

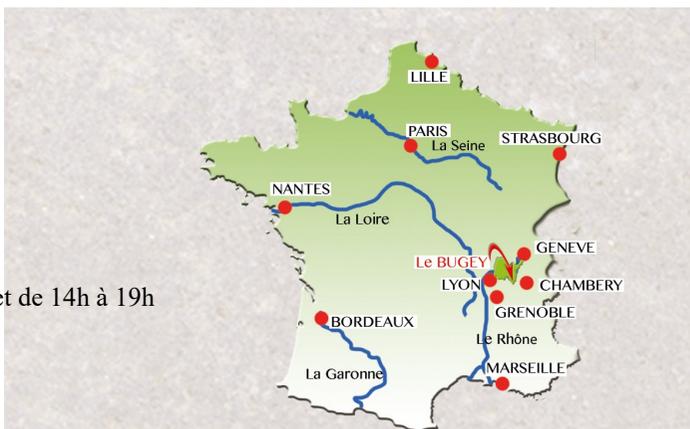
**Ventes à la cave:**

Du Lundi au Samedi

de 9h à 12 h et de 14h à 19h

Dimanche et Jours fériés

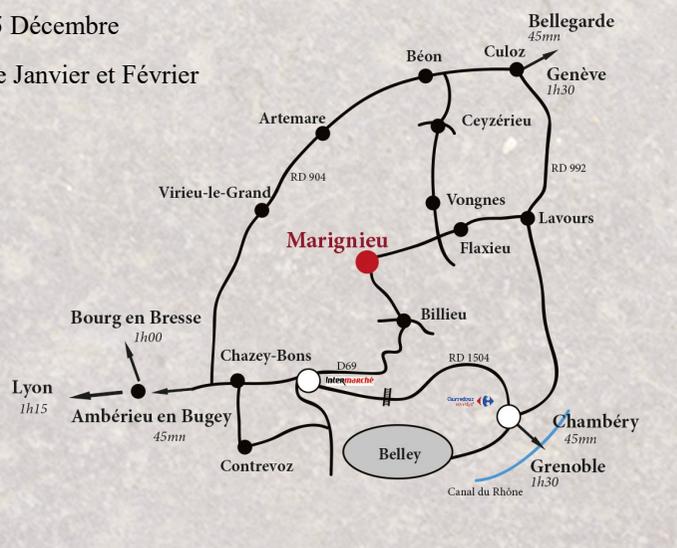
de 9h à 12h



**Fermeture annuelle:**

Le 1<sup>er</sup> Janvier, 15 Août, 25 Décembre

Et TOUS les Dimanches de Janvier et Février



# Maison ANGELOT

Producteur - Récoltant

121, Rue du Lavoir - 01300 MARIGNIEU

Tel : 04 79 42 18 84

contact@maison-angelot.com

www.maison-angelot.com



**Tarif Hors Taxes en Euros,**

**rendu valable pour l'année**

**\* \* \* \* \***

**Règlement à 30 Jours fin de mois.**

**À compter du 1<sup>er</sup> Avril 2025**

**Jusqu'au 31 Mars 2026**





**BUGEY**  
**Méthode**  
**Traditionnelle**  
**(Pétillant)**



**1.5 L**  
**75 cl** **Magnum**

<b>1- AOC BUGEY BRUT (Méthode Traditionnelle)</b> <i>Vin d'apéritif et de réceptions, apporte de la fraîcheur à la plupart des mises en bouche.</i>	7.10	17.05
<b>2 - AOC EXTRA BRUT (Méthode Traditionnelle)</b> <i>Belle expression aromatique du Chardonnay. Vin souple et fin d'apéritif.</i>	9.25	19.90
<b>3 - AOC BUGEY BULLES DES ANGES (Pétillant Rosé)</b> <i>Vin de Dessert, accompagne à merveille les mignardises. Il saura ravir les fins de repas ou vos soirées.</i>	7.73	



**VINS**  
**ROUGES**



**1.5 L**  
**75 cl** **37.5 cl** **Magnum**

<b>1 - BUGEY AOC GAMAY</b> <i>Vin léger pour les repas quotidiens</i>	5.17	3.41
<b>2 - BUGEY AOC GAMAY CUVÉE VINTAGE</b> <i>Vin vinifié sans ajout de sulfite. A consommer dans l'année</i>	6.73	
<b>2 - BUGEY AOC REFLET DU TERROIR</b> <i>Rencontre subtile entre le Gamay et la Mondeuse, idéal avec les viandes ou le fromage</i>	5.35	3.41
<b>3 - BUGEY AOC PINOT</b> <i>Cépage bourguignon d'origine. Une grande finesse</i>	5.92	3.46 14.55
<b>4 - BUGEY AOC PINOT (Réserve de fût)</b> <i>La sagesse du Pinot mariée au tannin du bois</i>	6.91	
<b>5 - BUGEY AOC MONDEUSE</b> <i>Cépage typique de notre région. Accompagne les viandes et gibiers.</i>	6.26	3.46 14.55
<b>7 - BUGEY AOC MONDEUSE CUVÉE VINTAGE</b> <i>Vin vinifié sans ajout de sulfite. A consommer dans l'année</i>	8.32	
<b>6 - BUGEY AOC CUVÉE MARIGNIEU MONDEUSE</b> <i>Vin boisé en Foudre (fût 600l). Une curiosité sans égale</i>	8.79	22.28



**VINS ROSÉS**

**1.5 L**

**75 cl** **37.5 cl** **Magnum**

<b>BUGEY AOC ROSÉ</b> <i>Léger, fruité, agréable</i> <i>Accompagne repas et apéritifs en toutes saisons</i>	5.17	3.41	14.12
---	------	------	-------

\* \* \* \* \*



**VINS**  
**BLANCS**



**1.5 L**  
**75 cl** **37.5 cl** **Magnum**

<b>1- BUGEY AOC CHARDONNAY CUVÉE MAXIME</b> <i>Le plus fin du Chardonnay</i> <i>Accompagne plats cuisinés autour de la crème et beurre frit.</i>	7.33	3.98	14.55
<b>2 - BUGEY AOC CHARDONNAY</b> <i>Accompagne poissons, fruits de mer, charcuterie fine</i>	5.92	3.46	
<b>3 - BUGEY AOC CHARDONNAY CUVÉE DES AMIS</b> <i>Chardonnay 75 cl à vis.</i> <i>Bonne qualité pour la vente au verre</i>	4.58		
<b>4 - BUGEY AOC ROUSSETTE</b> <i>Accompagne fondue, raclette, poissons</i>	5.92	3.46	
<b>5 - BUGEY AOC CUVÉE MARIGNIEU CHARDONNAY</b> <i>Vin boisé sur de fins tanins (Vanillés)</i>	8.79	22.28	
<b>6 - TENDRESSE D'AUTOMNE Vin de France (50cl)</b> <i>Vin légèrement liquoreux. Accompagne foie gras, fromage bleu ou dessert</i>	8.93		

\* \* \* \* \*



**ALCOOLS**

**1.5 L**

**70 cl** **37.5 cl** **Magnum**

<b>MARC Du BUGEY</b> <i>15 ans de vieillissement en fût</i>	19.32	49.24
<b>FINE Du BUGEY</b> <i>Vieillie 13 ans minimum en fût</i>	18.18	60.50

