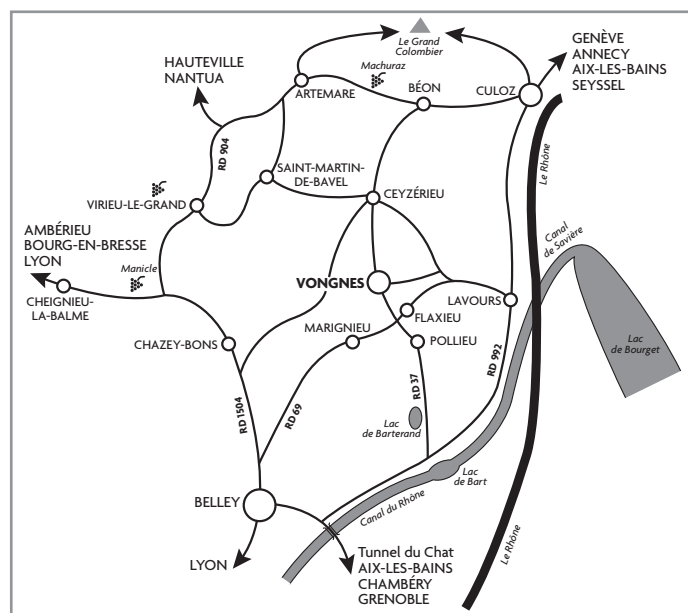


Niché au sommet du village de Vongnes, le Caveau Bugiste met à votre disposition un espace d'accueil complet. Après avoir flâné dans le village réputé pour ses fleurs et son authenticité, ne manquez pas son église du XI<sup>e</sup> siècle. Vous pourrez également découvrir le Musée des Traditions Vignerones et le Musée des Outils des Métiers de la Pierre, ainsi que le Vinorama « *Tourisme, Viticulture & Gastronomie au Pays de Brillat-Savarin* », un film HD qui vous fera voyager à travers toute la région et le métier de vigneron.

Les Vignerons du Caveau Bugiste vous accueillent pour une dégustation des vins de leur production, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.



Positionnement GPS : N 45° 48'50.10" E 5° 43'22.98"

► **REMISES QUANTITÉ • Départ cave • Règlement comptant\***

- 0,15 € par bouteille pour l'achat de 36 bouteilles
- 0,20 € par bouteille pour l'achat de 60 bouteilles
- 0,25 € par bouteille pour l'achat de 120 bouteilles
- 0,30 € par bouteille pour l'achat de 200 bouteilles
- 0,35 € par bouteille pour l'achat de 500 bouteilles
- 0,40 € par bouteille pour l'achat de 1000 bouteilles

\*Pour une même facture.



# Le Caveau Bugiste

**TARIF TTC départ cave 2018**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • www.gornet-imprimeur.com

## Le Caveau Bugiste

326, rue de la Vigne du Bois • 01350 Vongnes  
Tél. **04 79 87 92 32**  
Courriel : [contact@caveau-bugiste.fr](mailto:contact@caveau-bugiste.fr)  
Site : [www.caveau-bugiste.fr](http://www.caveau-bugiste.fr)

• Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h

Retrouvez nos vins, livrés chez vous, toute l'année, sur la boutique en ligne [www.caveau-bugiste.fr](http://www.caveau-bugiste.fr)

Plus d'infos ?  
Flashez-moi !



Rejoignez-nous sur **facebook** !

<b>A1 - TARIF 2018 départ cave (€)</b>		1 bouteille	En carton de 3 bouteilles	À partir de 6 bouteilles	Nombre de bouteilles achetées	Montant à payer
<b>BLANCS du Bugey AOC</b>	Chardonnay <i>Tradition</i>	7,20	6,70	6,20		
	Chardonnay <i>Cuvée Vieilles Vignes</i>	9,10	8,60	8,10		
	Bugey Blanc Chardonnay <i>Cuvée Terroir</i>	6,30	5,80	5,30		
	Roussette du Bugey <i>Tradition</i>	8,10	7,60	7,10		
	Cru Roussette de Virieu	13,80	13,30	12,80		
	Machuraz Blanc	11,70	11,20	10,70		
	Cru Manicle Blanc <i>Cuvée des Éboulis</i>	13,80	13,30	12,80		
	Cru Manicle Blanc <i>Cuvée de l'Amandier</i>	17,60	17,10	16,60		
	<b>Vins de Pays des Coteaux de l'Ain IGP</b>	Aligoté <i>Spécialité</i>	6,70	6,20	5,70	
Mondeuse Blanche <i>Spécialité</i>		8,40	7,90	7,40		
Pinot Gris <i>Spécialité</i>		8,90	8,40	7,90		
Viognier <i>Spécialité</i>		8,90	8,40	7,90		
Molette <i>Spécialité</i>		6,00	5,50	5,00		
<b>Vins de France</b>	Chardonnay <i>Exception Mœlleux</i> 50 cl	12,90	12,40	11,90		
	<i>Audace</i> Liqueureux 37,5 cl	21,00	20,50	20,00		
<b>ROSÉS du Bugey</b>	Gamay Rosé <i>Tradition</i>	6,10	5,60	5,10		
	Pinot Rosé <i>Spécialité</i>	7,00	6,50	6,00		
	Rosé <i>Symphonie</i>	8,20	7,70	7,20		
<b>ROUGES du Bugey AOC</b>	Gamay <i>Tradition</i>	6,10	5,60	5,10		
	Gamay <i>Cuvée Vieilles Vignes</i>	7,70	7,20	6,70		
	Pinot <i>Tradition</i>	7,00	6,50	6,00		
	Pinot <i>Cuvée Vieilles Vignes</i>	8,40	7,90	7,40		
	Mondeuse <i>Cuvée Terroir</i>	8,40	7,90	7,40		
	Machuraz Rouge	11,70	11,20	10,70		
	Cru Manicle Rouge <i>Cuvée des Rocailles</i>	13,80	13,30	12,80		
Cru Manicle Rouge <i>Cuvée de la Truffière</i>	17,60	17,10	16,60			
<b>PÉTILLANTS du Bugey AOC</b>	Gris Perlé Rosé demi-sec	8,20	7,70	7,20		
	Bugey Brut Blanc de Blancs <i>Tradition</i>	8,20	7,70	7,20		
	Bugey Brut de Chardonnay <i>Cuvée Prestige</i>	9,80	9,30	8,80		
	Bugey <i>Brut Zéro</i>	9,80	9,30	8,80		
<b>TOTAL</b>						

	1 bouteille	Emballage	Quantité	Montant à payer
<b>ALCOOLS</b>	Marc du Bugey 12 ans	35 cl 16,50	En sachet cadeau	
		70 cl 27,00	Coffret carton	
	Marc du Bugey 18 ans	50 cl 35,00	Coffret carton	
		70 cl 49,50	Coffret carton	
	Fine du Bugey 20 ans	70 cl 50,00	Coffret bois plumier	
	Fine du Bugey 30 ans	70 cl 91,50	Coffret bois	
<b>VENTE EN BIB emballage perdu</b>				
<b>Vin de France</b>	10 litres	Vin rouge 11° <i>Cuvée les Vibesses</i>	17,80	
		Vin rouge 12,5° <i>Cuvée la Falconnière</i>	24,00	
		Vin rosé 12° <i>Cuvée la Falconnière</i>	24,00	
<b>Bugey AOC</b>	10 litres	Bugey Blanc Chardonnay <i>Cuvée la Grevatière</i>	36,00	
		Bugey Rouge Gamay <i>Cuvée la Grevatière</i>	36,00	
		Bugey Rosé Gamay <i>Cuvée la Grevatière</i>	36,00	
3 litres		Bugey Blanc Chardonnay <i>Cuvée la Grevatière</i>	14,00	
		Bugey Rouge Gamay <i>Cuvée la Grevatière</i>	14,00	
		Bugey Rosé Gamay <i>Cuvée la Grevatière</i>	14,00	
<b>Pour les associations (buvettes), vente en bouteilles de 100 cl</b>				
Chardonnay <i>Tradition</i>	Litre :	7,80		
Bugey Blanc Cépage Chardonnay <i>Cuvée Terroir</i>	Litre à vis :	6,70		
<b>Jus de raisin</b>	1 bouteille :	2,70		
	À partir de 6 bouteilles :	2,50		
<b>TOTAL</b>				



► Pour être tenu informé de notre actualité, laissez-nous vos coordonnées :

Nom :

Prénom :

Adresse :

E-mail :  @