

ORDRE DE COMMANDE A ENVOYER à : DOMAINE DE CAUSE
Cavagnac – 46700 SOTURAC

VIN de PAYS du LOT : bouteilles de 75 cl	Qté	Prix unit. TTC	Total TTC
BLANC VIOGNIER MARIANDINE		12.00 €	
Rosé Sec Rosé CAUSE		5.60 €	
Rosé Demi-sec Rosé BOUQUET DE CAVAGNAC		6.20 €	
Rosé Doux DOUCEUR DE CAVAGNAC		7.00 €	
AOC CAHORS : bouteilles de 75 cl .			
TRADITION 2008		5.90 €	
MALBEC 2007		7.70 €	
LA LANDE CAVAGNAC 2004		9.50 €	
<i>Médaille d'Argent Mâcon</i> LA LANDE CAVAGNAC 2005		10.00 €	
LA LANDE CAVAGNAC 2006		9.20 €	
NOTRE DAME DES CHAMPS 2002		15.30 €	
NOTRE DAME DES CHAMPS 2004		14.00 €	
Coup de Cœur Hachette 2010			
NOTRE DAME DES CHAMPS 2006		17.90 €	
AOC CAHORS : magnums			
MALBEC 2007		16.60 €	
LA LANDE CAVAGNAC 2005		21.20 €	
NOTRE DAME DES CHAMPS 2004		28.60 €	
VINS conditionnés en bag in box de 5 litres			
AOC CAHORS		18.00 €	
VIN de PAYS du LOT rouge		15.00 €	
Disponible printemps 2010 VIN de PAYS du LOT rosé			
Pour expédition: si la commande est inférieure à 24 bouteilles ; frais de port			20.00 €
Pour une expédition exclusive de bags in box; nous consulter			
MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE			

SI LIVRAISON SOUHAITEE, MERCI DE COMPLETER :

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse complète : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél : _____ E-mail : _____

DOMAINE DE CAUSE



Vignoble de Coteaux

Vins AOC CAHORS et Vins de Pays du Lot

♥ « COUP de CŒUR »

GUIDE HACHETTE 2010



« Tout proche du magnifique Château de Bonaguil, ce domaine de 14.7 ha repris en 1994 par le couple COSTES, est devenu un habitué du Guide. Le voici qui reçoit les honneurs du Grand Jury en présentant ce pur malbec, vieilli 18 mois en fût. Ce 2006 a su garder un magnifique fruité (fruits noirs) qui ne se laisse pas dominer par les délicates notes de café et de grillé dues à l'élevage. Le côté gras et charnu de la bouche rencontre une structure tannique fine et enrobée. Un vin passion, riche, dense et harmonieux, qui ravira les impatientes dès à présent ».

Martine et Serge COSTES

Vignerons Indépendants

« Cavagnac » - 46700 Soturac

Tél. 05.65.36.41.96 – Fax. : 05.65.36.41.95

e-mail : domainedecause@wanadoo.fr

BLANC MARIANDINE : Clin d'œil à nos deux filles, Marie et Amandine, ce vin de pur cépage viognier vient étoffer la gamme du Domaine de Cause. 2009 a donné un vin aux arômes très fins (ananas, mangue) , suave en bouche avec une légère sucrosité.

Les Rosés du Domaine de Cause : des jus de raisin ont été prélevés et vinifiés tous seuls pour donner des rosés qui se remarquent par leur couleur rose soutenue et une puissance aromatique étonnante où se mêlent les fruits rouges .Des vins plaisir qui se déclinent en sec, demi-sec ou moelleux.

Tradition 2008 . Ce Cahors de pur Malbec présente un nez de fruits rouges et noirs avec une pointe poivrée. L'attaque est équilibrée, les tanins sont doux et longs. C'est une jolie bouteille à ouvrir dès à présent sur charcuterie, grillades, volailles rôties, fromages...

Malbec 2007 : 100 % Malbec Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants du Lot

D'une robe très sombre, avec des arômes marqués de mûre et de cassis, voici un Cahors qui affirme sa personnalité avec du volume en bouche et une bonne finale. La cuvée MALBEC accompagnera parfaitement magrets de canard, civets de lapins, grillades et fromages.

La Lande Cavagnac 2004/2005/2006 La Cuvée « La Lande Cavagnac » se compose de 85 à 90 % Malbec et de Tannat. Sélection des plus vieilles vignes du Domaine, elle révèle un vin au nez de fruits noirs et de vanille, plein en bouche, long et soyeux en finale. A réserver pour les viandes rouges, canard, agneau et plats en sauce. Carafer avant de servir

Notre-Dame-des-Champs 2002/2004 La Cuvée « Notre-Dame-des Champs » a emprunté son nom à la Belle Statue qui trône entre les parcelles de vignes du Domaine. De pur Malbec, ce vin haut de gamme élevé en fût de chêne 12 mois, est d'une grande élégance ; fin et puissant tout à la fois, il accompagnera les meilleurs mets : foie gras, viandes rouges, confits de canard, gigot et gibiers... Carafer avant de servir

♥ **Notre-Dame-des-Champs 2006 : depuis le millésime 2005, la cuvée haut de gamme du Domaine est désormais élevée 24 mois en fût de chêne neuf pour gagner encore en complexité et en finesse.**

LES VINS du DOMAINE DE CAUSE		Par carton de 6 bles	
		Prix bout	Prix carton
VIN de PAYS du LOT : bouteilles de 75 cl			
BLANC VIOGNIER	MARIANDINE	12.00 €	
ROSE	CAUSE	5.60 €	
ROSE	BOUQUET DE CAVAGNAC	6.20 €	
ROSE	DOUCEUR DE CAVAGNAC	7.00 €	
AOC CAHORS : bouteilles de 75 cl .			
	TRADITION 2008	5.90 €	
	Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants MALBEC 2007	7.70 €	
	LA LANDE CAVAGNAC 2004	9.50 €	
Médaille d'Argent Mâcon	LA LANDE CAVAGNAC 2005	10.00 €	
	LA LANDE CAVAGNAC 2006	9.20 €	
Médaille d'Or à Mâcon	NOTRE DAME DES CHAMPS 2002	15.30 €	
Médaille de Bronze Mâcon	NOTRE DAME DES CHAMPS 2004	14.00 €	
	<i>Coup de cœur au Guide Hachette 2010 =</i> NOTRE DAME DES CHAMPS 2006	17.90 €	
AOC CAHORS : magnums avec étui cadeau :		Prix	unitaire
	MALBEC 2007		16.60 €
	LA LANDE CAVAGNAC 2005		21.20 €
	NOTRE DAME DES CHAMPS 2004		28.60 €
VINS conditionnés en bag in box de 5 litres		Prix	unitaire
	AOC CAHORS		18.00 €
	VIN de PAYS du LOT rouge		15.00 €
	disponible printemps 2010 VIN de PAYS du LOT rosé		17.00 €