



L'AMICALE VOUS PROPOSE...

DES VINS DE LOIRE



- Production du « Domaine l'Envolée » à Chalonnes s/Loire. Pour toute information, voir le site « domainelenvolee.fr »
- Chaque agent peut commander en panachant dans un même carton de 6 bouteilles. Voir les caractéristiques des vins au verso.

Dernier délai de commande : vendredi 5 juin à 13 h
Livraison prévue semaine 25

A DECOUPER OU A PHOTOCOPIER ET A REMETTRE A L'ACCUEIL OU DANS LA BOÎTE AUX LETTRES :



Commande de vins de Loire 2026 :

COMMANDE DE VINS DE LOIRE		AMICALISTES	NON AMICALISTES	Total = multiple de 6	Prix total
"Murmuration" IGP val de Loire Chardonnay 2022	Blancs	8,00 €	9,00 €		
"Les vignes rondes" Anjou blanc Chenin 2022		11,00 €	12,00 €		
"Confluences" Côteaux du Layon Chenin 2024		10,00 €	11,50 €		
"Cuvée des meuniers" VDF Pineau d'Aunis 2025	Rouges	9,00 €	10,00 €		
"Clos de pierre cout" Anjou Gamay 2023		10,00 €	11,00 €		
"La Soirée" Anjou rouge Cabernet franc 2022		10,00 €	11,50 €		
"Murmuration" rosé, Grolleau Pineau d'Aunis Cabernet franc 2022	Rosés	8,00 €	9,00 €		
"Sweetie" rosé Cabernet d'Anjou, Cabernet franc 2023		5,00 €	6,50 €		
"Pop pop pidou" méthode traditionnelle Chenin 2018	Pétillants	9,00 €	10,50 €		
"Cuvée 51-49" Crémant de Loire, Chenin Chardonnay 2022		12,00 €	14,00 €		
"Melting pop" pet'net Pineau d'Anis, Grolleau Cabernet franc 2022		8,00 €	9,00 €		
TOTAL					
nombre de bouteilles		↑	↑	↑	

NOM PRENOM CARTE 2026 N°

Adresse mail où vous contacter :

CHEQUE JOINT A L'ORDRE DE L'AMICALE DE.....€



Murmuration, IGP Val de Loire, Chardonnay, 2022

A la fois suave et incroyablement frais, ce Chardonnay offre un bel équilibre gustatif et une finale tonique qui se mariera aussi bien avec des langoustines ou des moules cuites qu'avec une tarte aux poireaux et des fromages crémeux.

Les Vignes Rondes, Anjou blanc, Chenin, 2022

Puissant, rond et velouté avec une acidité juste vivifiante reflétant parfaitement le millésime 2022. Sous les fruits jaunes méditerranéens et la vanille offerte par l'élevage en barrique, ce vin exulte la gourmandise, parfait pour accompagner des viandes blanches cuisinées à la crème.



Confluences, Coteaux du Layon, Chenin, 2023

Ce Chenin en vendanges tardives, d'une robe d'un jaune paille intense laisse champ libre à un nez fruité et aromatique qui ne trompe pas en bouche ! Ici, les fruits jaunes mûrs sont parfaitement équilibrés avec une belle vivacité qui conserve beaucoup de fraîcheur; de quoi accompagner un apéritif et permet également de continuer le repas, notamment avec de la volaille.

Sweetie, Cabernet d'Anjou, Cabernet Franc, 2023

L'intensité flatteuse de ce rosé séduit par ses arômes de fruits rouges et noirs, agrémentés de notes de bonbon acidulé. Sa bouche douce et charnue, équilibrée entre fraîcheur et sucrosité, en fait le compagnon idéal pour accompagner une cuisine asiatique ou orientale, du début à la fin du repas.



Murmuration, Rosé de Loire, 2024

L'intensité flatteuse de ce rosé séduit par ses arômes de fruits rouges et noirs, agrémentés de notes de bonbon acidulé. Sa bouche douce et charnue, équilibrée entre fraîcheur et sucrosité, en fait le compagnon idéal pour accompagner une cuisine asiatique ou orientale, du début à la fin du repas.

Clos de Pierre Cout, Anjou Gamay, Gamay, 2022

Ce vin à la robe violine éclatante attire par ses arômes de cerises, framboises et poivre noir. Souple et malicieux en bouche, il s'apprécie à 15-17°C, sublimant charcuteries, grillades, tartares de bœuf et fromages pour des instants gourmands et chaleureux.



Cuvée des Meuniers, Vin de France, Pineau d'Aunis, 2022

Ce vin à la robe rubis et aux reflets violines, séduit par ses arômes de fruits rouges et poivre blanc, sublimés par une belle structure en bouche et des tanins soyeux. Servi à 16-17°C, il accompagne à merveille poissons en sauce, charcuteries, grillades, tartares et fromages fondants pour une dégustation gourmande et raffinée.

La Soirée, Anjou rouge, Cabernet Franc, 2022

L'éclat grenat intense attire le regard, tandis que le nez exhale des arômes de fruits confits, vanille et épices. En bouche, une texture généreuse et des notes de toast et réglisse accompagnent à merveille viandes rouges, plats en sauce et fromages affinés, pour une expérience de dégustation savoureuse et élégante.



51-49, Crémant de Loire, Chenin/Chardonnay, 2022

Évoquant des fleurs blanches, des agrumes frais et des notes vanillées, ce crémant extra-brut offre un bouquet élégant et séduisant. Sa rondeur, son équilibre parfait et ses bulles fines créent une expérience en bouche raffinée et rafraîchissante. Idéal pour l'apéritif comme pour le repas, il accompagne à merveille poissons, coquillages et fromages à pâte molle.

Melting Pop, Pet'Nat, Pineau d'Aunis/Grolleau/Cabernet F., 2022

La robe rose saumon intense, parée de délicats reflets jaunes, annonce un pétillant naturel captivant et aromatique. Avec des notes explosant le pamplemousse, poivre blanc, fraises et framboises, ce vin souple et léger invite à être dégusté à « grandes goulées ». Parfait à l'apéritif, il s'accorde à merveille avec melon, charcuteries, pizzas et grillades pour des moments gourmands et ensoleillés.



Bientôt en rupture



Pop Pop Pidou!, méthode traditionnelle, Chenin, 2018

Avec ses fines bulles délicates qui habitent sa robe brillante, ce Chenin laisse s'exprimer au nez des senteurs d'amandes et de Fleur de cerisier. Son vieillissement de 5 ans sur lattes sublime ses arômes de levures, de noisettes et de brioche grillée qui confèrent au vin une grande gourmandise presque régressive et qui fonctionne aussi bien sur du sucré que du salé.

Bientôt en rupture

L'Envolée

30 rue de l'Onglée 49 290 - Chalonnes-sur-Loire

06 62 24 68 79 gaetan@lenvolee-vins.fr