

Tarifs - Automne / Hiver 2018

Pour une meilleure dégustation, nous vous conseillons de consommer ces vins suivant la légende :

- dans les 2 ans à venir
- dès aujourd'hui et jusqu'à 4 ou 5 ans
- d'ici quelques mois et jusqu'à 5 ou 6 ans

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté

Perles d'Or	2016 •	6.50
La Pièce -à partir de décembre 2018-	2017 ••	8.50

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Hautes Côtes de Nuits	2016 ••	9.50
Clos du Vignon	2017 ••	13.00

Côteaux Bourguignons

Pinot Beurot	2017 ••	15.00
--------------	---------	-------

VINS ROUGES

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Hautes Côtes de Beaune	2017 ••	9.00
------------------------	---------	------

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Hautes Côtes de Nuits	2016 ••	9.50
Les Renardes	2016 ••	12.00
Clos du Vignon	2016 ••	12.50
Clos du Vignon "La Cabotte"	2015 ••	15.50

VINS MOUSSEUX

Crémant de Bourgogne (brut) -à partir de mai 2019-	•	9.00
Blanc de Blanc (100% aligoté - brut nature)	•	9.00

VIN ROSÉ

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	2015 •	8.00
----------------------------------	--------	------

La bouteille en euros

1/2 BOUTEILLES

Bourgogne Aligoté

Perles d'Or	2015 •	3.60
-------------	--------	------

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Hautes Côtes de Nuits blanc	2015 •	5.50
Hautes Côtes de Nuits rouge	2016 •	5.00
Clos du Vignon rouge	2015 •	6.40

MAGNUMS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Clos du Vignon blanc	2017 ••	28.00
Clos du Vignon rouge	2015 ••	27.00

VIN EN VRAC

	litre non logé	BIB 10 litres	Cubitainer 32 litres
Bourgogne Aligoté	6.00	63.00	203.00
Hautes Côtes de Nuits Rouge	8.10	85.00	272.00

Pour l'achat de vrac non logé ou de cubi de 32 litres au caveau, merci de nous prévenir la veille

LIQUEURS - APÉRITIFS

Crème de Cassis	20°	70cl	15.00
Crème de Framboise	18°	70cl	15.00
Crème de Pêche de Vigne	18°	70cl	15.00
Ratafia	16°	70cl	13.00
Kir en Kit (1 bouteille de cassis + 5 bouteilles d'aligoté)			47.50

EAUX DE VIE

Marc de Bourgogne	44°	70cl	26.00
Fine de Bourgogne	44°	70cl	26.00

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent TTC départ cave :

- à la bouteille de 75 cl à la demie de 37,5 cl ou au magnum de 150 cl.
- au litre dans un cubitainer fourni par le client.
- au BIB de 10 litres "longue conservation".
- au cubitainer de 32 litres à mettre en bouteille sous huitaine.
- droits de circulation et taxes sécurité sociale compris.

EXPÉDITIONS EN FRANCE MÉTROPOLITAINE

Vous pouvez nous passer votre commande par courrier en joignant le règlement ou par e-mail avec un règlement par virement.

Prix de l'expédition par multiple de 6 à la même adresse :

- 6 bouteilles : 21 €
- 12 à 18 bouteilles : 27 €
- 24 à 36 bouteilles : 33 €
- 42 à 78 bouteilles : 37 €
- 84 bouteilles et plus : **port gratuit**

Règlement à la commande

(1 magnum = 2 bouteilles ; 10 litres = 13 bouteilles)

EXPÉDITIONS À L'ÉTRANGER

Pour une expédition dans un pays étranger, n'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir un devis pour le transport.

VENTES AU CAVEAU

Nous vous accueillons dans notre caveau de dégustation

du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

N'hésitez pas à nous prévenir de votre passage par téléphone ou par e-mail.

Remise par quantité :

- 3% à partir de 30 bouteilles
- 5% au delà de 60 bouteilles
- 8% au delà de 100 bouteilles

Règlement comptant sans escompte

VENTES SUR LES SALONS

Vous pouvez acheter nos vins sur les salons listés au verso.

Nous aurons du stock sur notre stand pour les vins en bouteilles. Vous pouvez effectuer une précommande si votre choix est déjà fait et pour les autres produits (demies bouteilles, liqueurs,...).

Les prix de ce tarif sont valables sur les salons pour un achat par 6 bouteilles. Un supplément d'1€ par bouteille est appliqué pour une commande à l'unité.

Tarifs valables du 1er octobre 2018 au 30 avril 2019.

Le présent tarif remplace et annule les précédents.

Les millésimes seront retirés de la vente sans préavis à épuisement des stocks.

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les nouveaux tarifs des vins de notre production.

Le millésime 2017 est en bouteille pour les blancs et pour une partie des rouges. Les vins sont bien équilibrés avec de la rondeur pour les blancs et de la finesse pour les rouges.

Certaines cuvées sont encore proposée en 2016 sur ce tarif. Les quantités étant relativement faibles le changement de millésime pour 2017 aura lieu assez rapidement dans l'hiver.

Nous proposons deux nouvelles cuvées de cépage aligoté.

- **La pièce** est un Bourgogne Aligoté avec un élevage de 12 à 15 mois en fûts anciens qui ne marquent pas le vin mais qui permettent de travailler les lies au cours de l'élevage pour plus de gras et de complexité. Le millésime 2017 sera disponible à partir du mois de décembre.

- **Un vin mousseux 100% aligoté** en méthode traditionnelle brut nature. Cette cuvée a été faite en 2016 suite au gel qui ne nous a pas permis de faire de Crémant. Le vin de base est fait à partir d'aligoté avec une bonne maturité. La prise de mousse est la même que pour notre crémant. Cet aligoté mousseux n'est pas dosé (brut nature).

Notre cuvée de **Pinot Beurot** change d'appellation. Le cahier des charges Hautes Côtes ne permet plus de revendiquer une cuvée 100% pinot beurot. Nous avons donc "déclassé" le Beurot en côteaux bourguignons, appellation plus large qui permet le 100% pinot beurot. Il n'y a aucun changement concernant les vignes, la vinification et l'élevage, simplement un changement d'étiquette.

Nicolas Thevenot

SALONS

Nous serons présents, comme chaque année, aux salons des Vignerons Indépendants où nous aurons le plaisir de vous faire découvrir ou redécouvrir nos vins :

DIJON : du 19 au 21 octobre 2018

LYON Halle Tony Garnier : 25 au 29 octobre 2018 - *stand D19*

PARIS Pte de Versailles : du 29 nov. au 2 déc. 2018 - *stand M47*

STRASBOURG Wacken : du 22 au 25 février 2019

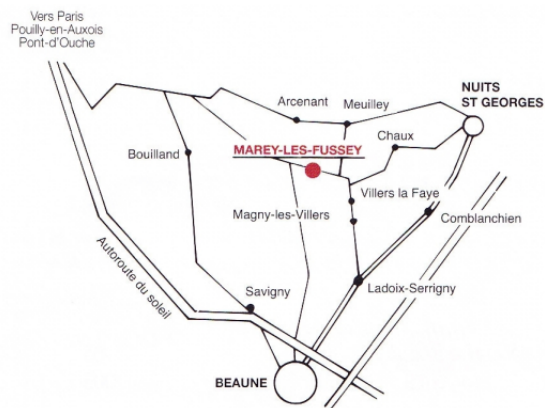
LYON Eurexpo : du 15 au 17 mars 2019

ACCUEIL AU CAVEAU

du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

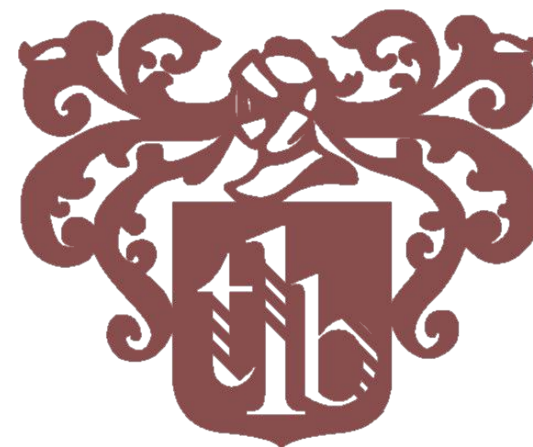
le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Sur rendez vous du 22 décembre 2017 au 7 janvier 2018



DOMAINE THEVENOT LE BRUN

Vins de Bourgogne
Hautes Côtes de Nuits - Hautes Côtes de Beaune



Domaine Thevenot le Brun
36 Grande Rue
21700 MAREY LES FUSSEY
tél : 03 80 62 91 64
e-mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr
www.thevenot-le-brun.com



Clos du Vignon - Monopole

Tarifs

Automne / Hiver 2018

Madame, Monsieur :

Adresse :

CP :

Ville :

E-mail :

Téléphone obligatoire pour livraison

Fixe :

Portable :

Réception semaine n° :

En cas de livraison à une adresse différente de celle de la facturation :

Nom du destinataire :

Adresse :

Paiement : chèque joint CB

Paiement par carte bancaire

Montant du règlement : euros.

N° carte :|.....|.....|.....

expire à fin :|.....

cryptogramme (3 chiffres au dos) : ...|...|...

Signature obligatoire :

Remarques :