



# Amap d'Aigrefeuille sur Maine

## Contrat MUSCADET 25 juin 2026



entre le producteur :

et le consomm'acteur :

**Benoît CHEREAU**  
52 Coursay  
44690 Monnières  
06 86 37 90 33  
benoit.chereau2@free.fr

Nom Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
Tél. : .....  
Mail : .....

Le présent contrat règle les modalités de vente de vins Muscadets et vins de France, produits au Domaine des Hauts-Halés, et issus de l'agriculture biologique.

Ce contrat concerne une livraison unique, prévue le **jeudi 25 juin 2026**.

Le producteur s'engage à fournir les produits issus de sa production labellisée « AB » selon le tableau, lors de la livraison à l'AMAP entre 18h 30 et 19h 30 à la date indiquée.

Les engagements du consomm'acteur :

- Je viens chercher mes produits au local de distribution à la date précisée.  
Si je ne peux pas venir, je cherche quelqu'un qui puisse prendre mes produits.
- Je m'assure d'être à jour de ma cotisation à l'AMAP d'Aigrefeuille sur Maine.

Je m'engage sur ma commande décrite dans ce contrat, soit un montant total de ..... euros.

Je règle par chèque, établi à l'ordre de « **Benoît CHEREAU** », à l'établissement de mon contrat.

Le contrat, accompagné du règlement, est à remettre au plus tard le 22 juin.

Réfèrent : Denis BIORET 06 82 00 26 17 [denis.bioret@wanadoo.fr](mailto:denis.bioret@wanadoo.fr)

Fait à : ..... le .....

Le consomm'acteur

Le producteur

Cuvées et millésimes	Tarif	Quantité	Montant
<b>Vin de France blanc Cuvée Halés-Chant 2021</b> Assemblage personnalisé de cuves et fûts de chêne. Élevage minimum de 24 mois sur ses lies de vinification. Belle minéralité avec des notes vanillées et de fruits secs. Accompagnement : apéritif, poissons en sauce, viandes blanches, fromages Potentiel de vieillissement : 5 à 15 ans	10,50 €		
<b>Muscadet Sèvre et Maine 2022 Cuvée Certa Fides</b> Vin soyeux, très fin aux arômes complexes et variés. On y retrouve majoritairement des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne) mais aussi un côté floral et minéral. Accompagnement : fruits de mer, poissons, viandes blanches Potentiel de vieillissement : 10 ans maximum	8,50 €		
<b>Jus de raisin bio 2025</b> sans alcool, récolte de début septembre	4,10 €		
<b>Jus de raisin bio pétillant 2025</b> sans alcool, récolte de début septembre	5,00 €		

Cuvées et millésimes	Tarif	Quantité	Montant
<p><b>Muscadet Sèvre et Maine 2023</b></p> <p>Belle cuvée après avoir séjourné 21 mois sur lie. On y retrouve finesse, puissance, rondeur : un bel équilibre. <u>Acc.</u> : fruits de mer, poissons et viandes blanches. Potentiel de vieillissement : environ 5 ans</p>	6,50 €		
<p><b>Vin de France blanc 2023 « Le vin en a décidé ainsi »</b></p> <p>Cépage Melon 100%. Récolté début septembre, cette cuvée puissante et généreuse, dotée d'une belle rondeur en bouche et d'une grande complexité, agrémente tous les plats délicats. Accompagnement : apéritif, poissons et viandes blanches en sauce, desserts Potentiel de vieillissement : 5 ans et plus</p>	6,50 €		
<p><b>Gaugus 2023 Vin de France rouge cépage cabernet franc (vienne vigne)</b></p> <p>Vin léger et bien structuré avec de la matière. Des tanins fins sont présents avec des arômes de fruits noirs. C'est un vin typique du Val de Loire de par sa fraîcheur qui atteindra sa plénitude dans 3 - 5 ans. <u>Accompagnement</u> : Charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages <u>Potentiel de vieillissement</u> : 5 à 10 ans</p>	5,90 €		
<p><b>Vin de France rosé 2024 (sec)</b></p> <p>Assemblage de 4 cépages régionaux (Chambourcin, Plantet, Cabernet Franc, Villard Noir). Robe pelure d'oignons, nez fruité (framboise, cerise ...) Bouche délicate avec une belle fraîcheur. Accompagnement : Apéritif, plats entre copains. Servir à 10°C</p>	5,50 €		
<p><b>Perle des Hauts-Halés</b></p> <p>Pétillant sec (environ 10 g/l de sucre). Le cépage de base pour l'élaboration de ce vin mousseux est le Melon de Bourgogne (100 %) Accompagnement : apéritif et desserts</p>	5,90 €		
<p><b>Perle des Hauts-Halés BRUT</b></p> <p>Pétillant brut (sans liqueur finale) élaboré à partir du cépage Melon de Bourgogne (100%). Rigoureusement sélectionnée, cette cuvée offre une finesse remarquable. Accompagnement : apéritif</p>	8,50 €		
<p><b>Vin de France blanc 2023 en BIB</b></p> <p>Cépage Melon 100 %</p>	<p>5 litres 20,00 €</p> <p>10 litres 37,00 €</p>		
<p><b>Vin de France rouge 2025 en BIB</b></p> <p>Assemblage des cépages : Cabernet franc, Plantet, Chambourcin, Villard noir</p>	<p>5 litres 20,00 €</p> <p>10 litres 37,00 €</p>		
<p><b>Vin de France rosé 2024 en BIB</b></p> <p>Assemblage des cépages : Cabernet franc, Plantet, Chambourcin, Villard noir</p>	<p>5 litres 19,00 €</p> <p>10 litres 35,00 €</p>		
<b>Montant total</b>			