

VINS D'APPELLATIONS CONTROLEES

	la bille	
	en € TTC	
BLANCS		

BOURGOGNE ALIGOTE :
"Perles d'Or" *Médaille de Bronze* 2009 * 5.30

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :
Hautes Côtes de Nuits *Médaille d'Or* 2008 ** 8.70
CLOS DU VIGNON Chardonnay 2007 * 9.30
PINOT BEUROT 2008 ** 11.00

ROSE

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE 2009 * 6.90

ROUGES

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE :
Hautes Côtes de Beaune 2008 ** 7.50

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :
Hautes Côtes de Nuits 2008 *** 7.50

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :
LES RENARDES 2008 *** 9.10

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :
CLOS DU VIGNON 2008 *** 9.20
CLOS DU VIGNON *Burgondia d'Or* 2007 ** 9.30

VINS CHAMPAGNISES

CREMANT DE BOURGOGNE 7.60

LIQUEURS-APERITIFS

CREME DE CASSIS 20° 70cl 11.20
CREME DE FRAMBOISE 20° 70cl 11.20
RATAFIA 16° 70cl 10.70
Kir en kit (1 bouteille de cassis+ 5 bouteilles d'aligoté) 37.70

EAUX DE VIE

MARC DE BOURGOGNE 44° Vieilli en fûts de chêne . 70cl 22.00
FINE DE BOURGOGNE 44° Vieille en fûts de chêne 70cl 22.00

MAGNUMS

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :

CLOS DU VIGNON rouge 2005 ** 25.00
CLOS DU VIGNON blanc 2002 * 22.50

½ BOUTEILLES

½ bouteilles 37.5 cl, en carton de 12 : le carton en €

BOURGOGNE ALIGOTE « Perles d'Or » 2009 * 37.80
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS :
Hautes Côtes de Nuits Rouge 2008 ** 51.60
Clos du Vignon Rouge 2008 ** 61.80

Vente uniquement au carton. Quantité limitée. Nous consulter.

VINS EN VRAC

	Litre non logé + étiquettes	BIB 10 litres + étiquettes	Cubitainer 32 litres + étiquettes et bouchons
Bourgogne Aligoté 2009	4.80	51.00	168.90
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge 2009	7.10	74.00	242.50

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, 5 ans
- *** d'ici quelques mois et jusqu'à 5,6 ans

Tarifs valable jusqu'au 30 septembre 2010.
Le présent tarif annule les précédents

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix s'entendent TTC départ cave :
- à la bouteille de 75 cl ou au magnum de 150 cl, emballés en cartons de 6 ou 12 bouteilles et 3 ou 6 magnums
- au litre dans un cubitainer fourni par le client.
- au cubitainer de 10 litres "longue conservation".
- au cubitainer de 32 litres à mettre en bouteilles sous huitaine.
- droits de circulation, taxes sécurité sociale pour eaux de vie compris.

VENTES AU CAVEAU	
• Remises par quantité :	
- A partir de 24 bouteilles.	3%
- A partir de 60 bouteilles.	8%
• Règlement comptant sans escompte.	
EXPEDITIONS EN FRANCE METROPOLITAINE	
Frais de port quelle que soit la destination en France métropolitaine. Expédition par multiple de 6 impérativement et à la même adresse. (1 magnum = 2 bouteilles ; 10 litres = 13 bouteilles ; 32 litres = 43 bouteilles)	
- 6 bouteilles = 21.50 €	
- 12 à 18 bouteilles = 27.50 €	
- 24 à 36 bouteilles = 1.15 € / bouteille	
- 42 à 78 bouteilles = 0.80 € / bouteille	
- 84 bouteilles et au-delà = port gratuit	

BON DE COMMANDE DE :

Madame, Monsieur :

.....

.....

à retourner à :
Domaine THEVENOT – LE BRUN & FILS
21700 MAREY LES FUSSEY

BLANCS		Quantité	Prix	Total
BOURG ALIGOTE "Perles d'Or"	2009		5.30	
BOURG. HTES COTES DE NUITS	2008		8.70	
CLOS DU VIGNON	2007		9.30	
PINOT BEUROT	2008		11.00	
ROSE				
BOURG. HTES COTES DE BEAUNE	2009		6.90	
ROUGE				
BOURG. HTES COTES DE BEAUNE	2008		7.50	
BOURG. HTES COTES DE NUITS	2008		7.50	
LES RENARDES	2008		9.10	
CLOS DU VIGNON	2008		9.20	
	2007		9.30	
DIVERS				
Montant total TTC				
Escompte 3% si paiement à la commande				
Nouveau montant				
Frais d'envoi				
TOTAL TTC				

Nom et prénom :

Marey les Fussey le 1er mai 2010

Adresse :

Mail :

Tèl obligatoire pour expédition :

Désire recevoir le :

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 C.B.

CB Paiement par Carte Bancaire

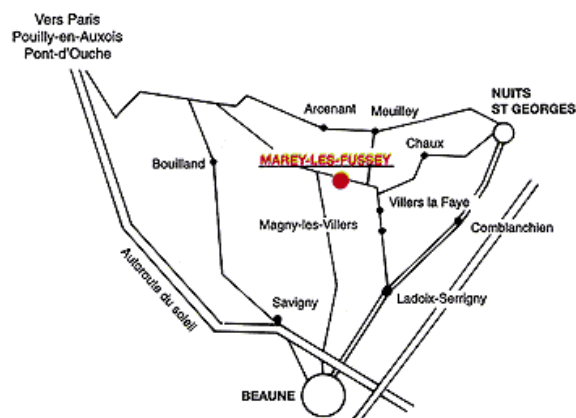
Montant du Règlement..... Euros

N° carte :

Expire à fin : /

Code à 3 chiffres au dos de la carte :

Signature obligatoire :



Chère Madame, cher Monsieur,

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

PORTES OUVERTES LE 12 ET 13 JUIN 2010

Pour la deuxième année consécutive, en partenariat avec les Vignerons Indépendants de Côte d'Or et avec 28 autres domaines, nous organisons un week-end portes ouvertes les **12 et 13 juin 2010**.

Nous vous invitons donc à venir partager un moment de convivialité au domaine où vous pourrez déguster nos vins et nos liqueurs.

Vous pourrez également découvrir d'autres produits locaux (miel, confitures) et vous restaurer sur place.

LES MILLESIMES A LA VENTE

Alors que les Hautes Côtes **2009** se façonnent dans nos fûts, le **Perles d'Or** est déjà en bouteille et prêt à être dégusté et à laisser éclater sa fraîcheur.

Le **millésime 2008** se caractérise par la finesse et le fruit.

Les **Hautes Côtes blancs** sont déjà bien ouverts avec un nez fruité accompagné d'une pointe de minéralité. En bouche se développe une belle rondeur toujours accompagnée de la fraîcheur caractéristique du millésime.

Le **Hautes Côtes de Beaune rouge** présente un nez de groseille et de framboise déjà bien affirmé. En bouche, il est léger avec des tanins discrets amenant une belle subtilité. Ce vin conviendra parfaitement au début du repas ou à une volaille.

Le **Hautes Côtes de Nuits rouge** se caractérise résolument par ses arômes de fruit intenses avec une structure franche et une belle longueur. Bien structuré mais toujours fruité, il s'appréciera tout au long du repas, de l'entrée au fromage.

Les **Renardes et le Clos du Vignon**, plus complexes, allient des notes fruitées et légèrement boisées. Ces vins, encore sur leur jeunesse, présentent déjà une rondeur agréable en bouche suivie d'une finale longue. Ils accompagneront les viandes rouges et les fromages.

Les **2007** s'expriment désormais pleinement ; les tanins se sont arrondis, le nez est expressif. Il s'apprécieront dès aujourd'hui mais pourrons être gardés encore quelques années.

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

Vins de Bourgogne des Hautes Côtes de Nuits

CLOS DU VIGNON « Monopole »



DOMAINE THEVENOT – LE BRUN & Fils

PROPRIETAIRES VITICULTEURS

21700 MAREY LES FUSSEY

Tèl : 03 80 62 91 64 Fax : 03 80 62 99 81

E-mail : thevenot-le-brun@wanadoo.fr

www.thevenot-le-brun.com

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés.

Le samedi sur rendez-vous