



VENTE SOLIDAIRE



2€
 PAR BOUTEILLE REVERSÉS À SNL.
POUR COMMANDER
 VOIR CONDITIONS CI-DESSOUS

SNL Paris en 2017...

- 212 logements** répartis à plus de 120 adresses différentes dans Paris ;
- 55 nouveaux ménages locataires et 44 ménages sortis** dans l'année ;
- 763 ménages** accueillis depuis la création de l'association ;
- 209 bénévoles** répartis en 17 Groupes Locaux de Solidarités (GLS) , **966 donateurs** et **16 salariés**.

www.domaine-guizard.com

Rouge :

GRÈS DE MONTPELLIER _____ **10,40€** PAR BOUTEILLE x | | | | (NOMBRE) = | | | | €
AOP Coteaux du Languedoc - Rouge / Grès de Montpellier - Médaille d'or « Concours des Grands Vins de France 2015 », Médaille d'or Féminise 2016, noté 89/1000 dans le Wine Enthusiast 2015. Très fruité.

TRADITION _____ **7,80€** PAR BOUTEILLE x | | | | (NOMBRE) = | | | | €
AOP Languedoc - Rouge - Prix d'excellence au Concours des Œnologues de France 2015 - Excellent rapport qualité-prix.

Blanc :

CUVÉE LA TREILLE AOP BIO _____ **12,50€** PAR BOUTEILLE x | | | | (NOMBRE) = | | | | €
AOC Languedoc Roussane Vermentino de haute qualité - Blanc sec Bio - Première mise en bouteille en janvier 2018. - Fermentation alcoolique et élevage en barriques neuves (chêne français)

CHARDONNAY AOP BIO _____ **8,30€** PAR BOUTEILLE x | | | | (NOMBRE) = | | | | €
Vin de Pays d'Oc blanc sec, cépage Chardonnay - Premier vin bio du domaine - Dussert Gerber : « Très joli Chardonnay »

Blanc de Blancs :

VEUVE DE CAUVIGNY _____ **11,40€** PAR BOUTEILLE x | | | | (NOMBRE) = | | | | €
Effervescent brut - Blanc de blancs - Recommandé par Le Petit Futé - Chardonnay, méthode traditionnelle, conversion agriculture biologique en cours.

IMPORTANT : Bon de commande à renvoyer avant le 30 avril 2018.
 Les bouteilles seront à récupérer au siège de SNL Paris, 173 avenue Jean Jaurés, 75019 PARIS
 Les créneaux horaires pour récupérer vos commandes vous seront communiqués par email.
 Merci de renseigner votre email !

VOTRE EMAIL _____ @

Situé à 5 km de Montpellier, le Domaine Guizard est exploité par la même famille depuis 1580. Ses vins primés par les experts offrent un excellent rapport qualité prix.

POUR COMMANDER :

- 1/ Imprimez cet email
- 2/ Indiquez la quantité de bouteilles choisies par cru
- 3/ Calculez le total de votre commande
- 4/ Libellez votre chèque à l'ordre de Philippe TELLECHEA
- 5/ Glissez votre bon de commande sans omettre votre chèque dans une enveloppe timbrée à l'ordre de Philippe TELLECHEA - 12 rue des pavillons, 75020 PARIS