



Frédéric PILMES  

contact@frederic-pilmes.vin
06 11 38 50 31
www.frederic-pilmes.vin

Diplôme de niveau 1 en vin de WSET avec médaille
Diplôme de l'École Supérieure de Metz (professionnel)
Diplôme de l'Institut de Bourgogne, Laiton
et Médecin professionnel 15 ans.




**Club Œnologique
Vignerons à la maison**



**Cahors - Sud Ouest
Samedi 4 janvier 2020**

Nom

Prénom Email.....Portable.....

Adresse

Code Postal Ville.....

Désignations des vins	Mil	Alcool	Particularités	Prix achat TTC à la bouteille	Offre Janvier	Commande
Cahors Au Cerisier, Château Combel-la-Serre, vin du Causse	2017	13,00%	Argiles Rouges, vin du Causse, BIO	17,65 €	102 € par 6 soit 17 €	
Cahors Malbec "Extra Libre" Château du Cèdre	2018	13,50%	Elevage 12 mois, Ss Sulfites ajoutés, BIO	19,00 €	111 € par 6 soit 18,50 €	
Cahors Château de Chambert	2014	13,50%	Calcaire Kimméridgien, vignes coteaux BIODYNAMIE	20,50 €	117 € par 6 soit 19,50 €	
Cahors les Laquets Cosse & Maisonneuve	2016	14,00%	argiles rouges sur socle calcaire jurassique fissuré. Terroir de plateau Biodynamie Rendement : 30 hl/ha environ	31,50 €	91,50 par 3 soit 30,50 €	
Cahors le Cèdre château du Cèdre	2015		Vin Bio	40,30 €	117 € par 3 soit 39 €	