

Bon de commande à renvoyer à l'ordre du  
**Domaine d'Espérance**  
accompagné du paiement  
à l'adresse ci-dessous

### Vos coordonnées

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code Postal .....

Ville .....

Tél. obligatoire pour livraison .....

E-mail .....

### Mode de paiement

Mode de paiement :

Chèque

C.B.

Numéro de C.B. ....

Date d'expiration .....

3 derniers chiffres au dos de la carte .....

**Domaine d'Espérance**  
40240 MAUVEZIN d'ARMAGNAC  
Tél. : 00 33 (0)5 58 44 85 93  
Fax : 00 33 (0)5 58 44 87 15  
E-mail : [info@esperance.fr](mailto:info@esperance.fr)



**Accueil, Dégustation, Visite,  
Welcome, Visit and Tasting**

Toute l'année - All year round

Lundi, mercredi et vendredi : 8h à 12h

L'été - the summer

15 Juillet au 31 Août

Lundi au Vendredi : 8h à 12h et 14h à 18h

- et sur rendez-vous - and on appointment

Samedi et Dimanche

(visites de groupes)

**Domaine d'Espérance**  
40240 Mauvezin d'Armagnac  
Tél : 05 58 44 85 93  
Fax : 05 58 44 87 15



[www.esperance.fr](http://www.esperance.fr)  
[info@esperance.fr](mailto:info@esperance.fr)

Bienvenue au  
**Domaine d'Espérance**  
Nous vous présentons  
nos Vins & Flocs de Gascogne



« Grand pendu,  
j'iray taster de ton vin en passant »  
Votre meyllleur mestre  
et affectionné amy ; « Henry ».

C'est ainsi que le roi Henri IV s'invitait  
à goûter le bon vin de son ami Montesquiou.

Faites de même!  
Claire de Montesquiou

2016

Guide Hachette 2016

• **Cuvée d'or Sauvignon Gros manseng 2014 \***: Claire de Montesquiou, après une carrière de « chasseur de tête » en Angleterre, décide en 1990 de revenir sur la terre de ses ancêtres. Elle est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 30 ha et a fait appel au talent de Jean-Charles de Castelbajac pour dessiner l'étiquette qui habille ses cuvées.

« Grand pendu, j'irai taster de ton vin en passant ! », écrivait le futur Henri IV à son « affectionné amy » Montesquiou, avant d'aller affronter les ligues catholiques à Coutras. Il avait bon goût, le Béarnais ! L'anecdote donne une idée de l'antériorité du vignoble... La qualité perdure, à en juger par cette cuvée issue de gros manseng et du sauvignon assemblés à parité. Éclatant dans sa robe jaune clair, ce blanc sec livre une olfaction intense où les agrumes jouent un rôle essentiel, accompagnés de note de pierre à fusil. En bouche, l'équilibre est de mise : gras et rondeur sont contrebalancés par une belle finale acidulée.

Guide du routard Aquitaine 2015

« Un domaine assez exceptionnel coté pierres comme coté vignes. Claire de Montesquiou a gagné son pari, les médailles reçues comme la satisfaction des amateurs justifient le combat mené au quotidien en vue d'élaborer ici des vins assez exceptionnels. Très beau gîte Bacchus classé 4 épis, au beau milieu des vignes, comme il se doit (à réserver longtemps à l'avance). »



L'Express du 13 Juillet 2006

Jean-Charles de Castelbajac conte sa région dans le magazine... Sa bouteille préférée : la **cuvée d'Or**. « C'est un blanc translucide, sec et fruité que j'apprécie tout particulièrement. Surtout pour son goût (il vient de recevoir la médaille d'argent au concours des vins d'Aquitaine), mais aussi parce qu'il provient du terroir familial : ce sont mes cousins qui le produisent. »

Sud Ouest du 2 Mai 2004 - Gérard Casey

« C'est en 1990 que Jean-Louis et Claire de Montesquiou acquièrent ce vignoble, doté d'une ravissante chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle, à Mauvezin-d'Armagnac (40240). Quatorze années de dur travail, de modernisation et de rééquipement ont suivi. Aujourd'hui, ils sont propriétaires d'un domaine modèle dont les vins sont reconnus, estimés et récompensés, tant dans la presse spécialisée que dans les divers concours vinicoles... »

On doit enfin garder en tête le type de vin qu'ils veulent produire : un vin fin, nerveux et aromatique, avec assez de corps pour souligner les mets d'un repas soigné (il y a d'ailleurs une école de cuisine cordon bleu sur le domaine). Tout un programme !

Ce vin blanc sec des Landes (...), est aromatique à souhait, avec des notes florales et fruitées (tilleul et pêches blanches). En bouche, il est nerveux, élégant et désaltérant, mais surtout fin et racé. Une vinification de maître dans un été très chaud, le tout pour un tout petit prix. Chapeau. »



**TARIFS**  
de nos VINS et FLOCS

Nos Vins

Cuvée d'Or 2015  
(blanc sec)

5,50 €



Cuvée d'Automne 2015  
(blanc moelleux)

6,90 €



Cuvée Rosée 2015

5,50 €



Cuvée Rouge 2015

5,50 €



Blanc  
10,00 €



Rosé  
10,00 €

Nos Flocs

**BON de COMMANDE**  
Domaine d'Espérance

Nos Vins	Prix unitaire	Qté	TOTAL
Cuvée d'Or 2015	5,50 €		
Cuvée d'Automne 2015	6,90 €		
Cuvée Rosée 2015	5,50 €		
Cuvée Rouge 2015	5,50 €		

Nos Flocs			
Rosé	10,00 €		
Blanc	10,00 €		

<b>Montant de la Commande</b>		
-------------------------------	--	--

**TRANSPORT**

+ Forfait 25 € jusqu'à 24 bouteilles	
+ Forfait 35 € jusqu'à 42 bouteilles	
+ Forfait 50 € jusqu'à 83 bouteilles	
Franco de port à partir de 84 bouteilles	

<b>Montant du port</b>	
------------------------	--

<b>TOTAL</b>	
--------------	--

Tarifs valables jusqu'au 1<sup>er</sup> Mars 2017  
Conditions générales de vente : nos prix s'entendent TTC.  
Paiement à la commande.  
Toutes nos marchandises voyagent aux risques du destinataire.  
En cas de litige à la réception des colis, porter des réserves écrites sur le bordereau de livraison.

Par carton de 6 bouteilles