

Tarifs Automne / Hiver 2020

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
- dès aujourd'hui et jusqu'à 10 ans ... ou plus

VINS BLANCS

**Bourgogne Aligoté**

Perles d'Or	2018 •	7.00
La Pièce	2018 ••	8.50

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune**

Hautes Côtes de Beaune	2018 ••	9.00
------------------------	---------	------

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits**

Hautes Côtes de Nuits	2019 ••	10.00
Clos du Vignon	2018 ••	13.00

**Côteaux Bourguignons**

Pinot Beurot	2018 ••	15.00
--------------	---------	-------

VINS ROUGES

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune**

Hautes Côtes de Beaune	2018 ••	9.00
------------------------	---------	------

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits**

Hautes Côtes de Nuits	2018 ••	10.00
Les Renardes	2018 •••	13.00
Clos du Vignon	2018 •••	13.00
Clos du Vignon "La Cabotte"	2018 •••	16.00

VINS MOUSSEUX

Crémant de Bourgogne (brut) -quantités limitées-	•	10.00
Blanc de Blanc (100% aligoté - brut nature)	•	9.00

VIN ROSÉ

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	2017 •	8.00
----------------------------------	--------	------

La bouteille en euros

1/2 BOUTEILLES

**Bourgogne Aligoté**

Perles d'Or	2018 •	3.60
-------------	--------	------

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits**

Hautes Côtes de Nuits blanc	2018 •	5.50
Hautes Côtes de Nuits rouge	2018 •	5.00
Clos du Vignon rouge	2018 •	6.40

**MAGNUMS**

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits**

Clos du Vignon blanc	2018 •••	28.00
Clos du Vignon rouge	2018 •••	28.00
Clos du Vignon rouge "La Cabotte"	2018 •••	34.00

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	8.50	89.00	285.00

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 de Bourgogne 16°	70cl	13.00
Kir en Kit (1 bouteille de cassis + 5 bouteilles d'aligoté)		50.00

**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 ; 2 demies = 1 bouteille ; 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 **lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h le mercredi de 9h à 12h le samedi sur rendez vous 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 d'octobre à mars (Dijon, Lyon, Paris, Strasbourg). Nous avons 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 2020 au 30 avril 2021.

Le présent tarif remplace et annule les précédents.

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

Marey les Fussey le 25 septembre 2020

Madame, Monsieur,

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

A l'heure où j'écris ces lignes nous avons beaucoup d'incertitudes sur la tenue des salons de fin d'année. Seul celui de la Halle Tony Garnier à Lyon est officiellement annulé. Comme la plupart d'entre nous, nous organisons notre travail au jour le jour en fonction des annonces préfectorales.

Ces bouleversements sont une occasion de réfléchir à nos pratiques techniques (en s'orientant vers des pratiques encore plus respectueuses de l'environnement) mais aussi commerciales.

Notre caveau de dégustation reste ouvert. Nous veillons à respecter les gestes barrières et à ne pas accueillir plusieurs groupes en même temps. Il est donc préférable de prévenir de votre venue.

La livraison à domicile par notre transporteur n'a jamais autant fonctionné. Ce service s'avère très pratique et sûr dans le contexte épidémique. Il s'avère également avantageux dès lors que l'on se regroupe. Nous prenons en charge tout ou partie du transport en fonction des quantités commandées.

La vigne et les vins évoluent pour leur part sans être influencés par le contexte que nous connaissons.

Le millésime 2020 est désormais en cuverie. L'été a une nouvelle fois été chaud mais c'est la sécheresse qui a été la plus remarquable. Au final, les rendements sont bons pour les blancs et assez faibles pour les rouges avec une qualité et un équilibre remarquable pour les 2 couleurs. Nous pourrions en dire plus quand les fermentations seront totalement terminées.

Nous commercialisons le millésime 2018 pour la majorité des cuvées. Les blancs sont gras et aromatiques et les rouges bien structurés avec des tanins qui restent fins.

Les 2019 continuent leur évolution en fûts ou en bouteille et confirment qu'ils seront dans la classe des années chaudes avec un plus de fraîcheur par rapport à 2018.

Nicolas Thevenot

## SALONS

Vous trouverez ci-dessous les dates des salons des Vignerons Indépendants. A ce jour seul le salon de Lyon est officiellement annulé. Vous pourrez trouver plus d'information sur le site des vigneron indépendants ou sur notre site. N'hésitez pas à nous contacter pour avoir plus d'informations.

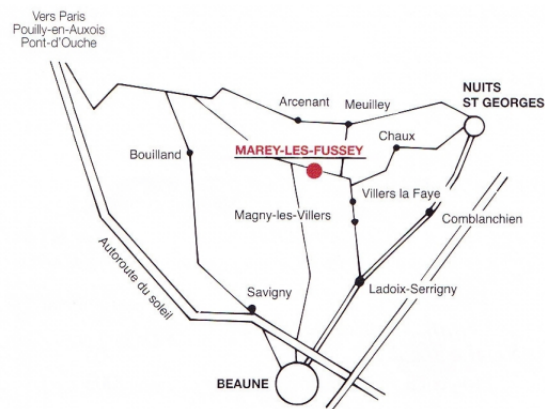
DIJON : du 16 au 18 octobre 2020  
LYON Halle T. Garnier : 29 oct. au 2 nov. 2020 : ANNULÉ  
PARIS Pte de Versailles : du 3 au 6 décembre 2020  
STRASBOURG Wacken : du 12 au 15 février 2021  
LYON Eurexpo : du 5 au 7 mars 2021

## ACCUEIL AU CAVEAU

*Merci de prévenir de votre venue afin que nous puissions organiser les dégustations en évitant au maximum d'avoir plusieurs groupes en même temps.*

**du lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h**  
**le mercredi de 9h à 12h**  
**le samedi sur rendez vous de 10h à 12h et de 14h à 18h**

Congés du 25 décembre 2020 au 06 janvier 2021 inclus.



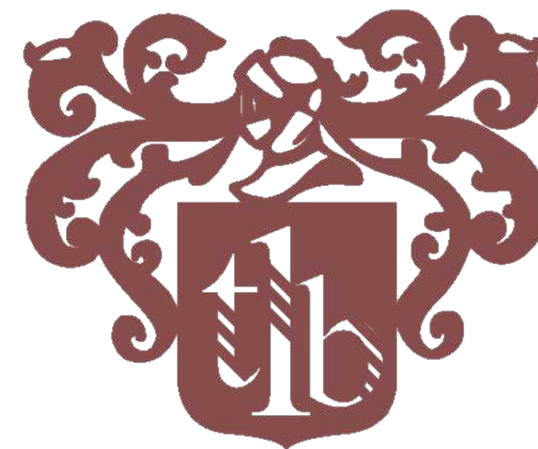
Domaine Thevenot le Brun  
36 Grande Rue  
21700 MAREY LES FUSSEY  
tél : 03 80 62 91 64  
e-mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr  
[www.thevenot-le-brun.com](http://www.thevenot-le-brun.com)



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

# DOMAINE THEVENOT LE BRUN

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



*Clos du Vignon - Monopole*

Tarifs  
Automne / Hiver 2020

# BON DE COMMANDE

du 1er octobre 2020 au 30 avril 2021 - à retourner à :

## Domaine Thevenot le Brun

36 Grande Rue - 21700 Marey les Fussey

ou par mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr

	Quantité	Prix en euros	TOTAL
<b>VINS BLANCS</b>			
Aligoté "Perles d'Or" 2018		7.00	
Aligoté "La Pièce" 2018		8.50	
Hautes Côtes de Beaune 2018		9.00	
Hautes Côtes de Nuits 2019		10.00	
Clos du Vignon 2018		13.00	
Pinot Beurot 2018		15.00	
<b>VINS ROUGES</b>			
Hautes Côtes de Beaune 2018		9.00	
Hautes Côtes de Nuits 2018		10.00	
Les Renardes 2018		13.00	
Clos du Vignon 2018		13.00	
Clos du Vignon "La Cabotte" 2018		16.00	
<b>VINS MOUSSEUX</b>			
Crémant de Bourgogne <small>-quantités limitées-</small>		10.00	
Blanc de blanc		9.00	
<b>VIN ROSÉ</b>			
Hautes Côtes de Beaune 2017		8.00	
<b>LIQUEURS</b>			
Crème de Cassis		15.00	
Crème de Framboise		15.00	
Crème de Pêche de Vigne		15.00	
Ratafia		13.00	
<b>AUTRES</b>			
Montant total TTC			
Frais d'envoi			
<b>TOTAL TTC</b>			

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 :