

Chers Amis Savoeuologues Dégustateurs,

Comme nous vous l'avions déjà annoncé, nous vous invitons pour une nouvelle dégustation :

Les Vins du Bordelais

Ce sera :

Mardi 20 octobre.
à 19 h. 30.

Mise en place à 19 h.

SALLE WILSON

6, avenue de la Paix au Pecq

Nous organiserons une commande groupée qui sera livrée au Pecq.

Votre participation sera de : 0 euro.

Le nombre de places étant limité par la capacité autorisée de la salle, il est préférable de vous inscrire par retour de message, même si ce n'est pas obligatoire.

Pour cette séance, nous demandons à chacun d'apporter un petit accompagnement que nous aurons plaisir à partager.

Et n'oubliez surtout pas d'apporter vos verres, au moins trois.

Olivier Allo, le Viticulteur que nous recevrons, natif du Pecq, était présent à notre salon SaveurÔPecq.

Voyez ce qu'il nous propose à des prix très raisonnables (bon de commande en pièce jointe) :

=====

Avantages pour les membres du Club :

- **Dégustation offerte.**
- Présentation et explication personnalisées de chaque vin.
- **Cadeau** : chaque membre du Club qui commandera un minimum de 6 bouteilles de 75 cl recevra en cadeau une bouteille de notre AOP Bordeaux.
- Vous pourrez panacher les cartons (avec différents vins).
- Aucun frais de transport.

Je vous propose de vous présenter et vous faire déguster :

Château La Rame.

- AOP Bordeaux blanc.
- AOP Bordeaux rouge.
- AOP Cadillac Côtes de Bordeaux rouge.
- AOP Sainte Croix du Mont.
- Nouveauté : Fossilia, pure expression de notre Terroir de coteaux d'huîtres fossiles (datant de plus de 30 millions d'années).
- le château Gravez de Pez (Saint-Estèphe) : nous présenterons le vin de notre ami artisan, viticulteur comme nous.

5 bonnes raisons de venir nous rencontrer et déguster nos vins :

- Famille de vignerons indépendants artisans, nous faisons tout par nous-mêmes : de la vigne en passant par le chais jusqu'à la mise en bouteilles, et nous vous donnons l'occasion de vous procurer nos vins en direct.
- Différents des autres, nos vins ont un style, une signature qui suscite de l'émotion. Ils racontent une vraie histoire, celle de la rencontre d'un terroir unique (des sols d'huîtres fossilisées, qui apportent à nos vins une signature réellement distinctive) et de la passion d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations (Augustin, mon fils, incarne la 8^{ème} génération).
- Nous produisons des vins artisanaux, sur les AOP de Bordeaux (rouges, blancs, rosés), de Cadillac côtes de Bordeaux et de Sainte Croix du mont selon des méthodes traditionnelles (vendanges manuelles), ancestrales et respectueuses de l'environnement (le château la Rame est certifié Haute Valeur Environnementale 4). Ils traduisent la singularité de leurs terroirs, leurs cépages et de notre savoir-faire .
- **La particularité est que je suis originaire du Pecq.** Né au Pecq, j'ai joué au football au club du Pecq et y ai suivi mes études. Je suis parti en 1988 travailler dans le Bordelais pour un grand cru classé de Margaux (château Giscours) avant de connaître ma future épouse (Angélique Armand propriétaire du château La Rame) qui m'a demandé de la rejoindre pour s'occuper de la propriété familiale château La Rame. Notre fils Augustin (8^{ème} génération) nous a rejoints depuis 2019 pour nous aider à la production et à la commercialisation.

- Une reconnaissance régulière de la presse pour leur excellent rapport qualité-prix. Appréciés pour leurs prix abordables, nos vins ont été sélectionnés pour l'événement très convoité des « **Vendanges avenue Montaigne** », **Servis au diner du prix Nobel de la Paix**, sur les belles tables des restaurants du monde. Nos vins sont fréquemment récompensés pour leur excellent rapport qualité-prix par les journalistes : Coup de Cœur du Guide Hachette, TALENT... Wands, Le Point, La Revue du Vin de France, Decanter, Wine Enthusiast...

Jugez-en par vous-même :

Notre Château La Rame (AOC Bordeaux rouge) :

- **Talent** des Bordeaux (*pour la 4ème année consécutive*).
- Réussite exceptionnelle : **Un vin de haut niveau !** (Revue du Vin de France).
- Distingué dans « **les Bonnes Affaires à Bordeaux à moins de 10 €** » par la Revue du Vin de France

Château La Rame « La Charmille » AOC Cadillac Côtes de Bordeaux :

- **Grande réussite** : Une des plus belles expressions de fruit en Côtes de Bordeaux (Revue du Vin de France).
- Distingué dans le **top 10** Côtes de bordeaux - Decanter.
- 16,5/20 «La Charmille, tout en velours, tannins gras, trame serrée (**Guide Gault Millau – Nos meilleurs vins de France**).

Notre Château La Rame (AOC Bordeaux Blanc sec) :

- **Talent** des Bordeaux (*pour la 4ème année consécutive*).
- 90 points au **Wine Enthusiast**.
- "**Valeur sûre de l'appellation**, le vin blanc sec, aux notes d'agrumes, ne manque ni de fraîcheur ni d'élégance" *Meilleurs Vins de France* par O Poussier.

Notre **Château La Rame** (AOC Sainte Croix du Mont) :

- **Sélectionné et servi au Dîner de remise du Prix Nobel de la Paix.**
- Sélectionné dans la dégustation des "**Meilleurs Liqueux du Monde**".
- **Coup de Cœur du Guide Hachette 2017, 2018, 2019, 2021 & 2022.**
- "Classé "**Crus Supérieurs de bon rapport qualité/prix**", La Rame s'affirme d'une précision et d'une pureté parfaite, **atteignant le niveau d'un cru classé** » (Revue du Vin de France).
- le Monde : « Ch. la Rame 16/20 **est indiscutablement, ... le meilleur des Sainte Croix du Mont** ».

Olivier ALLO & angélique ARMAND & Augustin ALLO-ARMAND

Château La Rame -Tél: 05 56 62 01 50



Château La Rame – Domaine des Grandes Maisons

Bureau : Ch. La Rame –33410 Ste Croix du Mont –France - Tel : 05.56.62.01.50 – Fax : 05.56.62.01.94 – Mail : dgm@wanadoo.fr



Tarifs Particuliers – Salons Octobre - TTC en Euros 2026

	Propriétés	Millésimes	Prix Unitaire à la bouteille		quantité	Total
			Pour 1 à 5 bouteilles	à partir de 6 bouteilles		
ROUGES	BORDEAUX ROUGE : Ch La Rame Talent des Bordeaux « Un vin de haut niveau » Revue vin de France	2022	11,50 € la 75cl	11 €		
	CADILLAC COTES DE BORDEAUX ROUGES FOSSILIA ORIGINE Château La Rame – Sélection Parcelle	2023	13,50 € la 75cl	13 €		
	CADILLAC COTES DE BORDEAUX ROUGE :Ch La Rame La Charmille «Une des plus belles expressions de fruits des Cotes de bordeaux» RVF 91 points Wine Enthusiast – Meilleure Note de l'appellation Le Point	2022	17,50 € la 75cl	Voir offre		
		2022	46 € (magnum 1.5 l)	45 €		
	Château la Rame-La Charmille → Offre Découverte → Seulement 90 € le carton de 6 bles 75cl au lieu de 102 € soit 15 € seulement la 75 cl					
	SAINT EMILION : Château Moulin de Lagnet Bio	2022	19,50 € la 75cl	18,50 €		
SECS	VIN DE FRANCE : FOSSILIA BLANC (Blanc de Noirs)	2025	10,75 € la 75cl	11,25 €		
	BORDEAUX BLANC SEC : Ch. La Rame Régulièrement OSCAR	2023	13,50 € la 75cl	13 €		

SECS	VIN DE FRANCE : FOSSILIA BLANC (Blanc de Noirs)	2025	10,75 € la 75cl	11,25 €		
	BORDEAUX BLANC SEC : Ch. La Rame Régulièrement OSCAR	2023	13,50 € la 75cl	13 €		

BLANCS LIQUEUX	STE CROIX DU MONT: Château La Rame -Traditionnel «...une fois encore remarquable „Coup de Cœur G Hachette» Coup de Cœur Guide Hachette 2022 ,2019, 2018,2017	2021 ou 2019	22 € la 75cl	21 €		
	STE CROIX DU MONT: Ch La Rame -Réserve du Château Cuvée servie au Dîner de Remise du Prix Nobel de la Paix Cuvée sélectionnée & servie aux Vendanges Av Montaigne	2022 2021 2005-2003	28 € la 75 cl 27.50 € la 75cl	27 € 26,50 €		
			145 € magnum 1.5 l			
			Total			

CONDITIONS GENERALES DE VENTES FRANCE METROPOLITAINE: Nos Tarifs s'entendent : à l'unité, en Euros, TTC, départ chai, dans la limite des stocks disponibles. Pour le transport : nous consulter. Vous pouvez panacher les cartons. *A consommer avec modération.*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. En cas d'indisponibilité sur un millésime, nous servirons le suivant aux mêmes conditions de prix, sauf notification express à la commande.



LES DANGERS DE L'ALCOOL

- **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.**
En adhérant à l'Association « **Le Club ALPICOIS DES SAVOEURS** » et en participant à ces activités, je reconnais connaître les méfaits que l'abus d'alcool peut générer en toutes circonstances et dégage l'Association de toute responsabilité concernant les problèmes qui pourraient être causés par mon attitude à ce propos et dont je reste seul responsable.

Bon de commande Nom : prénom..... Adresse : Code Postal : Ville : Tel : Portable : Email :@..... Remarques pour livraison : CODE : CLUB Pecq 26 Ci-joint mon règlement par [] Chèque bancaire à la commande [] Virement sur votre compte Nos Références bancaires Crédit Agricole BIC : AGRIFRPP833 IBAN : FR76 1330 6000 2408 8087 7500 047 (Domaine des Grandes Maisons) Date & SIGNATURE OBLIGATOIRE
