

2023 / 2024 EDITION




Lamborghini

SINCE 1968



Ferruccio Lamborghini, né le 28 Avril 1916, est le fils d'agriculteurs aisés. Passionné de mécanique, il fait fortune en moins de Dix ans en fondant la société Trattori Lamborghini (« Tracteurs Lamborghini »). Suite à un différent avec Enzo Ferrari, il décide de construire sa propre voiture de grand tourisme V12.

Dans les années 1960, il achète en Ombrie, au sud de la Toscane un domaine de 100 ha dont 30 seront dédiés à ses vignes. Celles-ci se composent de cépages locaux comme le Sangiovese, le Grechetto, et internationaux comme le Cabernet-Sauvignon et le Merlot. Dans les années 90, sa fille Patrizia reprend le flambeau et œuvre à produire des vins rouges de grande qualité. Elle fait appel à un célèbre Oenologue RICARDO COTARELLA, qui apporte toute son expertise en collaborant de très près avec le domaine. Il a présidé L'Union Internationale des Oenologues.




Depuis plus de 10 ans, le Domaine travaille en «lutte intégrée», une technologie de défense agronomique qui permet de réduire considérablement l'utilisation de produits Phytopharmaceutiques, mis en œuvre par des moyens alternatifs ayant des impacts moindres sur l'environnement.

La recherche extrême de la qualité et la volonté de mettre en œuvre les caractéristiques du terroir font que depuis 1997, la production, la gestion du vignoble et la gestion oenologique, ont subi un changement radical qui a généré des vins rouges de très grande qualité.

À partir de l'année prochaine, cette procédure sera certifiée et placée sur l'étiquette Label SQNPI (Système qualité national production intégrée)

La Collection Lamborghini est composée de 11 vins rouges, de 1 vin blanc, deux vins rosés et de 6 vins effervescents.

Le vin blanc, qui est un vin gastronomique, est un monocépage de GRESCHETTO.



Ensuite, les rouges sont composés en assemblage ou monocépage en fonction des cuvées, de SANGIOVESE, MERLOT et CABERNET SAUVIGNON.
Cinq cuvées pour cinq profils : des vins fruités jusqu'aux grands vins de gardes riches et complexes disponibles à maturité (millésimes disponibles en 2012/2013 pour les grands vins)

Enfin, Cinq vins effervescents qui sont conçus dans la région de Treviso, au nord-est de l'Italie (célèbre région du Prosecco), où vous allez retrouver des effervescents en Brut, Extra-Dry, Demi-sec ou encore en rosé, à base de GLERA pour les Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G (qui est la plus haute distinction des Prosecco, les meilleurs terroirs), ou alors PINOT BLANC, PINOT NOIR et/ou CHARDONNAY pour les autres pétillants, avec une particularité : le design des bouteilles !

Les vins Lamborghini sont déjà présents sur les plus belles tables/établissements d'Italie, et bientôt de France.



BOUQUELLES À L'UNITÉ

LES VINS



ROSE'



Nom
Rose'

Appellation
Rosé Merlot Umbria IGT

Type de vin
Rosé

Cépages
100% Merlot

Récolte
Entre fin août et début septembre

Production
Les raisins sont égouttés dans le pressoir et le moût recueilli est fermenté en fût d'acier inoxydable à température contrôlée

Bouquet
Floral, minéral et frais. Pétales de roses aromatiques avec des notes de pêche blanche et de pomme

Saveur
Florale
Tanin mûr avec une acidité fraîche. Juteux, avec des notes de zeste de mandarine en fin de bouche

Informations
12,5 % Vol - 75cl

Accords
Entrées, soupes de poissons, plats de légumes
Idéal pour les collations rapides

Conseils
Servir à 10°C-12°C

ALICE



Nom
Alice

Appellation
Alice Grechetto Umbria IGT

Type de vin
Blanc

Cépages
Grechetto

Vinification
Macération à froid et fermentation à basse température

Bouquet
Nez élégant et riche avec des senteurs florales

Saveur
Pleine, ample, agréable et persistant

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Accords
Entrées à base de légumes et poissons

Conseils
Servir à 10°C.

TESCONE



Nom
Trescone

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Merlot
Cabernet-sauvignon**

Vieillessement
4 mois en tonneaux

Bouquet
**Fruits à baies rouges
légèrement épicé**

Saveur
**Confirmation des bonnes qualités de
raffinement, d'élégance et de sobriété
annoncées lors de la phase olfactive
Notes de fruits rouges**

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Accords
**Tartares de bœuf, filets de boeuf, poulets,
pintades, pizzas (base tomate)**

Conseils
Servir à 16°C



Nom
'68

Appellation
68 Umbria Rosso IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Merlot
Cabernet-Sauvignon**

Vieillessement
4 mois en tonneaux de chêne

Bouquet
Raffiné et élégant, notes de fruits rouges

Saveur
**Fruits à baies rouges
légèrement épicé**

Informations
14 % Vol - 75 cl

Conseils
Servir à 16 à 17°C



Nom
Era

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépage
Sangiovese

Vieillessement
**6 mois en tonneaux
de chêne français**

Bouquet
**Il offre au nez des notes de feuilles sèches et
d'humus, ouvrant sur des parfums de fruits à
baies rouges, de noix de muscade et des notes
fumées**

Saveur
**Agréable sensation de sapidité, de tanins
fermes se prolongeant en bouche avec des
arômes fumés et de myrtille**

Informations
13,5 % Vol - 75 cl

Capacité de vieillissement
6 à 8 ans

Accords
**Viandes rouges, viandes grillées /
fumées, petits gibiers, viandes mûries,
champignons**

Conseils
**Carafage conseillé
Servir à 17°C**

TORAMI



Nom
Torami

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Cabernet-sauvignon**

Vieillessement
**10 mois en barriques de
chêne français**

Bouquet
Note de fruits des bois, olives noires et prunes

Saveur
Structure imposante et tanins marqués

Informations
14,0 % Vol - 75 cl

Capacité de vieillissement
8 à 10 ans

Accords
Bœuf, canard, coeurs de canards, agneau.

Conseils
**Carafage conseillé
Servir à 17°C**

CAMPOLEONE



Nom
Campoleone

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Merlot**

Vieillessement
12 mois en barriques de chêne français

Bouquet
Notes de fruits mûrs, tabac, chocolat

Saveur
Profondes sensations de café, tabac, chocolat, fruits rouges. Très charpentée et tanins de qualité. L'ampleur et le moelleux confirment son caractère qualitatif, alors que l'excellent équilibre et la qualité de sa structure présagent de sa longévité

Informations
14,0 % Vol - 75 cl

Capacité de vieillissement
10 à 15 ans

Accords
Plats en sauce, cèpes, girolles, magret de canard, pigeon, chocolat

Conseils
**Carafage conseillé
Servir à 18°C**

CAMPOLEONE



Nom
Campoleone

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Merlot**

Vieillessement
12 mois en barriques de chêne français

Bouquet
Notes de fruits mûrs, tabac, chocolat

Saveur
Profondes sensations de café, tabac, chocolat, fruits rouges. Très charpentée et tanins de qualité. L'ampleur et le moelleux confirment son caractère qualitatif, alors que l'excellent équilibre et la qualité de sa structure présagent de sa longévité

Informations
14,0 % Vol - 1,5 L (coffret bois)

Capacité de vieillissement
10 à 15 ans

Accords
Plats en sauce, cèpes, girolles, magret de canard, pigeon, chocolat

Conseils
**Carafage conseillé
Servir à 18°C**



LES VINS PÉTILLANTS



BRUT



Nom
Lamborghini Brut
Vin Pétillant

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot blanc, Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
**Harmonieuse, aux arômes de
pomme, poire et de fleurs blanches**

Informations
12,0 % Vol - 75 cl / 1,5 L

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

Conseils
Servir à 6-8°C



EAN13 - 8032738620597

EAN13 - 8032738620689

BRUT ORO



Nom
**Lamborghini Brut
Vin Pétillant**

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot blanc, Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
**Harmonieuse, aux arômes de pomme,
poire et de fleurs blanches**

Informations
12,0 % Vol - 75 cl / 1,5 L

Servir à 6-8°C

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

*Lamborghini Brut Vin Pétillant Magnum
1,5 l et coffret cadeau*



EAN13 – 8032738620788

EAN13 – 8032738620771

BRUT PLATINO



Nom
**Lamborghini Brut
Vin Pétillant**

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot blanc, Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
**Harmonieuse, aux arômes de pomme,
poire et de fleurs blanches**

Informations
12,0 % Vol - 75 cl / 1,5 L

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

Conseils
Servir à 6-8°C

*Lamborghini Brut Vin Pétillant Magnum
1,5 l et coffret cadeau*



EAN13 – 8032738620757

EAN13 – 8032738620764

SPARKLING 0% ROSÉ

Sans alcool
0%



Nom
Sparkling 0% Rosé

Type de vin
Effervescent

Dosage
0g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
100% Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Notes plaisantes de grenade, cerise et framboise, mêlées à une sensation fraîche de cerise noire sauvage

Saveur
Parfum doux, effervescence plaisante au palais avec un bon équilibre

Informations
0% Vol - 75 cl

Conseils
Servir à 5°C



Nom
Brut Pinot-Chardonnay

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot et Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
Très sec et harmonieux

Informations
12,0 % Vol - 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

Conseils
Servir à 6-8°C

BRUT V12



Nom
**Lamborghini Brut
Vin Pétillant**

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot blanc, Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
**Harmonieuse, aux arômes de pomme,
poire et de fleurs blanches**

Informations
12,0 % Vol - 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

Conseils
Servir à 6-8°C
Lamborghini Brut Vin Pétillant et coffret cadeau

MINI FLUO



Nouveauté



Nom
Brut Vino Spumante Mini Fluo

Type de vin
Vin Effervescent

Dosage
6g/L

Cépages
Pinot et Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
Très sec et harmonieux

Informations
12,0 % Vol - 200 ml

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, tapas de légumes, fromages jeunes, poissons

Conseils
Servir à 6-8°C

MÉTHODE PROSECCO



DEMI SEC



Nom
Lamborghini Demi-Sec

Appellation
**Valdobbiadene Prosecco Supérieur D.O.C.G
Millesimato**

Type de vin
Effervescent Demi-Sec

Dosage
38g / L

Territoire
Colline de Valdobbiadene

Cépage
Glera

Perlage
Fin et délicat

Bouquet
Fruité, élégant et aromatisé

Saveur
**Fraîche, résolument plaisante avec des notes
miellées, florales, de litchi, rose et ananas**

Informations
11,0 % Vol - 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Fromages, desserts à base de fruits blancs
et fruits exotiques.**

Conseils
Servir à 6-8°C

EXTRA DRY



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Tréville

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Tréville

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé

Saveur
Moelleuse, harmonieuse et veloutée, notes grillées

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

Conseils
Servir à 6-8°C

EXTRA DRY ORO



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Trévis

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Trévis

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé

Saveur
Moelleuse, harmonieuse et veloutée, notes grillées

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

Conseils
Servir à 6-8°C

EXTRA DRY PLATINO



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Tréville

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Tréville

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé

Saveur
Moelleuse, harmonieuse et veloutée, notes grillées

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

Conseils
Servir à 6-8°C

EXTRA DRY BRONZE



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Tréville

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Tréville

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé, bien équilibré

Saveur
Douce, harmonieuse et veloutée

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

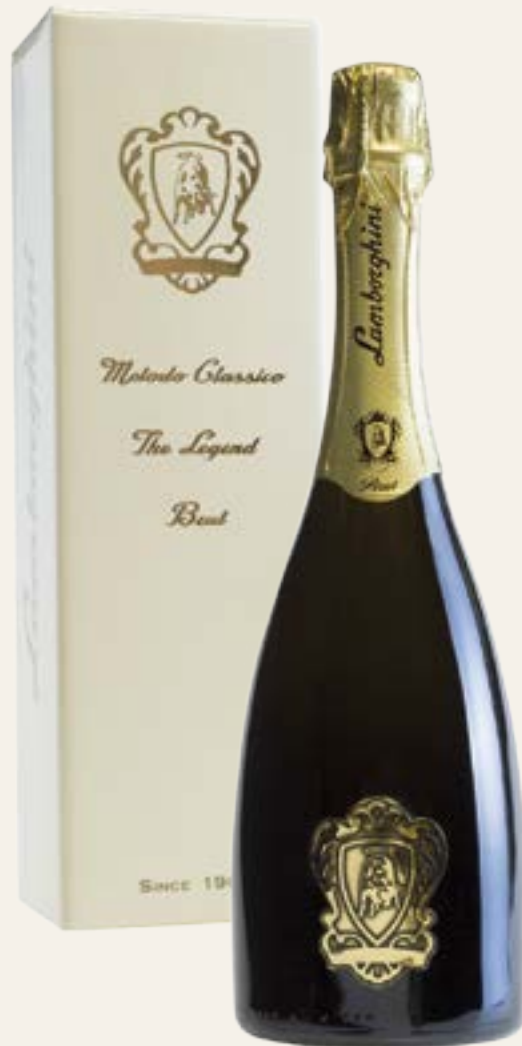
Conseils
Servir à 6-8°C

MÉTHODE CLASSIQUE



THE LEGEND

Bianco



Nom
Lamborghini
« The Legend »
BIO

Type de vin
Blanc Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Cépage
Pinot Noir

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et parfumé

Saveur
Très fraîche et persistante, notes salines

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Méthode
Classique

Accords
Apéritif, viandes blanches, fruits de mer.

Conseils
Servir à 6-8°C

THE LEGEND

Bianco



Nom
Lamborghini
« The Legend »
BIO

Type de vin
Rosé Effervescent Brut

Dosage
6g / L

Cépage
Pinot Noir

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Arômes de petits fruits rouges

Saveur
Très agréable, persistante et fine, notes de fruits rouges.

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Méthode
Classique

Accords
Apéritif, desserts à base de fruits rouges, viandes rouges, langouste, homard

Conseils
Servir à 6-8°C



LES COFFRETS

LES COFFRETS ÉLITE



Nous vous proposons toute une gamme de coffrets, disponibles avec toutes les bouteilles de la gamme, et accompagnés de deux verres gravés.



TRESCONE



Nom
Trescone

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépages
**Sangiovese
Merlot
Cabernet-sauvignon**

Millésime
2015

Vieillessement
4 mois en tonneaux

Bouquet
**Fruits à baies rouges
légèrement épicé**

Saveur
**Confirmation des bonnes qualités de
raffinement, d'élégance et de sobriété
annoncées lors de la phase olfactive
Notes de fruits rouges**

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Accords
**Tartares de bœuf, filets de bœuf, poulets,
pintades, pizzas (base tomate)**

Conseils
Servir à 16°C



Verres gravés

**Coffret orange Trescone
avec deux verres à vin**

Conditionné par carton de 3

EAN13 - 8032738620641



Nom
Era

Appellation
Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Cépage
Sangiovese

Millésime
2018

Vieillessement
**6 mois en tonneaux
de chêne français**

Bouquet
**Il offre au nez des notes de feuilles sèches et
d'humus, ouvrant sur des parfums de fruits à
baies rouges, de noix de muscade et des notes
fumées**

Saveur
**Agréable sensation de sapidité, de tanins
fermes se prolongeant en bouche avec des
arômes fumés et de myrtille**

Informations
13,5 % Vol - 75 cl

Capacité de vieillissement
6 à 8 ans

Accords
**Viandes rouges, viandes grillées /
fumées, petits gibiers, viandes maturées,
champignons**

Conseils
**Carafage conseillé
Servir à 17°C**

**Coffret noir avec deux verres
Lamborghini et bouteille
de vin Era IGT en 75 cl**

**Conditionné
par carton
de 3**

EAN13 – 8032738621051

EXTRA DRY



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Trévis

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Trévis

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé

Saveur
Moelleuse, harmonieuse et veloutée, notes grillées

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

Conseils
Servir à 6-8°C

Coffret noir avec deux verres
Lamborghini et bouteille
de Prosecco Extra-Dry D.O.C en 75 cl

Conditionné par carton de 3

EAN13 – 8032738621068

BRUT ORO



Nom
**Lamborghini Brut
Vin Pétillant**

Type de vin
Effervescent Brut

Dosage
6g/L

Territoire
Province de Trévis

Cépages
Pinot blanc, Chardonnay

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Intense et délicat

Saveur
**Harmonieuse, aux arômes de pomme,
poire et de fleurs blanches**

Informations
12,0% Vol - 75 cl / 1,5 L

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
**Apéritif, tapas de légumes, fromages
jeunes, poissons**

Conseils
Servir à 6-8°C

Coffret noir avec deux verres
Lamborghini et bouteille
de Pétillant Brut Oro en 75 cl

Conditionné par carton de 3

EAN13 - 8032738621082

EXTRA DRY PLATINO



Nom
Lamborghini Extra-Dry

Appellation
Prosecco D.O.C. Tréville

Type de vin
Effervescent Extra-Dry

Dosage
15g/L

Territoire
Région du Tréville

Cépage
Glera

Perlage
Fin et persistant

Bouquet
Fin, fruité et aromatisé

Saveur
Moelleuse, harmonieuse et veloutée, notes grillées

Informations
11,0 % Vol- 75 cl

Méthode
Martinotti - Charmat

Accords
Apéritif, risotto, pizza (base blanche)

Conseils
Servir à 6-8°C

**Coffret extra-dry
platino**

Conditionné par carton de 3

EAN13 - 8032738620993

LUXE COLLECTION



8032738621273

Appellation
Rosso Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Merlot
Sangiovese
Cabernet-sauvignon

Vinification
Fermentation avec
macération pendant 12 à 14 jours.

Saveur
Notes de baies rouges légèrement
épices, vin raffiné et élégant

Informations
13,0 % Vol - 75 cl



8032738621297

Appellation
Oro Rosso Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Merlot
Sangiovese

Vinification
Fermentation avec
macération pendant 12 à 14 jours.

Saveur
Les notes de fruits rouges du
Sangiovese sont combinées avec les
saveurs complexes du Merlot, créant
un vin fin et équilibré

Informations
13,5 % Vol - 75 cl



8032738621266

Appellation
Blu Merlot Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Merlot

Vinification
Fermentation avec
macération pendant 12 à 14
jours, âgé ensuite pendant
12 mois dans des barriques
en chêne Français

Saveur
Saveur ample et profonde,
avec des notes de mûre et de
cerise.

Informations
14,5 % Vol - 75 cl



Disponible en coffret
2 bouteilles

8032738621280



Appellation
Titano Rosso Umbria IGT

Type de vin
Rouge

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Sangiovese
Cabernet-sauvignon

Vinification
Fermentation avec
macération pendant 12 à 14 jours,
âgé ensuite pendant 12 mois dans des
barriques en chêne Français

Saveur
Notes herbacées et de baies rouges,
structure impressionnante et tanins
marqués.

Informations
13,5 % Vol - 75 cl

8032738621419



Appellation
Grechetto Umbria IGT

Type de vin
Blanc

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Grechetto

Vinification
Macération à froid et fermentation
à basse température

Saveur
Arômes fruités, floraux et notes
minérales, caractérisé par une
bonne acidité.

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

8032738622294



Appellation
Rosé Merlot Umbria IGT

Type de vin
Rosé

Territoire
Panicale, Umbria

Cépages
Merlot

Vinification
Fermentation en fût en acier
inoxydable

Saveur
Tannins mûrs et acidité fraîche.
Notes aromatiques de pétale de
rose avec des nuances de pêche
blanche et de pomme

Informations
12,5 % Vol - 75 cl

Nouveauté



Brut 3L Jéroboam

Appellation
Lamborghini Brut
Vino Spumante.

Type de vin
Effervescent Brut

Cépages
Pinot et Chardonnay.

Informations
12 % Vol - 3L

8032738621440

The image features four bottles of Lamborghini champagne arranged in a row, angled towards the right. Each bottle has a black sleeve with the Lamborghini logo and the word 'Lamborghini' in white. The necks are wrapped in white with 'Lamborghini' written in blue. A large, stylized 'BB' logo is on the left, with the word 'BILLIONNAIRE' in bold white letters below it. A green audio waveform graphic runs horizontally across the middle of the image.

BB
BILLIONNAIRE

The sleeve of the first bottle from the left, which is illuminated with a green glow. It features the white Lamborghini logo (a shield with a bull) and the word 'Lamborghini' in a white script font below it.

Lamborghini

The sleeve of the second bottle, illuminated with a green glow. It features the white Lamborghini logo and the word 'Lamborghini' in a white script font below it.

Lamborghini

The sleeve of the third bottle, illuminated with a red glow. It features the white Lamborghini logo and the word 'Lamborghini' in a white script font below it.

Lamborghini

The sleeve of the fourth bottle, illuminated with a purple glow. It features the white Lamborghini logo and the word 'Lamborghini' in a white script font below it.

Lamborghini

Appellation

Lamborghini Extra-Dry.

Cépages

Chardonnay, Gléra, Perera.

Vinification

Vieillessement 4-6 mois.

Saveur

Très sec et harmonieux.

Perlage & bouquet

Fin et persistant, bouquet intense et délicat.

**Une bouteille d'exception
influencée par la scène DJ. Elle
vous fera vibrer au rythme de la
musique et de ses leds lumineuses.**





*Conditionnement cadeau Glacette Gift box
Glacette avec poignée*



**Coffret orange
avec seau à vin**

EAN13 – 8032738621006



*Coffret cadeau en bois transformable
en élément de cave à vin*

Bouteilles non incluses

EAN13 – 8032738621174



Coffret en bois cadeau 4 bouteilles

Bouteilles non incluses

EAN13 – 8032738621181



*Verres de réception blancs
et noirs*

Tire-bouchons

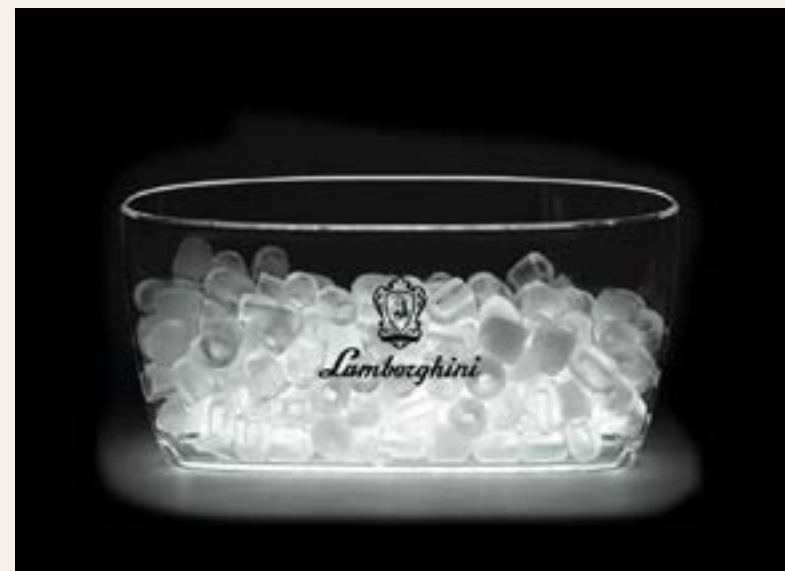
Bouchon



Coffret cadeau 4 bouteilles avec ruban

Bouteilles non incluses

EAN13 – 8032738621198



Vasque Led 5 bouteilles

Bouteilles non incluses

EAN13 – 8032738621211



Vignes 

Cave de vinification et d'élevage 

Parcours de golf 

Agritourisme 



SUPPORTS DE COMMUNICATION



Recevez avec votre commande, sur simple demande, des affiches (30 X 65 cm) pour mettre en avant vos produits.

Cocktalis distributeur officiel des vins Lamborghini



COCKTALIS INTERNATIONAL SAS

3 rue de Berlin - 68350

Brunstatt-Didenheim

+33 3 89 89 42 31

commercial@cocktalis.com

WWW.COCKTALIS.COM