



**AMICALE DU PERSONNEL  
DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE**

161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2  
Tél. : **04 73 42 67 57**  
email : [billetterie@apaia63.fr](mailto:billetterie@apaia63.fr) site internet : [www.apaia63.fr](http://www.apaia63.fr)

## VINS EN DIRECT DU PRODUCTEUR

L'amicale et le Château Vignal La Brie et vous propose ses vins.



**Le Château Vignal La Brie est une propriété familiale viticole ( producteur et récoltant ) depuis 1969.**

C'est un domaine de 65 ha de vignes. Il comprend 43 ha de vignes pour l'élaboration des vins blancs (sec, moelleux et doux) et 22 ha de vignes pour les vins rouges et rosés.

Les vins produits à la propriété sont :

- *le Monbazillac,*
- *le Bergerac,*
- *le Pécharmant.*

L'exploitation est traitée de façon raisonnée. De plus, elle n'utilise pas d'insecticide en pratiquant la lutte contre les papillons qui pondent dans les raisins avec la confusion sexuelle (méthode naturelle en diffusant des phéromones femelles pour perturber les papillon mâles).

Les vendanges sont manuelles à hauteur de 80%.

Présentations des vins et bon de commande en pages suivantes.

Possibilité de panacher les cartons mais obligation de commander des cartons de 6 complets.

Possibilité de personnaliser vos étiquettes pour vos évènements (mariage, baptême...) sur demande

Si vous êtes intéressé :

Commande à déposer dans la boîte aux lettres de l'Amicale au self  
Ou à faire parvenir à VIGNERON Quentin service MSI, tél :4275  
**Avant le vendredi 11 avril 2025 à 13h00.**  
Règlement à la commande par chèque à l'ordre de l'A.P.A.I.A.  
Livraison le **vendredi 18 avril 2025** sur le petit parking à l'extérieur de l'AIA en direction de  
l'ASCAIA à côté de la maison des paysans **à 14h.**

**ATTENTION: CHANGEMENT DE MILLESIME A EPUISEMENT DU STOCK**

Offre réservée aux membres de l'Amicale. Merci.

Le vice-président  
Quentin VIGNERON



**AMICALE DU PERSONNEL  
DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE**

161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2  
Tél. : **04 73 42 67 57**  
email : [billetterie@apaia63.fr](mailto:billetterie@apaia63.fr) site internet : [www.apaia63.fr](http://www.apaia63.fr)

<b>Service:</b>	<b>N° TEL:</b>	<b>Nom/prénom:</b>
-----------------	----------------	--------------------

VINS	Année	prix propriété	prix amicaliste	quantité bouteilles	PRIX TOTAL
<b>NOS VINS BLANCS en 75 cl</b>					
MONBAZILLAC	2023	11,00 €	6,90 €		
COTES DE BERGERAC blanc moelleux	2023	8,00 €	5,25 €		
BERGERAC blanc sec	2023	8,00 €	5,25 €		
BERGERAC blanc sec vinifié et élevé en fût de chêne	2023	12,00 €	8,45 €		
<b>NOS VINS ROUGES en 75 cl</b>					
PECHARMANT	2022	11,00 €	6,90 €		
PECHARMANT "Elégance" fût de chêne	2022	15,00 €	9,10 €		
BERGERAC rouge GR "grande réserve" fût de chêne	2021	10,00 €	6,25 €		
BERGERAC rouge	2021	8,00 €	5,25 €		
VIN de France Rouge "Perle Rouge" demi sec	2022	14,00 €	7,90 €		
<b>NOS VINS ROSES en 75 cl</b>					
Bergerac rosé sec	2023	8,00 €	5,25 €		
Bergerac rosé Demi-sec	2023	8,00 €	5,25 €		
<b>NOS MAGNUMS sont vendus en coffret individuel OU par carton de 6</b>					
MONBAZILLAC	2021	23,00 €	16,00 €		
PECHARMANT	2020	23,00 €	16,00 €		
PECHARMANT Elégance	2022	31,00 €	21,30 €		
BERGERAC rouge GR	2021	21,00 €	13,60 €		
<b>NOS 50 cl sont vendus par carton de 6</b>					
PECHARMANT	2022	8,50 €	5,80 €		
BERGERAC ROUGE	2021	6,50 €	4,45 €		
MONBAZILLAC	2023	8,50 €	5,80 €		
<b>TOTAL DE LA COMMANDE</b>					



# Présentation des vins Château Signal La Brie

\*Les prix concernent les bouteilles de 0,75 L, d'autres contenances sont disponibles sur la feuille de commande.



## Monbazillac doux

Cépages :

- Prédominance de Sémillon
- Sauvignon blanc
- Muscadelle

Caractéristiques :

Liquoreux, aux arômes de miel, d'acacia, de vanille, d'orange, de pamplemousse et de tilleul. Ce vin peut se conserver plusieurs années dans une bonne cave.



## Côtes de Bergerac

Cépages :

- Prédominance de Sauvignon
- Muscadelle
- Sémillon

Caractéristiques :

Moelleux, avec des arômes de miel, d'acacia, de vanille, d'orange, de pamplemousse et de tilleul. Se boit dans les premières années après sa conception.



## Bergerac Blanc sec

Cépages :

- Prédominance de Sauvignon
- Muscadelle
- Sémillon

Caractéristiques :

Vif, aux arômes d'amandes grillées, de noisette et d'agrumes. Se boit dans les premières années après sa conception.



## Pécharmant

Cépages :

- Prédominance de Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Malbec

Caractéristiques :

Puissant, aux arômes de fruits rouges, de violette en vieillissant. Il peut se conserver 15 ans dans une bonne cave.



## Pécharmant Éléance

Cépages :

- Prédominance de Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Malbec

Caractéristiques :

Structure plus complexe que le Pécharmant traditionnel. Caractérisé par des notes de fruits rouges bien mûrs et notes boisées fondues. Il peut se conserver 15 ans dans une bonne cave.



## Bergerac

Cépages :

- Prédominance de Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot

Caractéristiques :

Léger, fin aux arômes de fruits rouges et de vanille. Ce vin s'améliore au fil du temps lorsqu'il est conservé dans une bonne cave.



### Bergerac Grande Réserve

Cépages :

- Prédominance de Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot

Caractéristiques :

Tannique et léger, il est élevé en fût de chêne, il est cependant peu boisé. Il développe des arômes de fruits rouges et de vanille. Il peut se conserver 15 ans dans une bonne cave.



### Bergerac Rosé

Caractéristiques :

Rosé sec, aux arômes de framboise.



### Bergerac Rosé demi-sec

Caractéristiques :

Rosé tendre, aux arômes prononcés de framboise.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**