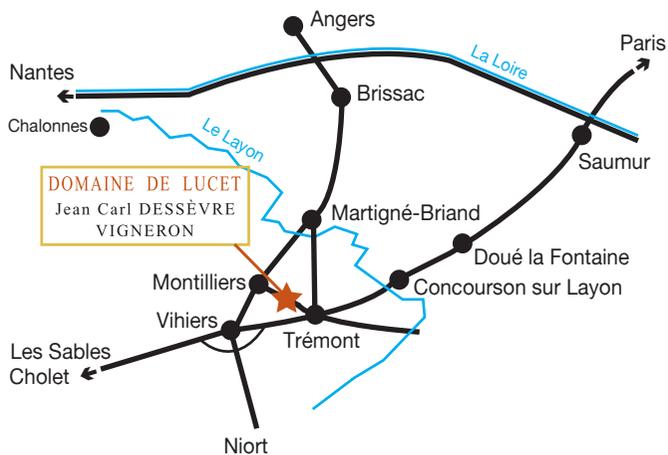


Depuis 1928,  
quatre générations animent  
le Domaine de Lucet

Dégustation et vente  
au caveau toute l'année



## LES BLANCS SECS

### Sauvignon - Chardonnay - Chenin "Cydonia"

Ils accompagnent à merveille fruits de mer, crustacés et les poissons de mer et de Loire.  
Servir frais 7° à 8°



## LES ROSÉS

### Rosé de Loire - Rosé d'Anjou

Sec et fruité il se boit avec les charcuteries et salades. Très désaltérant en été.  
Servir frais 7° à 8°.

### Cabernet d'Anjou

Rosé demi-sec, il se déguste à tout moment de la journée. C'est le vin de la convivialité.  
Servir frais 7° à 8°.



## LES ROUGES

### Anjou Rouge

Issu de cabernet franc, ce vin structuré accompagne idéalement les viandes et les fromages. Servir frais 12° à 14°.

### Anjou Villages

Issu de cabernet sauvignon et élevé en fût de chêne, la complexité et la délicatesse de ses arômes sont très appréciées avec le gibier et autres viandes grillées.  
Servir frais 15° à 17°.



## LES COTEAUX DU LAYON

### Coteaux du Layon "Les Bretonnes"

Vin élégant et racé il accompagne les foies gras et fromages bleus. Sa place idéale est à l'apéritif : c'est un seigneur.  
Servir frais.



## LES PÉTILLANTS

### Saumur, Crémant de Loire Blanc et Rosé

*Méthode traditionnelle.* Ils font la joie des soirées de fête. C'est la conclusion de tous les bon repas.  
Servir toujours très frais 5° à 8°.



Création Impression - MOTIVATIONS - 02 41 32 32 40

## VINS D'ANJOU



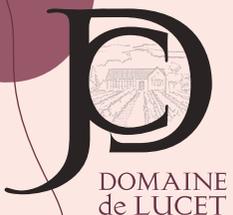
DOMAINE  
de LUCET



Jean Carl DESSÈVRE  
VIGNERON

Lucet - Trémont  
49310 LYS-HAUT-LAYON

Tél. 02 41 59 40 10  
Port. 06 11 84 25 62  
domaine.lucet@orange.fr



### Dégustation et vente au domaine.

Un espace convivial est mis à votre disposition pour se restaurer en savourant la production de nos terroirs.

Depuis 1928, sur 4 générations, nous travaillons avec amour et passion notre domaine situé sur l'axe Cholet-Saumur, sur l'un des trois monts du village de Trémont.

Depuis quelques années maintenant, nous nous engageons à **réduire notre impact sur l'environnement**. Ainsi, depuis Mars 2020 nous avons obtenu la **Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)**.

Tout au long de l'année nous vous attendons sur notre exploitation pour **vous faire découvrir le nouveau millésime 2022**, la vigne, le vin ainsi que la cave.

Chez nous, la convivialité est notre priorité !

*Jean Carl Dessèvre*



Lucet - Trémont  
49310 LYS-HAUT-LAYON

Tél. 02 41 59 40 10 | Port. 06 11 84 25 62  
domaine.lucet@orange.fr  
www.domainedelucet.com

## TARIFS 2023

| NOS APPELLATIONS   | Bib de 5 Litres | Bib de 10 Litres | Bib de 20 Litres | Bib de 30 Litres | Bouteille |
|--|-----------------|------------------|------------------|------------------|-----------|
| <b>LES BLANCS</b>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Chardonnay 2022<br><i>Val de Loire - IGP</i>                       | 18,50 €         | 34,00 €          | 66,00 €          | 97,50 €          | 4,85 €    |
| Sauvignon 2022<br><i>Val de Loire - IGP</i>                        | 18,50 €         | 34,00 €          | 66,00 €          | 97,50 €          | 4,85 €    |
| "Cuvée Cydonia" 2022<br>Chenin<br><i>Val de Loire - IGP</i>        | 20,50 €         | 38,00 €          | 74,00 €          | 109,50 €         | 6,15 €    |
| Coteaux du Layon 2022  | 25,50 €         | 48,00 €          | 94,00 €          | 139,50 €         | 6,60 €    |
| Coteaux du Layon 2021  |                 |                  |                  |                  | 6,60 €    |
| Coteaux du Layon<br>"Les Bretonnes" 2022                           |                 |                  |                  |                  | 11,75 €   |
| Coteaux du Layon<br>"Les Bretonnes" 2018                           |                 |                  |                  |                  | 11,75 €   |
| <b>LES ROSÉS</b>   |                 |                  |                  |                  |           |
| Rosé de Loire 2022   | 17,50 €         | 32,00 €          | 62,00 €          | 91,50 €          | 4,55 €    |
| Rosé d'Anjou 2022  | 17,50 €         | 32,00 €          | 62,00 €          | 91,50 €          | 4,55 €    |
| Cabernet d'Anjou 2022  | 17,50 €         | 32,00 €          | 62,00 €          | 91,50 €          | 4,55 €    |
| <b>LES ROUGES</b>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Anjou Rouge 2022<br><i>Liger d'Or 2023</i>                         | 19,00 €         | 35,00 €          | 68,00 €          | 100,50 €         | 5,15 €    |
| Anjou Rouge 2021   |                 |                  |                  |                  | 5,15 €    |
| Anjou Villages 2021  |                 |                  |                  |                  | 6,40 €    |
| <b>LES FINES BULLES</b>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Saumur Brut ou demi-sec<br><i>Méthode traditionnelle blanc</i>     |                 |                  |                  |                  | 6,60 €    |
| La valse des fruits rouges<br><i>Vin mousseux de qualité rouge</i> |                 |                  |                  |                  | 6,60 €    |
| Crémant de Loire<br>Brut ou demi-sec <i>Blanc</i>                  |                 |                  |                  |                  | 7,60 €    |
| Crémant de Loire<br><i>Rosé</i>                                    |                 |                  |                  |                  | 7,60 €    |
| Verres du domaine<br><i>(Boite de 6)</i>                           |                 |                  |                  |                  | 18,00 €   |

**Prix départ cave TTC.**

Pour toute expédition, nous consulter.

Possibilité d'acheter au litre, renseignements par téléphone

## BON DE COMMANDE

Nom/Prénom : .....

Adresse : .....

Tél : .....

Mail : .....

| NOS APPELLATIONS   | Bib de 5 Litres | Bib de 10 Litres | Bib de 20 Litres | Bib de 30 Litres | Bouteille |
|--|-----------------|------------------|------------------|------------------|-----------|
| Chardonnay 2022<br><i>Val de Loire - IGP</i>   |                 |                  |                  |                  |           |
| Sauvignon 2022<br><i>Val de Loire - IGP</i>  |                 |                  |                  |                  |           |
| "Cuvée Cydonia" 2022<br>Chenin<br><i>Val de Loire - IGP</i>                                      |                 |                  |                  |                  |           |
| Coteaux du Layon 2022  |                 |                  |                  |                  |           |
| Coteaux du Layon 2021  |                 |                  |                  |                  |           |
| Coteaux du Layon<br>"Les Bretonnes" 2022   |                 |                  |                  |                  |           |
| Coteaux du Layon<br>"Les Bretonnes" 2018   |                 |                  |                  |                  |           |
| <hr/>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Rosé de Loire 2022   |                 |                  |                  |                  |           |
| Rosé d'Anjou 2022  |                 |                  |                  |                  |           |
| Cabernet d'Anjou 2022  |                 |                  |                  |                  |           |
| <hr/>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Anjou Rouge 2022<br><i>Liger d'Or 2023</i>   |                 |                  |                  |                  |           |
| Anjou Rouge 2021   |                 |                  |                  |                  |           |
| Anjou Villages 2021  |                 |                  |                  |                  |           |
| <hr/>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Saumur<br><input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Demi-sec                        |                 |                  |                  |                  |           |
| La valse des fruits rouges<br><i>Vin mousseux de qualité rouge</i>                               |                 |                  |                  |                  |           |
| Crémant de Loire <i>Blanc</i><br><input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Demi-sec |                 |                  |                  |                  |           |
| Crémant de Loire<br><i>Rosé</i>  |                 |                  |                  |                  |           |
| <hr/>  |                 |                  |                  |                  |           |
| Verres du domaine<br><i>(Boite de 6)</i>   |                 |                  |                  |                  |           |

**TOTAL**