



S.A.R.L. Beauvillain  
Enologie et Ass

# LABORATOIRE ENOLOGIQUE BEAUVILLAIN

21, rue du Docteur Rouma – 46 700 PUY L'EVEQUE

Tel 05 65 30 89 85 - Port. 06 80 53 82 59

Fax 05 65 30 93 48

Courriel labo.beauvillain@wanadoo.fr – siren 47836579400013

Nos clients :

Clos Lacoutale

Clos Triguedina

Château Le Cèdre

Château Eugénie

Château St Sermin

Château Chambert &  
Carlat

d'Aglan

Château Gautoul

Château Lacapelle-  
Cabanac

Château Les Croisille

Château Fages

Clos d'un Jour

Vignoble Dega

Château La Pineraie

Clos du Chêne

Etc ...

## - TARIF – PRESTATION DE SERVICE – MISE EN BOUTEILLES SAISON 2010/2011

Date d'application du 01/08/2010 au 31/08/2011

### TIRE BOUCHE TRADITIONNEL

Tireuse-boucheuse, COSTRAL 3000, cadences : 3000 bouteilles /heures

FORFAIT MOINS DE 8000 COLS = 513,64 € H.T. ET HORS TRANSPORT

	Personnel	Quantité de cols	Prix H.T. le mille
Tiré - bouché	1 chef de chantier	8 000 à 18 000	59,21€
Tiré - bouché	1 chef de chantier	18000 et plus	54,84 €

Changements de formats de bouteilles = 50 € H.T par changement.

Changement de vins = 50 € H.T. Par changement.

### CAPSULAGE A VIS

Bouteille norme BVS obligatoire en 75 cl uniquement, et capsule norme 30H60 BVS obligatoirement. Tireuse-boucheuse, COSTRAL 3000, cadences : 3000 bouteilles /heures.

FORFAIT MOINS DE 8000 COLS = 644,54 € H.T. ET HORS TRANSPORT

Changement de vins = 50 € H.T. Par changement.

	personnel	Quantité de cols	Prix H.T. le mille
Tiré – capsulé	1 chef de chantier	8 000 à 18 000	74,60 €
Tiré – capsulé	1 chef de chantier	18000 et plus	70,12 €

4 opérations sur devis uniquement