

TARIFS DEGRESSIFS

A partir de 48 bouteilles réduction de :

- ◆ 0.10 € pour les vins tranquilles
- ◆ 0.15 € pour les méthodes traditionnelles

A partir de 96 bouteilles réduction de :

- ◆ 0.20 € pour les vins tranquilles
- ◆ 0.30 € pour les méthodes traditionnelles

Vente de cubitainers :

- ◆ 11 litres : 7.50€
- ◆ 22 litres : 11.00€
- ◆ 32 litres : 13.00€

Bouchons liège :

- 7.00€
- 3.00€

Ice Bag :

Idées Cadeaux :

- ◆ Coutable-Sommelier Tire Bouchon 5.00€

MAGNUMS COFFRET CARTON

- ◆ Touraine Rouge cuvée Léonard.....12.00€
- ◆ Touraine Méthode Traditionnelle blanc Brut et Demi-sec.....13.00€

Touraine rouge sérigraphie:

- ◆ Coffret carton.....22.50€
- ◆ Coffret Bois.....28.50€

TARIFS BOUTEILLES

(TTC Départ cave, valable à partir du 27 Janvier 2024)

* Millésime suivant disponibilité

Touraine Amboise blanc :

- ◆ Sec4.60€
- ◆ Moelleux4.60€
- ◆ Doux 2017.....6.10€
- ◆ Doux (50cl) 2015.....12.50€
- ◆ Doux Vendange d'Automne 2018.....7.90€
- ◆ Touraine Sauvignon5.00€

Vin de France rosé :

- ◆ Demi-sec4.60€

Touraine Amboise rosé :

- ◆ Sec4.60€

Touraine Amboise rouge :

- ◆ Ancre de Loire fût de chêne Côt 2021.....6.30€

Touraine rouge :

- ◆ Touraine Gamay4.60€
- ◆ Touraine Cabernet /Côt EXTRA -VAGANT.....4.60€
- ◆ Touraine Côt4.60€
- ◆ Cuvée François 1er5.40€

Vins effervescents

- ◆ Touraine Méthode Traditionnelle blanc et rosé brut et demi-sec5.20€

Vin mousseux de qualité Méthode traditionnelle

- ◆ Rouge demi-sec.....5.20€

Bulles de Mômes (Sans alcool).....4.60€

Touraine Méthode Traditionnelle Cuvée Prestige :

- ◆ « Élégance » Brut et Demi-sec.....6.80€

COMPTE-TENU DE L'INSTABILITE DES PRIX DES MATIERES SECHES, NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE REVISES.

TARIF VRAC

Prix au litre TTC
(valable à partir du 1er Février 2024)

Vin de France :

- ◆ Rouge.....1.55€

Les rouges

- ◆ Touraine Gamay.....2.15€
- ◆ Touraine Côt-Cabernet 2.15€
- ◆ Touraine Côt.....2.15€
- ◆ Touraine Rouge passion (Gamay/Côt).....2.00€

Les blancs

- ◆ Touraine blanc Sauvignon2.60€
- ◆ Touraine Amboise Blanc sec2.40€
- ◆ Vin de France Blanc Réserve2.40€

Les rosés

- ◆ Vin de France Rosé sec.....2.25€
- ◆ Vin de France Rosé 1/2 sec.....2.25€

TARIFS BAG IN BOX

BAG IN BOX – Fontaine de 10 LITRES

- ◆ BIB Vin de France rouge16.00€
- ◆ BIB Touraine rouge Passion.....24.50€
- ◆ BIB Touraine Rouge Cuvée Léonard.....26.50€
- ◆ BIB Touraine blanc sec Sauvignon.....34.00€
- ◆ BIB Touraine -Amboise Blanc 1/2 sec.....30.50€
- ◆ BIB Vin de France Rosé sec.....25.50€
- ◆ BIB Vin de France Rose 1/2 sec.....25.50€

BAG IN BOX – Fontaine de 5 LITRES

- ◆ BIB Touraine Blanc Sec Sauvignon.....18.50€
- ◆ BIB Touraine-Amboise blanc 1/2 sec.....17.00€
- ◆ BIB Vin de France Rosé sec14.25€
- ◆ BIB Vin de France Rosé 1/2 sec.....14.25€
- ◆ BIB Touraine Rouge Passion.....13.75€

ACCORDS METS ET VINS

LES VINS BLANCS

Touraine Amboise Blanc sec

Poissons en sauce, asperges, viandes blanches.

Touraine Sauvignon

Coquillages, crustacés, poissons grillés.

Touraine Amboise Blanc moelleux

Charcuterie, fromage de chèvre, apéritifs.

Touraine Amboise Blanc doux

Apéritif, fromage de chèvre, foie gras.

LES VINS ROSES

Touraine Amboise Rosé sec

Salades composées, poissons grillés, grillades.

Vin de France Rosé demi-sec

Plats épicés, tarte aux fruits, grillades.

LES VINS ROUGES

Ancre de Loire : Gibiers, magret de canard, fromages affinés, viande en sauce.

Cuvée François Ier

Viandes grillées, fromages.

Touraine Gamay

Charcuterie, viandes froides, viandes blanches, plats épicés.

Touraine Extra-Vagant

Apéritif, viandes rôties, fromages.

Touraine Côt

Viandes rouges, marinades, gibiers, confit de canard, fromages.

LES VINS EFFERVESCENTS

Touraine Méthode Traditionnelle et Touraine

Élégance

Brut : apéritif ou dessert

Demi-sec : apéritif ou dessert

Méthode Traditionnelle Rouge

Demi-sec : apéritif ou dessert

En hommage à ce génie visionnaire, nous avons rebaptisé notre cave Cellier Léonard de Vinci en 1995, le père de Mona-Lisa ayant vécu au Clos Lucé à Amboise de 1516 au 2 mai 1519 : date de sa mort.

Une tradition d'art et de savoir faire

Le Cellier Léonard de Vinci a été fondé en 1931 par Charles Bellamy et quelques vigneronns d'avant-garde. Déjà ils décidèrent d'unir leur savoir-faire et leur passion pour la vigne et le vin, dans le but d'élaborer un vin de qualité.

Le terroir

Le Cellier Léonard de Vinci est situé en haut d'un coteau qui borde la Loire. Comme dans l'ensemble de la Touraine, nous bénéficions d'un climat continental à forte influence océanique.

Présentes dans l'aire d'appellation Touraine-Amboise, nos vignes puisent leurs spécificités dans un sous-sol de calcaire, recouvert d'un sol argilo-siliceux.

L'appellation Touraine-Amboise

D'après une légende populaire, ce serait St Martin et ses disciples, qui auraient effectué les premières plantations au Neve, à Vouvray. Par la suite les moines Augustins et Bénédictins étendirent le vignoble tourangeau.

Le vignoble de Touraine ne pourrait pas offrir des vins de caractères si spécifiques si les hommes de ce terroir n'avaient pas donné tout leur cœur à l'élaboration de ces vins. C'est d'ailleurs grâce aux efforts constants déployés par les viticulteurs pour accroître la qualité des vins de Touraine qu'en 1959 l'appellation Touraine-Amboise est devenue à part entière.



11 Route de saint ouen les vignes

37530 LIMERAY

TEL : 02 47 30 10 31

E-mail : cellier.vinci@wanadoo.fr

ouvert du lundi au samedi de 8h15 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.
fermé les dimanches et jours fériés.