Anne-Sophie & Quentin Goetgheluck  
4 ancien chemin Drucat - 80100 **Abbeville**  
Tél.: 03 22 20 54 53 - [goet@free.fr](mailto:goet@free.fr)
- Chez Delphine & Antoine Jouglet  
8, rue du Petit Margny - 60200 **Compiègne**  
Tél.: 03 44 42 02 05 - [antoine.jouglet@hds.utc.fr](mailto:antoine.jouglet@hds.utc.fr)
- Chez Laurence & Guillaume Lecomte  
211, Rue Duguesclin - 69003 **Lyon**

## Nos Récompenses

Château de Musset - Tradition 2005  
Médaille d'Argent, Macon 2007

Château de Musset - Les Colonnes 2005  
Médaille de Bronze, Blaye - Bourg 2007  
Challenge International

Château de Musset - Les Colonnes 2005  
Grand Prix d'Excellence,  
Vinalies Nationales 2007, Œnologues de France

Château de Musset - Tradition 2006  
Médaille de Bronze, Blaye - Bourg 2008  
Challenge International

Château de Musset - Les Colonnes 2006  
Médaille d'Or, Macon 2008  
Concours des grands vins de France

### Château de Musset - Tradition

Des vins souples, aromatiques, aux tanins élégants, des Musset « classiques et charmeurs » dominés par le merlot féminin et soutenus par les cabernets structurants.

A apprécier, sur leur fruit, à boire jeunes, avec viandes (rouges ou blanches) et fromages.

### Château de Musset – Les Colonnes

Rendement limité, sélection des vieilles parcelles de merlot, vendanges manuelles, élevage de 12 mois en fûts... Des grands vins, puissants au nez, aux arômes vanillés, à la bouche équilibrée et soutenue par une belle richesse tannique bien enrobée.

A apprécier, après un peu de patience, avec des viandes rouges, des grillades (sur le sarment) et des fromages goûteux.