



2025 année de SOLEIL !

Chers amis,

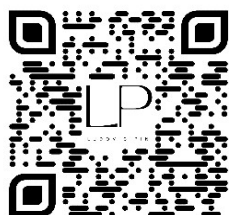
Ce millésime 2025 est un concentré de soleil, né d'une année radieuse aux conditions exceptionnelles et d'une intensité solaire remarquable.

Votre enthousiasme nous encourage à poursuivre des vins authentiques et sincères.

En choisissant d'acheter directement chez nous, vous partagez plus qu'un vin : vous faites vivre un savoir-faire familial, une passion précieuse, et une tradition qui perdure.

Sandrine & Ludo

Santé à vous, et merci d'être là ! 🍷



Vignoble Ludovic PIN

3055 Route des Hauts de Chaume
49190 ROCHEFORT SUR LOIRE
Sandrine : 06 95 33 51 23
Ludovic : 06 71 60 16 33
domaine@famillepin.com
LUDOVICPIN.COM
RÉPONSE AVANT LE :

NOM
Prénom

Téléphone portable ou fixe
Adresse mail

Structure
Service

Date limite impérative de commande
9 octobre 2026

ASCEE 80

Bon de commande à retourner à :

Véronique Royon

Bat Equinoxe
35 rue de la Vallée
80000 Amiens
03 64 57 25 31
veronique.royon@somme.gouv.fr

TARIFS COMMANDES GROUPEES 2026

(Pas de panachage)

Par 6 bouteilles

Cubis de 24L

Cubis de 32L

TOTAL

VINS BLANCS SECS ET DEMI-SECS

Sauvignon "Solaire"
Chardonnay "Radieux"
Feuille d'Automne (demi-sec) "Eclatant"
Chenin Blanc "Généreux"
Chenin Blanc - PREMIER "Rare"

VINS ROUGES

Gamay "Rond"
Ancestra "Authentique"
Exquise "Plaisir"
Mon Présent "Unique"
Sans Vin et Sans Folie "Nouveauté"

VINS ROSES

Rosé de Loire (sec) "Frais"
Rosé d'Anjou (demi-sec) "Tendre"
Cabernet d'Anjou (demi-sec +) "Fruité"

VINS MOELLEUX

Roches Fortes "Fruité"
Vieilles Vignes "Riche"
Louis d'Or "Sélection de vendanges"
Quarts "Sélection tardive, 50cl"

NOS FINES BULLES

Crémant Brut "Cuvée Héritage"
Crémant Demi-sec "Cuvée Héritage"
Perle de Rosé "Demi-sec délicat"
Nuit Blanche (Brut nature) "Nouveauté"
Pétillant léger (3,5%) "Nouveauté"
En Boire et Blanc "Nouveauté"
Sachet de 45 bouchons

COLIS DÉCOUVERTE "Sélection"

☐ x ☐ 5,30 €
☐ x ☐ 5,70 €
☐ x ☐ 6,70 €

☐ x ☐ 5,30 €
☐ x ☐ 6,20 €
☐ x ☐ 7,60 €
☐ x ☐ 8,90 €

☐ x ☐ 5,30 €
☐ x ☐ 5,30 €
☐ x ☐ 5,30 €

☐ x ☐ 7,20 €
☐ x ☐ 8,20 €
☐ x ☐ 11,00 €
☐ x ☐ 19,00 €

☐ x ☐ 6,80 €
☐ x ☐ 9,95 €
☐ x ☐ 6,50 €
☐ x ☐ 6,50 €
☐ x ☐ 8,20 €

☐ x ☐ 49,00 €

☐ x ☐ 84,00 €
☐ x ☐ 84,00 €
☐ x ☐ 84,00 €

☐ x ☐ 84,00 €
☐ x ☐ 84,00 €

☐ x ☐ 84,00 €
☐ x ☐ 84,00 €
☐ x ☐ 84,00 €

☐ x ☐ 110,00 €

☐ x ☐ 105,00 €
☐ x ☐ 105,00 €
☐ x ☐ 105,00 €

☐ x ☐ 105,00 €
☐ x ☐ 105,00 €

☐ x ☐ 105,00 €
☐ x ☐ 105,00 €
☐ x ☐ 105,00 €

☐ x ☐ 146,00 €

Nouveau - Cabernet Sauvignon- Vieilles Vignes

Pour assurer la qualité optimale du vin en cubi, nous vous recommandons d'utiliser les bouchons que nous vendons. Si ce n'est le cas, nous déclinons toutes responsabilités sur la qualité du vin. Votre mise en bouteille doit s'effectuer sous 3 semaines maximum.

Boisson partiellement Fermenté 3,5%

Nouveau - entre Vin Blanc et vin Pétillant

Nuit Blanche ~ Louis d'Or ~ Pétillant léger 3,5 %
Mon Présent ~ En Boire et Blanc ~ Sans vin et sans Folie

Merci de mettre votre NOM et le nom de la personne qui a organisé la commande groupée sur le virement

CHÈQUE : VIGNOBLE PIN LUDOVIC IBAN : FR76 1027 8394 1400 0221 0940 276 BIC : CMCIFR2A

TOTAL