APPELLATIONS		PRIX €	Qté(s)	TOTAL
Rosé d'Anjou Rosé demi-sec	Carton de 6	27,00		
	BIB 5 L	18,00		
	BIB 10 L	30,00		
	BIB 20 L	59,00		
Cabernet d'Anjou	Carton de 6	27,00		
	BIB 5 L	18,00		
Cabernet Rosé sucré	BIB 10 L	30,00		
	BIB 20 L	59,00		
Pinot Noir	Carton de 6	36,60		
Anjou Rouge	Carton de 6	27,00		
	BIB 5 L	17,00		
Rouge	BIB 10 L	30,00		
	BIB 20 L	59,00		
Cuvée Féeline	2021 (par 6)	36,00		
	2022 (par 6)	36,00		
	2023 (par 6)	36,00		
	2024 (par 6)	36,00		
Cuvée Féeline 2022 Magnum 150 cl	avec coffret bois	21,00		
Méthode Trad Brut	Carton de 6	37,80		
Méthode Trad Demi-sec	Carton de 6	37,80		
Crémant de Loire Rosé	Carton de 6	43,80		
Le Petit D'Lys (jus de raisin) Sans Alcool	Carton de 6	24,00		
Remise 3 % si commande > 300€				
Frais de transport si commande < 150€				10,00
Sachet de 45 bouchons x 8€				
Total après remise ou frais de transport				

Frédéric HASCOET - Vigneron - 13 rue du Layon
TIGNÉ 49540 LYS-HAUT-LAYON
02 41 59 67 58
domainedelafeedulys@hotmail.com
domainedelafeedulys.com

Les Conditions Générales de Vente sont indiquées sur le site internet.

Frédéric HASCOET - Vigneron - 13 rue du Layon
TIGNÉ 49540 LYS-HAUT-LAYON
02 41 59 67 58
domainedelafeedulys@hotmail.com
domainedelafeedulys.com





Vous souhaitez commander ?
par téléphone au 02 41 59 67 58
par mail domainedelafeedulys@hotmail.com
par voie postale en nous retournant le bon de commande à notre adresse.

Vous souhaitez être livré ?
Nous livrons en Normandie, Bretagne, Sarthe, Mayenne, Charentes et d'autres régions selon les quantités demandées (retrouvez nos dates sur notre site).

Vous souhaitez venir déguster ?
Soyez les bienvenus, nous sommes ouverts tous les jours mais sur RDV afin de vous accueillir étant souvent dans les vignes ou en livraison.

Conseils de conservation et de mise en bouteilles :
Le vin doit être conservé à une température entre 10°C et 15°C, à l'abri de la lumière.
Pour les BIBS : si vous ne mettez pas en bouteille le vin, surtout laissez votre bib au réfrigérateur, inclinez le bib au fur et à mesure de votre consommation, afin d'éviter les passages d'air. La conservation est de trois mois (BIBS ouverts ou non).
Il est important de bien laver vos bouteilles avant de faire la mise en bouteille. Aucune impureté ne doit être présente. De plus, les bouchons doivent être de bonne qualité et la bouteille doit être remplie jusqu'au minimum 1 cm du bouchon (en dessous votre vin prendra l'air et s'oxydera).
Nous ne prenons pas la responsabilité de la conservation de vos BIBS ni celle de votre mise en bouteilles.

Conditions Générales de Vente :
Paiement à la date indiquée sur facture par chèque, espèces ou carte bleue. Nos vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Conformément à l'article L3342-1 du code de la Santé Publique, la vente des boissons alcoolisées à un mineur.

domainedelafeedulys.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique. Création vinimedia.fr

Domaine de la Fée du Lys

Frédéric HASCOET
Vigneron du Val de Loire
à Tigné (49)

CARTE DES VINS

Tarifs 2026 TTC



domainedelafeedulys.com

NOS BLANCS

SAUVIGNON
Sec et fruité, il accompagnera vos fruits de mer, vos poissons.
Cépage : Sauvignon Service : 8 à 9°C

LYS GRIS
Sec et léger, ce vin blanc se mariera avec vos toasts, vos fruits de mer.
Cépage : Grolleau gris Service : 8 à 9°C

CHARDONNAY
Aromatique et fruité, ce vin blanc sucré surprendra vos papilles lors de vos apéritifs.
Cépage : Chardonnay Service : 8 à 9°C

LYS BLANC
Moelleux très fruité, à déguster bien frais lors de vos apéritifs et de vos desserts.
Cépage : Chenin Service : 8 à 9°C

COTEAUX DU LAYON
Ce liquoreux sucré s'alliera avec vos desserts, votre foie gras.
Cépage : Chenin Service : 8 à 9°C

NOS ROSÉS

ROSÉ DE LOIRE
Rosé sec, vous l'apprécierez en apéritif ou tout au long de votre repas.
Cépage : Cabernet Franc et Grolleau
Service : 8 à 9°C

ROSÉ D'ANJOU
Rosé demi-sec, très aromatique, pour vos apéritifs et vos desserts.
Cépage : Grolleau noir Service : 7 à 8°C

CABERNE T D'ANJOU
Rosé sucré et fruité, à déguster entre amis pour toute occasion.
Cépage : Cabernet Franc Service : 8 à 9°C

NOS ROUGES

ANJOU ROUGE
Parfumé, il s'harmonisera avec vos viandes rouges.
Cépage : Cabernet Franc Service : 14 à 16 °C

CUVÉE FÉELINE
Vin millésimé
Légèrement boisé, accompagnera vos gibiers, vos fromages corsés.
Cépage : Cabernet Franc Service : 16 à 17°C

PINOT NOIR
Mystérieux, léger et tonique à la fois, à l'origine des plus grands rouges.
Accompagnera vos viandes blanches, viandes grillés.
Cépage : Pinot noir Service : 14 à 16 °C

NOS BULLES

SAUMUR Méthode Traditionnelle Brut ou Demi-sec
Ce vin effervescent reposé douze mois, vous séduira tout au long de vos repas festifs.
Cépage : Chenin et Chardonnay Service : 7 à 8°C

CRÉMANT DE LOIRE Rosé Brut
Ses bulles fines vous envoûteront lors de vos apéritifs, de vos desserts.
Cépage : Cabernet Franc et Grolleau gris
Service : 7 à 8°C

PUR JUS DE RAISIN NON PÉTILLANT Le Petit D'Lys
Pour les grands et les petits
Service : 8 à 9°C



BON DE COMMANDE TARIFS TTC 2026

Domaine de la Fée du Lys

Nom : _____
Prénom : _____
Tél : _____
Email : _____
Adresse : _____
Code Postal : _____
Ville : _____

APPELLATIONS		PRIX €	Qté(s)	TOTAL
Sauvignon	Carton de 6	27,90		
	BIB 5 L	18,00		
	BIB 10 L	33,00		
Lys Gris Blanc sec	Carton de 6	27,00		
	BIB 5 L	17,50		
	BIB 10 L	32,00		
Chardonnay	Carton de 6	36,00		
Lys Blanc (demi-sec)	Carton de 6	36,00		
	BIB 5 L	21,00		
	BIB 10 L	36,00		
Coteaux du Layon	Carton de 6 2025	45,00		
	Carton de 6 2019	49,50		
	Carton de 6 2018	55,50		
	BIB 5 L	30,00		
	BIB 10 L	50,00		
Rosé de Loire Rosé sec	Carton de 6	27,00		
	BIB 5 L	18,00		
	BIB 10 L	30,00		
	BIB 20 L	59,00		

domainedelafeedulys.com