



MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1926

LOUIS PICAMELOT

www.louispicamelot.com

Nos Vins de Gastronomie

40,50 €
MAGNUM

Récolte
2015



18,50 €
BOUTEILLE

Cuvée Jean Baptiste Chautard

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Blanc de blancs BRUT
Récolte 2015

*Un vin puissant, équilibré
soutenu par un boisé subtil,
pour vos repas.*



15,10 €
BOUTEILLE

Cuvée Jeanne Thomas

CRÉMANT DE BOURGOGNE
blanc de blancs EXTRA BRUT
Récolte 2016 - 2017

*Une bulle fine, persistante,
avec des saveurs d'agrumes
et de fleurs.*



25,50 €
BOUTEILLE

Cuvée 90 ans

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Blanc EXTRA BRUT
Récolte 2013

*L'équilibre parfait
pour un vin d'exception,
expression
de notre savoir-faire.*



8,40 €
BOUTEILLE

Cuvée Héritage 1926

Blanc de blancs BRUT
MÉTHODE
TRADITIONNELLE

*Compagnon idéal
de vos moments
festifs (Hommage
au fondateur
de la Maison).*



6,70 €
BOUTEILLE

Cuvée Réserve

Blanc de blancs
EXTRA-DRY
MÉTHODE
TRADITIONNELLE

*Parfait pour
accompagner
vos dessert
en douceur.*

Nos Assemblages de Terroirs

Nos Cuvées Parcelnaires

17,20 €
BOUTEILLE

En Espoutières

CRÉMANT
DE BOURGOGNE
Blanc
EXTRA BRUT
Récolte
2019

*Le vin
des moines
du Prieuré
de Bonvaux.*



16,30 €
BOUTEILLE

Les Reipes

CRÉMANT
DE BOURGOGNE
Blanc de blancs
EXTRA BRUT
Récolte
2018

*4 ans d'élevage
pour une complexité
incroyable de ce pur
Chardonnay
révélant la parcelle
"Les Reipes".*



16,30 €
BOUTEILLE

En Chazot

CRÉMANT
DE BOURGOGNE
Blanc de noirs
EXTRA BRUT
Récolte
2018

*L'équilibre entre
fraîcheur et vinosité
naît de cette action
intime entre
ce terroir
"En Chazot"
et le pinot noir.*



11,70 €
BOUTEILLE

Cuvée Les Terroirs rosé

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Rosé BRUT
Récolte 2020

*Une grande finesse
de bulles, des arômes
de fraises des bois
et une rondeur aguichante.*



24,50 €
MAGNUM

Récolte
2018



11,65 €
BOUTEILLE

Cuvée Les Terroirs blanc

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Blanc BRUT
Récolte 2020

*Tout en fruits
et légèreté, ce vin
séduit par sa fraîcheur
et sa gourmandise.*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE Tarif valable en France Métropolitaine à compter du 01/04/2023. Délais de livraison : 10 à 15 jours à compter de la réception de votre commande. Les millésimes indiqués sont disponibles jusqu'à épuisement. En cas de rupture, ils seront remplacés par les nouveaux millésimes. Il est possible de panacher le contenu des emballages. Paiement comptant joint à la commande par chèque bancaire. Sauf report sollicité par nous, le défaut de paiement de nos fournitures à l'échéance fixée entraînera l'intervention contentieuse, l'exigibilité de dommages et intérêts d'une indemnité égale à 15% des sommes dues en outre les intérêts légaux et les frais judiciaires éventuels. La SARL LOUIS PICAMELOT se réserve l'entière propriété de la marchandise jusqu'au paiement intégral de son prix (loi N°80-355 du 12/05/1980). En cas de manquement, casse ou avarie, faites des réserves auprès de la compagnie de transport seule responsable. Si malgré le soin apporté à l'élaboration de nos vins, vous rencontrez un problème, renvoyez-nous la bouteille avec son bouchon d'origine. Après examen, nous vous la remplacerons et nous vous rembourserons les frais d'envoi. Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

BON DE COMMANDE • TARIF PRINTEMPS ÉTÉ 2023

Nom Prénom

Adresse

CP Ville

Tél. : Mail :

Adresse de livraison

CP Ville

Signature

Expéditions en France Métropolitaine par multiple de 6 bouteilles minimum sauf la Cuvée des 90 ans par multiple de 3 bouteilles.

Merci d'accompagner votre bon de commande de votre règlement en chèque par courrier.

Vous pouvez également commander par mail en procédant à un virement bancaire au préalable (RIB sur demande).

APPELLATIONS	PRIX UNITAIRE TTC	NOMBRE D'UNITÉ	MONTANT TTC
Cuvée Jean Baptiste Chautard / Récolte 2015 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc de blancs BRUT - BOUTEILLE	18,50 €
Cuvée Jean Baptiste Chautard / Récolte 2015 - MAGNUM	40,50 €
Cuvée Jeanne Thomas / Récolte 2016 - 2017 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc de Blancs EXTRA BRUT - BOUTEILLE	15,10 €
En Espoutières / Récolte 2019 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc EXTRA BRUT - BOUTEILLE	17,20 €
Les Reipes / Récolte 2018 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc de Blancs EXTRA BRUT - BOUTEILLE	16,30 €
En Chazot / Récolte 2018 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc de Noirs EXTRA BRUT - BOUTEILLE	16,30 €
Cuvée 90 ans / Récolte 2013 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc EXTRA BRUT - BOUTEILLE	25,50 €
COFFRET LUXE DE 3 ÉTUIS INDIVIDUELS	3,50 €
Cuvée Héritage 1926 - Blanc de blancs BRUT Méthode Traditionnelle - BOUTEILLE	8,40 €
Cuvée Réserve - Blanc de blancs EXTRA-DRY Méthode Traditionnelle - BOUTEILLE	6,70 €
Les Terroirs Rosé / Récolte 2020 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Rosé BRUT - BOUTEILLE	11,70 €
Les Terroirs Blanc / Récolte 2020 CRÉMANT DE BOURGOGNE - Blanc BRUT - BOUTEILLE	11,65 €
Les Terroirs Blanc / Récolte 2018 - MAGNUM	24,50 €

Frais de livraison (offerts à partir de 36 bouteilles)	2,70 € par bouteille
MONTANT TOTAL TTC	

Contact par téléphone au 03 85 87 13 60 ou par mail à info@louispicamelot.com

UN PATRIMOINE UNIQUE REQUIERT UN ECRIN DIGNE DE LUI.

Dans une recherche constante d'excellence, nous recréons sans cesse notre propre univers. Sublimier la quintessence d'un précieux terroir Bourguignon renaissant, fait partie de cette recherche d'excellence.

Pour y parvenir, nos vins s'entourent toujours d'une atmosphère chaleureuse grâce à des matières naturelles telles que le bois.

Ce magnifique foudre en chêne de 40 hectolitres a trouvé sa place au sein de notre Cave.

Réalisé par Denis Saint-Arroman, Artisan-Tonnellier talentueux, (meilleur ouvrier de France en 2007) il sera le berceau pour la naissance d'une future "pépite" à savourer dans quelques années.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1926

LOUIS PICAMELOT

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 RULLY France
Tél. 03 85 87 13 60 - info@louispicamelot.com

www.louispicamelot.com