



LOGIS DE FOLLE BLANCHE
S.C.E.V. Paul BOSSUET
 PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
 "Senouches" - 2 Chemin des Terrières
 17610 CHANIERES - France
 Tél. 05 46 91 51 90

Courriel : contact@paul-bossuet.fr
 www.logisdefolleblanche.fr

Lauréat aux Concours des Grands Vins de France
 PARIS - MACON - BLAYE
 70 Médailles en 41 ans

COGNAC
PINEAU DES CHARENTES
LIQUEURS

Appellations contrôlées
 Mise en bouteille à la propriété
 Vente directe

TARIF 2025

DÉPART PROPRIÉTÉ



Prix unitaire, T.T.C. en euros

	37,5 cl	50 cl	75 cl	100 cl	150 cl
PINEAU DES CHARENTES BLANC	9,40	13,10	15,80	19,40	38,30
PINEAU DES CHARENTES ROSÉ	9,70	13,60	16,40	20,30	39,50
VIEUX PINEAU		21,30	27,60		
	35 cl	50 cl	70 cl	100 cl	Carafe 70 cl
FINE COGNAC TROIS ÉTOILES			32,60	43,50	
FINE COGNAC SÉLECTION	21,30		35,00		
FINE COGNAC V.S.O.P	25,20		41,50		77,50
FINE COGNAC EXTRA	41,30		67,60		
FINE COGNAC VIEILLE RÉSERVE	52,00		86,30		116,80
FINE COGNAC CORDON D'OR	90,70		148,80		
POIRE WILLIAM AU COGNAC (40% Vol.)		41,60			
COCKTAIL CHARENTAIS À L'ORANGE			21,70		
PUNCH AUX FRUITS DE LA PASSION			21,70		
CRÈME DE PÊCHE AU COGNAC	13,50		22,00		
CRÈME DE FRAMBOISE AU COGNAC	13,50		22,00		
CRÈME DE CASSIS AU COGNAC	11,60		19,20		
CRÈME DE MÛRE AU COGNAC	11,60		19,20		
LIQUEURS CHARENTAISES AU COGNAC					
▪ AMANDE	18,80		30,90		
▪ ORANGE	18,80		30,90		
▪ POIRE WILLIAM	17,30		28,30		
▪ FRAMBOISE	15,00		24,80		
▪ NOIX	15,00		24,80		
▪ CAFÉ	15,00		24,80		
▪ ABRICOT	15,00		24,80		

Le présent tarif peut être modifié sans préavis sous réserve d'augmentation des frais de transport et des taxes

PARTICIPATION AUX FRAIS DE PORT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE

Nombre TOTAL de bouteilles commandées (toutes catégories confondues)	1	2	3	4 à 6	7 à 12	13 à 24	25 à 36	37 à 48	49 à 60	61 à 119	120 et +
Prix TTC en Euros	19 €	21 €	24 €	26 €	36 €	63 €	85 €	114 €	142 €	1,95 €/bout.	Port Gratuit

➔ Veuillez nous consulter pour bénéficier de :
FRAIS D'EXPEDITION possiblement **INFÉRIEURS** lors d'envois en points relais,
TRANSPORT GRATUIT sur certains axes routiers



LOGIS DE FOLLE BLANCHE
S.C.E.V. Paul BOSSUET

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

“Senouches” - 2 Chemin des Terrières
17610 CHANIERES - France
Tél. 05 46 91 51 90

Courriel : contact@paul-bossuet.fr
www.logisdefolleblanche.fr

Lauréat aux Concours des Grands Vins de France
PARIS - MACON - BLAYE
70 Médailles en 41 ans

COGNAC
PINEAU DES CHARENTES
LIQUEURS

Appellations contrôlées
Mise en bouteille à la propriété
Vente directe

BON DE COMMANDE 2025



Pour livraison en France

Destinataire des colis :

M. ou Mme Prénom : Adresse Internet :

Adresse : N° [] [] [] Rue : Appt. N° :

Code Postal : [] [] [] [] [] [] Ville : Téléphone fixe :

Téléphone mobile :

Téléphones indispensables pour convenir avec vous d'un rendez-vous avec le transporteur.

NOMBRE	70 / 75 cl	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
	PINEAU des CHARENTES BLANC		
	PINEAU des CHARENTES ROSÉ		
	VIEUX PINEAU		
	FINE COGNAC TROIS ÉTOILES		
	FINE COGNAC SÉLECTION		
	FINE COGNAC V.S.O.P.		
	FINE COGNAC EXTRA		
	FINE COGNAC VIEILLE RÉSERVE		
	FINE COGNAC CORDON D'OR		
	COCKTAIL CHARENTAIS -«Cognac à l'Orange» - Apéritif		
	PUNCH aux FRUITS DE LA PASSION - Apéritif		
	CRÈME de PÊCHE au COGNAC		
	CRÈME de FRAMBOISE au COGNAC		
	CRÈME de CASSIS au COGNAC		
	CRÈME de MURE au COGNAC		
	LIQUEURS au COGNAC :		
	• AMANDE		
	• ORANGE		
	• POIRE WILLIAM		
	• FRAMBOISE		
	• NOIX		
	• CAFÉ		
	• ABRICOT		
	100 cl		
	PINEAU des CHARENTES BLANC		
	PINEAU des CHARENTES ROSÉ		
	FINE COGNAC TROIS ÉTOILES		
	50 cl		
	PINEAU des CHARENTES BLANC		
	PINEAU des CHARENTES ROSÉ		
	VIEUX PINEAU		
	POIRE WILLIAM AU COGNAC 40% vol.		

Possibilité d'assortir
chaque caisse

Reportez les frais de port correspondant
à votre livraison (voir feuille ci-contre)

Port :

Net à payer :

Date de commande :

Date limite de réception souhaitée :

• **PAIEMENT** joint par :

Chèque bancaire

Virement. IBAN : FR76 1170 6110 2250 6666 9000 105 Code SWIFT : AGRIFRPP817

Signature,

• Adresse de **FACTURATION** (si différente de celle de la livraison) :

• En cas d'absence, adresse de dépôt ou de livraison :

Le Pineau des Charentes

L'HISTOIRE

Le Pineau des Charentes aurait pris naissance près de Burie, en 1589, dans le chai d'un domaine seigneurial.

Au cours des vendanges, un vigneron aurait commis l'erreur de mettre du moût dans un fût contenant encore de l'eau de vie de Cognac.

Lorsque ce maladroit constata sa bévue, il put observer une absence totale de fermentation. Il abandonna alors la barrique dans un coin retiré de son chai.

Quelques années plus tard, il voulut utiliser le récipient. Il y trouva un vin limpide, doux, fruité, à la saveur délicate: le Pineau des Charentes était né.

Cet assemblage fut par la suite renouvelé avec succès, et l'usage s'en répandit à l'ensemble du vignoble charentais.

Jusqu'au 20ème siècle, le Pineau des Charentes n'était préparé que par petites quantités.

Sa consommation était uniquement locale.

Les vignerons le réservaient aux réunions familiales et aux fêtes régionales.

L'ÉLABORATION

Le Pineau des Charentes est un mariage, obtenu par mutage d'un moût de raisin frais et de Cognac.

Cette opération ne peut s'effectuer que pendant les vendanges. Le pressurage du raisin est fait de façon à ce que la meilleure qualité du jus soit utilisée.

Pour obtenir du Pineau des Charentes, il faut que la vendange soit mûre et saine, que les raisins soient doux, et que le Cognac soit de la meilleure qualité, puisque c'est lui qui marquera le Pineau de son empreinte.

Suivant les types de raisins deux Pineaux des Charentes peuvent être obtenus: le Pineau Blanc et le Pineau Rosé.

Le mutage est effectué dans des tonneaux en bois de chêne.

Le Cognac arrête ainsi la fermentation du moût et donne au Pineau des Charentes sa teneur en alcool.

Enfin, le Pineau des Charentes est vieilli plusieurs années en fûts de bois de chêne.

LES USAGES

Le Pineau des Charentes est un produit vivant, d'une pureté absolue, au bouquet exquis.

Il désaltère sans indisposer.

Au cours de son vieillissement, son arôme s'ennoblit, sa saveur s'affine.

L'usage voulait que le Pineau des Charentes se serve frais, c'est-à-dire 12°, à la température du chai.

Le verre tulipe convient fort bien au Pineau, qui se sert en apéritif ou en vin de dessert.

Vous pouvez le boire très frais, à 5 ou 6 degrés.

Au dire de tous, le Pineau des Charentes blanc accompagne à merveille les foies gras et les huîtres et le Roquefort.

Beaucoup affirment que le Pineau rosé et les fraises ou le melon se marient avec succès.

D'autres utilisent le Pineau des Charentes dans des cocktails, en font des grogs ou l'additionnent d'eau gazeuse.

Le Pineau des Charentes sait mettre en gaieté avant le repas, c'est aussi un excellent compagnon des tables gastronomiques.



Charte du Vigneron-Récoltant en Cave Particulière



Ce seau est la signature authentique d'un viticulteur charentais qui :

- cultive sa vigne
- récolte son raisin
- vinifie et distille son vin
- mûte son jus de raisin avec son Cognac
- élève ses Pineaux et ses Cognacs
- met en bouteilles dans sa Cave Particulière, ses propres produits
- prend plaisir à présenter le fruit de son travail
- conseille pour la dégustation
- commercialise exclusivement sa production.

**SEULE ET SOUVERAINEMENT, LA FEDERATION DES CAVES PARTICULIERES DES CHARENTES
AUTORISE LE VITICULTEUR ADHERENT
A SE PREVALOIR DE CE SCEAU,
A CONDITION QU'IL S'ENGAGE A RESPECTER CETTE CHARTE DE GARANTIE.**

A la propriété, visite distillerie - Accueil particuliers et cars.

Si vous êtes de passage à LA ROCHELLE, vous trouverez nos produits au prix départ, comme à la propriété, à notre Dépôt-Vente :
21, Rue Gargoulleau - LA ROCHELLE - Près **P** Verdun devant la cathédrale - Tél. 05 46 41 31 92

Ouvert toute l'année.

