



Les cartons seront à récupérer dans nos locaux

*Paiement joint à la commande, par chèque libellé à l'ordre de Monsieur DELALAY
encaissement après la livraison*

Bon de commande à retourner avant le 27 avril 2026

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

DDTM 17 - ASCE 17

À l'attention de **Jean-Philippe Toledano**

RSL / Prévention des Risques

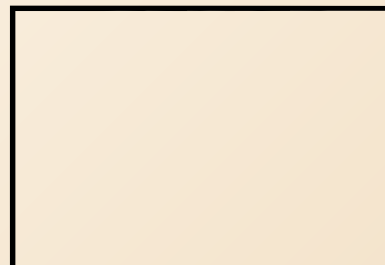
89, avenue des Cordeliers - CS 80000

17018 La Rochelle Cedex 1

Tél 05 16 49 61 84

Mél : jean-philippe.toledano@charente-maritime.gouv.fr

*Je m'engage sur l'honneur à ce que
cette commande
soit destinée à ma consommation
personnelle
Signature de l'adhérent*





CHINON



DÉSIGNATION	TARIF DU CARTON DE 6 BOUTEILLES	QUANTITÉ	TOTAL
CHINON Rosé Sec et Tendre 2025	32.40 €		
CHINON Rouge "Domaine" 2024	32.40 €		
CHINON Rouge "Vieilles Vignes" 2024 "Les Martinières"	38.70 €		
CHINON Rouge "La Rebelle" 2024	50.60 €		
Sous Réserve de stock CHINON Blanc "La Coquine" 2025	55.20 €		
Bag 5 litres CHINON Rouge 2025	22 €		
Sous Réserve de stock Rosé Pétillant - BRUT Méthode traditionnelle	45.60 €		
TOTAL			

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

Domaine de la
DOZONNERIE

VINS DE CHINON AOC

Exploitation familiale – Deux générations

Le Domaine de la Dozonnerie est une exploitation familiale située à Chinon, au cœur du Val de Loire.

CERTIFICATION HVE, niveau 3 :

Identifier et protéger la biodiversité.

Mise en place d'enherbement et de haies pour protéger les insectes.



CHINON Rouge 2025

“Domaine”

Notes de fruits rouges et mûrs, tannins présents sur la finesse. Parfait sur tous les types de plats.



CHINON Rouge 2024

“Vieilles Vignes”

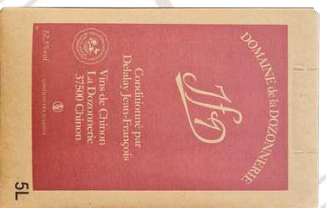
Vin structuré, ample, tannins présents et soyeux. Notes de fruits mûrs.



CHINON Rouge 2024

“La Rebelle”

Vin racé et puissant. Elevés 18 mois en barrique. Notes complexes de fruits rouges.



Bag 5L Rouge

2025

Conditionnement idéal pour déguster le vin au verre.



CHINON Blanc

“La Coquaine”

Ce vin reflète des arômes de fruit blancs, frais, attaque vive en bouche, puis une finale sur le gras.



CHINON Rosé 2025

Sec et tendre. Sur le fruit. Idéal en apéritif, sur charcuteries, barbecue et viandes blanches.



Rosé Petillant
BRUT

Méthode traditionnelle. Fines bulles, tendre et fruité.

Jean-François Delalay

134 rue de la haute olive - 37500 Chinon

06 08 92 97 15

domainedelalay.vin@orange.fr

www.ladozonnerie.fr

