



FAMILLE DE CHE



## L'engagement d'une famille depuis 5 générations

une **tradition d'accueil chaleureux** pour partager notre passion de vignerons,  
un vignoble conduit en **agriculture raisonnée certifiée HVE 3** sur le terroir spécifique du Bas-Armagnac,  
**une gamme d'excellence** de qualité reconnue et régulièrement récompensée de Vins, Floc et Armagnacs,  
**vente directe à la propriété** du lundi au samedi ou chez les **bons cavistes de France et de plus de 20 pays.**

## LES CÔTES DE GASCOGNE

Ils ont le caractère généreux de leur terre millénaire, nichée au pied des Pyrénées et aux portes de l'Atlantique.  
Gourmands, frais et légers, les vins Domaine de Millet s'imposent comme de parfaits ambassadeurs de l'art de vivre gascon.

### Les assemblages TRADITION

- Colombard - Ugni Blanc
- Rosé *Egiodola, Merlot, Syrah*
- Merlot - Cabernet Franc

### Les 100 % SELECTION

- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Gros Manseng
- Merlot

### Les GRANDES CUVEES

- Oppidum, *Chardonnay & Sauvignon*
- Regulus, *vinification complète en fûts*
- Elusa, *demi-sec de Petit Manseng*



## LE FLOC DE GASCOGNE

Le Floc de Gascogne, apéritif traditionnel issu du mariage de jus de raisin frais et armagnac. D'une fraîcheur et d'un fruité uniques, il peut également accompagner vos desserts aux fruits, fromages, etc.

**SÉLECTION**  
**GUIDE HACHETTE DES VINS**

*de l'apéritif au digestif,  
pour des moments festifs ou des moments intimes,  
Millet avec plaisir !*

CHÂTEAU DE MILLET- PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

32800 EAUZE - TÉL : +33 (0)5 62 09 87 91 - FAX : +33 (0)5 62 09 78 53 - [www.chateaudemillet.com](http://www.chateaudemillet.com)

Votre nom, votre adresse :

Tél. : .....  
E-mail : .....

Adresse de livraison si différente :

Tél. : .....

# Château de Millet



BAS-ARMAGNAC - VINS ET FLOC DE GASCOGNE

Offre valable jusqu'au 20 juin 2020 **Printemps 2020** livraison en France métropolitaine

## LES CÔTES DE GASCOGNE

le carton de 6 bouteilles 0.75 l

<b>Les assemblages TRADITION</b>	Colombard-Ugni Blanc 2019 <del>33.60</del> <b>30.00 €</b> X ..... = .....
	Rosé 2019 <del>33.60</del> <b>30.00 €</b> X ..... = .....
	Merlot – Cabernet Franc 2018 <del>33.60</del> <b>30.00 €</b> X ..... = .....
<b>Les 100 % SELECTION</b>	Sauvignon Blanc 2019 <del>39.60</del> <b>36.00 €</b> X ..... = .....
	Chardonnay 2019 <del>39.60</del> <b>36.00 €</b> X ..... = .....
	Gros Manseng 2019 <del>48.60</del> <b>45.00 €</b> X ..... = .....
	Merlot 2018 <del>45.60</del> <b>42.00 €</b> X ..... = .....
<b>LES GRANDES CUVEES</b>	REGULUS chardonnay fût de chêne 2018 <del>51.60</del> <b>48.00 €</b> X ..... = .....
	OPPIDUM chardo & sauvignon 2018 <del>51.60</del> <b>48.00 €</b> X ..... = .....
	ELUSA <u>demi-sec</u> Pt Manseng, sauv., chard.2018 <del>51.60</del> <b>48.00 €</b> X ..... = .....

## LE FLOC DE GASCOGNE



<b>Floc de Gascogne Blanc</b> la bouteille 0.75 l <del>11.10</del> <b>10.50 €</b> X ..... = .....
<b>Floc de Gascogne Rouge</b> la bouteille 0.75 l <del>11.10</del> <b>10.50 €</b> X ..... = .....



<b>Carton panaché</b> 3 Floc blancs + 3 Floc rouges <del>66.60</del> <b>63.00 €</b> X ..... = .....
--

## LES VINS EN GRAND FORMAT

Le « Bag In Box » (BIB) ou, en français, poche de vin dans une boîte en carton, permet une conservation du vin pendant plusieurs mois. Grâce à son robinet intégré, il se rétracte au fur et à mesure qu'il se vide.

Ainsi préservé du contact avec l'air, le vin ne s'oxyde pas et garde intactes toutes ses qualités. Pas de gaspillage, économique, pratique et écologique !



Millet Blanc sec COLOMBARD - UGNI BLANC	le BIB de 5 litres	<b>16.50 €</b>	X ..... = .....
Millet ROUGE, souple, rond et fruité	le BIB de 5 litres	<b>16.50 €</b>	X ..... = .....
	le BIB de 10 litres	<b>29.80 €</b>	X ..... = .....
Millet ROSE, frais et délicat	le BIB de 5 litres	<b>16.50 €</b>	X ..... = .....
	le BIB de 10 litres	<b>29.80 €</b>	X ..... = .....
Millet BLANC MOELLEUX Gros Manseng	le BIB de 5 litres	<b>26.00 €</b>	X ..... = .....
	le BIB de 3 litres	<b>16.50 €</b>	X ..... = .....

Date et signature de la commande :

**+ Frais de port** commande inférieure à 400 € 12.80 €

**Total Général** .....

**IMPORTANT :** Livraison à mon adresse (vers/avant/après) le : ..... (date)

J'adresse mon règlement par  Chèque à l'ordre de Château de Millet ou par  Virement au FR76 1690 6000 7000 8423 9326 164 / AGRIFRPP869 ou par  Carte CB/VISA/MASTERCARD/MAESTRO [.....] [.....] [.....] [.....] exp. fin [.. / ..]

Votre nom, votre adresse :

Tél. : .....  
E-mail : .....

Adresse de livraison si différente :

Tél. : .....



BAS-ARMAGNAC - VINS ET FLOC DE GASCOGNE

Offre valable jusqu'au 20 juin 2020 **Printemps 2020** livraison en France métropolitaine

## LES ARMAGNACS & MILLESIMES

**VS 2 ans** Elevé pendant seulement deux ans en fûts de chêne, il présente une robe pâle, très légèrement ambré et offre des notes délicatement fruitées et vanillées. Chaleureux et peu boisé, il est l'assemblage idéal à déguster seul ou sur glace et dans de savoureux cocktails.

**VSOP 5 ans** Nez de vanille et de pain grillé. « L'attaque est franche avec une belle acidité et un beau gras, la bouche est harmonieuse et bien fondue, la finale sur les épices et les fruits blancs, la poire cuite. Une eau-de-vie de belle longueur qui laisse sur des notes de fruits et de fraîcheur » Frédéric Lebel, sommelier.

**XO Hors d'âge** Nez riche de fruits secs et pruneau cuit. La bouche est complexe et veloutée, soutenue par des notes de noisette grillée. La finale a beaucoup de matière et finit sur une très belle longueur. Ce Hors d'âge est l'alliance des meilleurs Armagnacs de Millet élevés en fûts durant 15 à 25 ans.



**2000** Belle robe orangée, reflets acajou. Nez franc mariant les arômes fruités et vanillés. La bouche est sur le même registre équilibré par une belle fraîcheur, finale épicée puissante et harmonieuse. Un millésime de belle facture. **Gilbert et Gaillard 91/100**

**1998** Couleur or acajou. Le nez est élégant avec une note de fraîcheur puis des notes vanillées. En bouche, des arômes de fruits secs, puis des notes plus subtiles de fruits confits donnent à cet armagnac une savoureuse longueur. Excellent pour initier un novice au plaisir de l'armagnac. **Médaille OR CGA Paris 2019**

**1996** Robe soutenue, reflets cuivrés. Nez complexe aux notes fumées, épicées, tonalités presque exotiques à l'agitation (curry). En bouche une agréable suavité, beaucoup d'équilibre et une intensité aromatique qui apporte beaucoup de longueur et de caractère. **Gilbert et Gaillard 92/100**

**1989** « Très belle couleur ambrée aux reflets or. Nez très fin de fruits secs, tabac, vanille, pruneau, rancio. La bouche, franche et généreuse est toute en rondeur. Une finale complexe et fraîche qui appelle tout naturellement un accord gourmand. Ce Bas-Armagnac soulignera les arômes puissants d'un dessert au chocolat noir. » **Gilbert & Gaillard 94/100**

**1987** Robe soutenue, reflets bronze. Le nez est puissant et suave avec des arômes enivrants de boisé, d'épices et de rancio, avec de subtiles notes anisées. En bouche les arômes de réglisse et de fruits apparaissent donnant à cet armagnac une savoureuse longueur. **Médaille OR Vignerons Indépendants de France 2019**

## LA BLANCHE ARMAGNAC



### LA BLANCHE

Est l'armagnac naissant juste sorti de l'alambic, eau-de-vie pure et incolore, vierge de bois.

A la fois très puissante et d'une grande finesse elle vous surprendra par sa complexité et son originale personnalité : notes fruitées (prune, melon confit) et de fleur de vigne.

A servir glacée avec du saumon fumé, nature à l'apéritif, ou encore en long drink particulièrement avec du citron vert.

bouteilles livrées en étui individuel	20 cl	50 cl	70 cl	150 cl	250 cl	Coffret Séduction Bout.50 cl + 2 verres
<b>VS 2 ans</b>	12,20	23,80	<b>30 €</b>	64	107	33,80
<b>VSOP 5 ans</b>	14,00	28,30	<b>36 €</b>	78	130	38,30
<b>XO Hors d'âge</b>	17,70	37,40	<b>49 €</b>	105	175	47,40
<b>millésime 2000</b>	16,30	34,00	<b>44 €</b>	95	158	44,00
<b>millésime 1998</b>	17,60	37,00	<b>46 €</b>	104	172	47,00
<b>millésime 1996</b>	18,20	38,60	<b>51 €</b>	109	181	48,60
<b>millésime 1989</b>	23,40	51,60	<b>69 €</b>	148	246	61,50
<b>millésime 1987</b>	25,90	57,60	<b>77 €</b>	166	276	67,60

X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....  
X ..... = .....

### La Blanche Armagnac

Bouteille 70 cl, 42 %

**26.00**

Date et signature de la commande :

**+ Frais de port** commande inférieure à 400 €

**12.80 €**

**Total Général**

.....

**IMPORTANT :** Livraison à mon adresse (vers/avant/après) le : ..... (date)

J'adresse mon règlement par  **Chèque** à l'ordre de Château de Millet ou par  **Virement** au FR76 1690 6000 7000 8423 9326 164 / AGRIFRPP869 ou par  **Carte** CB/VISA/MASTERCARD/MAESTRO [.....] [.....] [.....] [.....] exp. fin [...../.....]

Merci d'adresser votre commande à

Château de Millet – 3356 route de Parleboscq – 32800 Eauze – **Tél. 05 62 09 87 91** – E-mail info@chateaudemillet.com – www.chateaudemillet.com