

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°.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - Création Impression - Le 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, quatre générations se succèdent au domaine, animées par l'amour de la vigne et la passion du vin. Engagés dans une démarche durable, nous œuvrons chaque jour pour réduire notre impact sur l'environnement. Cet engagement est reconnu depuis mars 2020 par la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

L'année 2025 restera exceptionnelle, marquée par des vendanges précoces et un très beau millésime, reflet du savoir-faire du domaine et des conditions climatiques favorables.

Tout au long de l'année, nous vous accueillons au domaine pour découvrir la vigne, la cave et partager avec vous le nouveau millésime 2025.

Chez nous, la convivialité est une évidence.

*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 2026

NOS APPELLATIONS	Bib de 5 Litres	Bib de 10 Litres	Bib de 20 Litres	Bib de 30 Litres	Btlle
<b>LES BLANCS</b>					
Chardonnay 2025 <i>Val de Loire - IGP</i>	20,00 €	37,00 €	72,00 €	106,50 €	5,30 €
Sauvignon 2025 <i>Val de Loire - IGP</i> <i>Liger d'Or 2026</i>	20,00 €	37,00 €	72,00 €	106,50 €	5,30 €
Cuvée Cydonia 2025 Chenin <i>Val de Loire - IGP</i>	22,00 €	41,00 €	80,00 €	118,50 €	6,70 €
Coteaux du Layon 2025	27,00 €	51,00 €	100,00 €	148,50 €	7,20 €
Coteaux du Layon 2024					7,00 €
Coteaux du Layon "Les Bretonnes" 2022					12,20 €
<b>LES ROSÉS</b>					
Rosé de Loire 2025	18,00 €	33,00 €	64,00 €	94,50 €	5,00 €
Rosé d'Anjou 2025	18,00 €	33,00 €	64,00 €	94,50 €	5,00 €
Cabernet d'Anjou 2025	18,00 €	33,00 €	64,00 €	94,50 €	5,00 €
<b>LES ROUGES</b>					
Anjou Rouge 2025	20,50 €	38,00 €	74,00 €	109,50 €	5,65 €
Anjou Rouge 2024					5,65 €
Anjou Villages 2024					6,80 €
<b>LES FINES BULLES</b>					
Saumur Brut ou demi-sec <i>Méthode traditionnelle blanc</i>					7,10 €
La valse des fruits rouges <i>Vin mousseux de qualité rouge</i>					7,10 €
Crémant de Loire Brut ou demi-sec <i>Blanc</i>					8,10 €
Crémant de Loire <i>Rosé</i>					8,10 €
Verres du domaine <i>(Boite de 6)</i>					24,00 €

**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 2025 <i>Val de Loire - IGP</i>					
Sauvignon 2025 <i>Val de Loire - IGP</i> <i>Liger d'Or 2026</i>					
Cuvée Cydonia 2025 Chenin <i>Val de Loire - IGP</i>					
Coteaux du Layon 2025					
Coteaux du Layon 2024					
Coteaux du Layon "Les Bretonnes" 2022					
Rosé de Loire 2025					
Rosé d'Anjou 2025					
Cabernet d'Anjou 2025					
Anjou Rouge 2025					
Anjou Rouge 2024					
Anjou Villages 2024					
Saumur <input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Demi-sec					
La valse des fruits rouges <i>Vin mousseux de qualité rouge</i>					
Crémant de Loire <i>Blanc</i> <input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Demi-sec					
Crémant de Loire <i>Rosé</i>					
Verres du domaine <i>(Boite de 6)</i>					

**TOTAL**