

Tarifs - Printemps / Eté 2017

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 2015 • 6.20

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Hautes Côtes de Nuits 2015 •• 9.00

Clos du Vignon (Prix d'Excellence) 2015 •• 12.70

Pinot Beurot -à partir de septembre 2017- 2016 •• 15.00

VINS ROUGES

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Hautes Côtes de Beaune 2016 •• 8.90

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Hautes Côtes de Nuits 2015 •• 9.00

Les Renardes 2015 •• 11.80

Clos du Vignon 2015 •• 11.80

CRÉMANT

Crémant de Bourgogne (brut) 9.00

VIN ROSÉ

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2014 • 8.00

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) 46.00

EAUX DE VIE

Marc de Bourgogne 44° 70cl 26.00

Fine de Bourgogne 44° 70cl 26.00

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 2015 • 5.00

Clos du Vignon rouge 2015 • 6.40

MAGNUMS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Clos du Vignon blanc 2015 •• 28.00

Clos du Vignon rouge 2014 ••• 26.00

VIN EN VRAC

	litre non logé	BIB 10 litres	Cubitainer 32 litres
Bourgogne Aligoté	5.70	60.00	195.00
Hautes Côtes de Nuits Rouge	7.90	82.00	267.00

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

EXPÉDITIONS EN FRANCE MÉTROPOLITAINE

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

Expédition par multiples de 6 à la même adresse.

Règlement à la commande

(1 magnum = 2 bouteilles ; 10 litres = 13 bouteilles ; 32 litres = 43 bouteilles)

VENTES AU CAVEAU

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

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.

Tarifs valables du 1er mai 2017 au 30 septembre 2017.

Le présent tarif remplace et annule les précédents.

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

BON DE COMMANDE

du 1er mai 2017 au 30 septembre 2017

à retourner à :

Domaine Thevenot le Brun

36 Grande Rue - 21700 Marey les Fussey

	Quantité	Prix en euros	TOTAL
VINS BLANCS			
Aligoté "Perles d'Or"	2015	6.20	
Hautes Côtes de Nuits	2015	9.00	
Clos du Vignon	2015	12.70	
Pinot Beurot	<i>à partir de septembre</i> 2016	15.00	
VINS ROUGES			
HC de Beaune	2016	8.90	
Hautes Côtes de Nuits	2015	9.00	
Les Renardes	2015	11.80	
Clos du Vignon	2015	11.80	
CRÉMANT			
Crémant de Bourgogne		9.00	
VIN ROSÉ			
Hautes Côtes de Beaune	2014	8.00	
LIQUEURS			
Crème de Cassis		15.00	
Crème de Framboise		15.00	
Crème de Pêche de Vigne		15.00	
Ratafia		13.00	
AUTRES			
			Montant total TTC
			Frais d'envoi
			TOTAL TTC

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 :

.....

S'agit-il d'un cadeau : oui non

Paiement : chèque joint CB

Paiement par carte bancaire

Montant du règlement : euros.

N° carte : | |

expire à fin : |

Signature obligatoire :

Remarques :

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

Les vins rouges du millésime 2015 sont remarquables par leur souplesse et leur finesse avec une palette aromatique orientée sur les fruits rouges. Les vins blancs sont aromatiques et ronds. Les premières mises en bouteilles du millésime 2016 seront faites à partir de l'été. Ce millésime marqué par un épisode de gel exceptionnel avec des rendements faibles présente des vins bien concentrés et équilibrés.

Chaque année nous vinifions nos raisins en respectant le millésime et en faisant s'exprimer au mieux le terroir dont ils sont issus

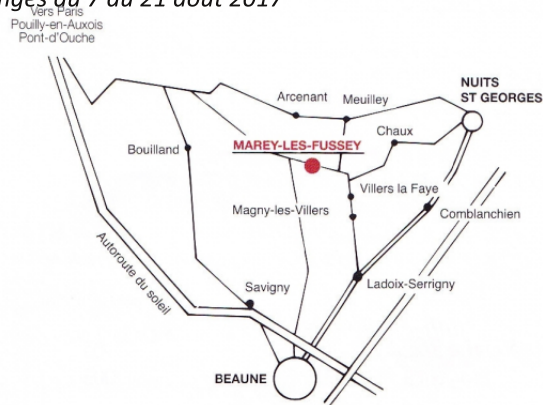
JOURNÉES PORTES OUVERTES

Samedi 3 et dimanche 4 juin 2017, nous vous invitons au domaine afin de découvrir ou redécouvrir nos vins dans une ambiance conviviale autour de diverses animations (balade animée, visite, présentation de produits locaux). Un apéro-concert est organisé le samedi soir à partir de 18h30.

ACCUEIL AU CAVEAU

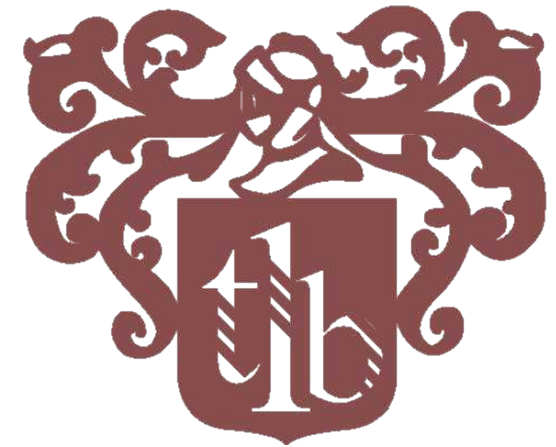
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Congés du 7 au 21 août 2017



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
fax : 03 80 62 99 81
e-mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr
www.thevenot-le-brun.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Clos du Vignon - Monopole

Tarifs

Printemps / Eté 2017