

Roncier blanc Vin de France

Robe jaune clair. Nez expressif d'abricot. Vin vif, fruité et frais.

- Cocktails, gratin de fruit de mer, coquillages, tartes aux fruits.
- À boire entre 12 et 14°C.



Roncier rosé · Vin de France

- Jolie robe saumonée. Nez vif et acidulé. Bonne structure.
- Cocktails, toasts de tapenade, brochettes, plats méditerranéens et nems.
- À boire entre 8 et 10°C.



Roncier rouge · Vin de France

- Robe claire, couleur cerise, nez agréable de fruits rouges. Vin léger et souple.
- Grillades, charcuteries, pizzas.
- À boire plus frais en été 12-14°C.

Roncier - Les Authentiques (VDF)				<u>Prix en € T.T.Cfrais de port inclus</u> J'ai un total debouteilles minimum				
Nr	Médailles	Millésimes	Condit.	60	168	300	600	1200
1 Rontier Rouge 12°5	PROMOTION		12	5.10	4.60	4.10	3.80	3.75
				4.15	3.70	3.25	2.95	2.90
				5.70	4.90	4.35	4.05	4.00
4 Koncier Rosé	PROMOTION		12	5.00	4.50	4.25	3.95	3.90
				4.70	3.95	3.70	3.40	3.35
5 Roncier Blanc	PROMOTION		12	5.20	4.60	4.40	4.10	4.05
				4.95	4.20	3.90	3.60	3.55

Prix par bouteille

COMMANDE PRÉNOM: NOM: N° ASCE : MAIL: Nombre de lots souhaités (1 lot=12 bouteilles) Roncier Rouge: Le tarif sera défini en fonction de toutes les Roncier Rosé: commandes des adhérents à l'ASCE57 Commande avant le 14 avril 2023 Roncier Blanc :