



CATALOGUE 2013

LYCÉE AGRICOLE DE TOURS FONDETTES
La Plaine - 37230 - FONDETTES
Tél. 02 47 42 01 06 ou 02 47 42 07 34

CHAMPAGNE

- * *Lycée d'Avize*
 - Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Brut (1) **21,00 €**
- * *Lycée de Crézancy*
 - Champagne Blanc de Noirs Tradition (1) **16,00 €**

CHARENTES

- * *Lycée de l'Oisellerie : Château de l'Oisellerie*
 - Cognac Napoléon 15 ans (70 cl) **34,50 €**
 - Pineau des Charentes Blanc *Bronze Saveurs du Poitou* **10,60 €**
 - Pineau des Charentes Rosé **10,60 €**

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

- * *Lycée de Mâcon Davayé : Domaine des Poncets*
 - St Véran 2012 « Clos du Château » **12,00 €**
 - Mâcon Davayé Rouge 2012 « la différence » **7,00 €**
- * *Lycée de Beaune : Domaine du Lycée Viticole*
 - Beaune 1^{er} cru 2010 « Les Champs Pimont » **18,50 €**
 - Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru 2011 « B. Vergelesses » **18,00 €**
- * *Lycée de Bel Air : Château Bel Air*
 - Morgon 2012 « Comtesse Noire » **9,50 €**
 - Moulin à Vent 2011 « Comtesse Noire » **12,00 €**

ALSACE - JURA

- * *Lycée de Rouffach : Domaine de l'École*
 - Gewurztraminer 2011 Grand Cru Vorbourg **15,00 €**
 - Riesling 2011 Grand Cru Vorbourg **13,00 €**
 - Pinot Gris 2012 Côte de Rouffach **8,40 €**
 - Auxerrois 2012 **5,80 €**
- * *Lycée de Montmorot*
 - Etoile Vin de Paille (37,5 cl) **21,00 €**
 - Macvin du Jura (1) **14,00 €**

BIERES de DOUAI

- L'Escreboise : Ambrée **3,50 €**
- L'Escreboise : Triple Blonde, Noël (1) **4,50 €**

(1) Quantité limitée au stock sur la foire

BORDEAUX

- * *Lycée de Blanquefort : Château Dillon*
 - Haut Médoc 2009 *86/100 gilbert et gaillard* **12,40 €**
- * *Lycée de Libourne Montagne*
 - Château Réal Caillou,
Lalande de Pomerol fût 2010 *Or Mâcon, *GH* **15,30 €**
 - Château Grand Baril,
Montagne-St Emilion Fût 2010 *Argent Bordeaux* **10,80 €**

SUD-OUEST - LANGUEDOC

- * *Lycée de Bergerac : Château La Brie*
 - Monbazillac 2009 *Or Vins d'Aquitaine* **16,00 €**
 - Bergerac rouge prestige 2011 *Or Mâcon* **8,00 €**
- * *Lycée de Cahors : Domaine de Lacoste*
 - Côtes du Quercy rouge 2011 Tradition **5,50 €**
- * *Lycée de Carcassonne : Domaine de Cazaban*
 - IGP (Vin de Pays) Cité de Carcassonne 2011 **5,50 €**
- * *Lycée de Riscle: Domaine de Peyris*
 - Côtes de Gascogne Moëlleux 2012 (1) **6,60 €**

VALLEE DU RHÔNE

- * *Lycée d'Orange: Château Mongin*
 - Côtes du Rhône Rouge 2011 *GH 2014* **6,30 €**
- * *Lycée de Nîmes : Château de Donadille*
 - Costières de Nîmes Rouge 2012 Tradition **5,60 €**
- * *Lycée de Carpentras : Versant Sud*
 - Côtes du Ventoux Rouge 2012 **5,40 €**

DÉGUSTATION GRATUITE
ACHAT DU VERRE : 3,50 €

VAL DE LOIRE

- * *Lycée de Montreuil-Bellay Edgar Pisani*
 - Saumur Rouge «Hauts de Caterne» 2011 *GH 2014* **6,20 €**
 - Saumur Rouge 2012 **5,00 €**
- * *Lycée d'Amboise : Domaine de la Gabillière*
 - Tour. Amboise Blanc Volupté 2005 (50cl) *Bac Or* **10,00 €**
 - Tour. Amboise Blanc «Harmonie» 2010 *Bac Or* **7,00 €**
 - Touraine Sauvignon 2012 **4,50 €**
 - Tour Amboise rouge 2010 « François 1^{er} » **5,80 €**
 - Crémant de Loire Blanc **6,30 €**

CHINON

- * *Lycée de Fondettes : Domaine des Millarges*
 - Chinon Rouge 2012 «Les Mûriers» *Bronze Tours* **5,30 €**
 - Chinon Rouge 2011 «Les Mûriers» **5,40 €**
 - Chinon Rouge 2009 «Trotte-Loups» **7,10 €**
 - Chinon Rouge 2008 «Trotte-Loups» *Argent VIF* **6,50 €**
 - Chinon Rouge 2007 «Trotte-Loups» *Bronze VIF* **6,50 €**
 - Chinon Rouge 2005 « Trotte-Loups » *Argent VIF* **7,50 €**
 - Chinon Rouge 2009 «Chaineaux » *Or Féminalise* **9,30 €**
 - Chinon Rouge 2008 «Chaineaux » *Bronze Féminalise* **8,90 €**
 - Chinon Blanc 2012 *Bronze Angers, Or Chinon* **7,20 €**
 - Chinon Rosé 2012 **5,20 €**
 - Touraine Méthode Traditionnelle Rosé **5,90 €**
 - Chinon Rouge Fontaine à Vin de 05 l **20,00 €**
 - Chinon Rouge Fontaine à Vin de 10 l **37,00 €**
 - Chinon Rouge Fontaine à Vin de 20 l **68,00 €**

NORMANDIE - PAYS DE BRAY

- Cidre demi sec **3,80 €**
- Pommeau de Normandie **12,00 €**

AUTRES PRODUITS DES LYCÉES AGRICOLES

- Huîtres de Bourcefranc
- Foies gras de Périgueux - Charcuteries de Vire
- Miel, jus de fruits de Laval

Fleurs, compositions : serres ouvertes