

DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

Tarif TTC valable jusqu'au 30 septembre 2010

VIN ROUGE MÂCON-DAVAYÉ

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
« La Différence »	2008	75 cl	5,40	6,40

CRÉMANT DE BOURGOGNE

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Crémant de Bourgogne		75 cl	7,50	8,50

VOS REMISES

ÉCONOMISEZ SUR VOTRE COMMANDE

Votre commande atteint 400 € ➔ -2 %

Votre commande atteint 700 € ➔ -4 %

Votre commande atteint 1 000 € ➔ -6 %

Commande supérieure à
120 bouteilles ➔ Nous consulter

RETROUVEZ NOS VINS SUR :

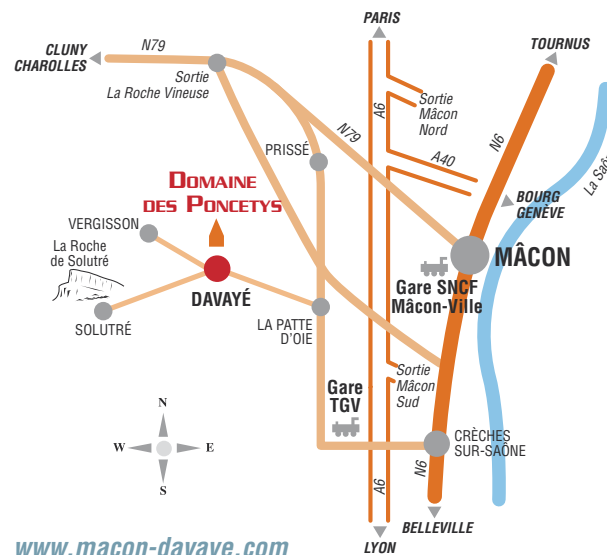
1001degustations.com
concours-des-vins.com
visionbourgogne.com
hachette-vins.com

AU CŒUR DE L'APPELLATION SAINT-VÉRAN, AU PIED DE LA ROCHE DE SOLUTRÉ

Pour un accès facile, par la route ou l'autoroute, rejoindre Mâcon-Sud,
puis prendre successivement les directions : Gare TGV, Solutré.

Pour un accès par Cluny, prendre la N79, sortie La Roche-Vineuse.

Dans la commune de Davayé, suivre les panneaux
Domaine des Poncety, Lycée Agricole.



www.macon-davaye.com

DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
Y COMPRIS PENDANT LES CONGÉS SCOLAIRES

LES HORAIRES

Du lundi au vendredi : de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Le samedi et le dimanche : accueil sur rendez-vous - Tél. +33 (0)3 85 33 56 22

POUR TOUT CONTACT SERVICE COMMERCIAL

Camille GUILLEMIN

71960 Davayé - France

Tél. +33 (0)3 85 33 56 22 - Fax +33 (0)3 85 35 86 34
domaineponcetys@free.fr - www.macon-davaye.com

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

CARTE DES VINS

PRINTEMPS ÉTÉ 2010

Tarif TTC



Les Chailloux

DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

Tarif TTC valable jusqu'au 30 septembre 2010

VINS BLANCS

SAINT-VÉРАН

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
« Classic »	2008	75 cl	7,20	8,20
		37,5 cl	4,00	5,00
Les Chailloux <i>Produit en conversion AB</i>	2008	75 cl	9,80	10,80
Les Cras <i>Produit en conversion AB</i>	2008	75 cl	9,80	10,80
Clos du Château	2007	75 cl	9,20	10,20
	2008	75 cl	9,20	10,20

POUILLY-FUISSÉ

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Pouilly-Fuissé En Champ Roux	2008	75 cl	12,00	13,00

CONDITIONS DE VENTE

DÉPART CAVE :

- Tarif indiqué pour un achat minimum de 6 bouteilles d'une même cuvée ou panachées.

RENDU DOMICILE :

- **COMMANDE MINIMUM DE 12 BOUTEILLES OU 24 1/2 BOUTEILLES EN UNE SEULE FOIS, UNE SEULE ADRESSE.**
- Le nombre limité de bouteilles ne nous permet pas de garantir le millésime sur la période de validité de ce tarif.
- Nos vins sont livrés par transporteur à votre domicile. Au moment de la réception de vos colis, n'hésitez pas à vérifier leur contenu et à faire les réserves d'usage auprès du livreur. Contactez-nous en cas de litige.
- Règlement à la commande, par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Régisseur des Recettes.

LES SAINT-VÉРАН



« CLASSIC »

Vinifié avec les levures indigènes, en foudre de chêne et en cuve inox, le chardonnay exprime ici pleinement ses nuances fruitées et florales : les arômes de poire et de pêche dominant, accompagnés de nuances de fleurs blanches. La bouche, ronde et expressive, révèle des notes de fruits mûrs et de minéralité.



Moules marinières,
saumon froid à l'aneth,
sushis et sashimis...



Entre 10 et 13 °C.
Profitez de sa jeunesse



LES CHAILLOUX

Dominant le village de Davayé, la vigne des Chailloux est exposée à l'est. Entourée de vieux murs de pierre, elle produit des raisins mûrs et sains sur un sol argilo-calcaire. Cultivée sans désherbant depuis trois ans, elle est labourée régulièrement. Issue de petits rendements et non chaptalisée, cette cuvée particulière a fermenté pendant 6 mois en cuve inox et en fût de chêne neuf grâce aux levures naturellement présentes sur la pellicule du raisin. Très complexe, « Les Chailloux » exprime une large palette des arômes du chardonnay : des fruits mûrs tel que l'ananas et l'abricot, des notes finement vanillées, et une longue finale minérale sur des arômes de pierre à fusil.

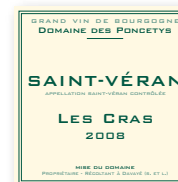


Quenelles de brochet sauce
Nantua, Epoisse au lait cru
affiné, wok de gambas...



Entre 12 et 15 °C

Idéal pour accompagner un pique-nique gourmand



LES CRAS

Issue d'une parcelle orientée au sud et au sol brut très calcaire, cette cuvée a fermenté naturellement pendant 8 mois, à basse température, en cuve inox. Ce terroir particulier nous offre une autre expression du chardonnay. Des notes, très pures, d'abricot confit et de pêche de vigne dominant au nez. La bouche est ronde et offre une finale très minérale, signature de son terroir d'origine. On retrouve des arômes de goyave, de bergamote et de miel d'acacia.



Sole meunière,
risotto safrané,
poulet au curry vert...



Entre 12 et 14 °C



CLOS DU CHÂTEAU

Au Clos du Château pousse une vieille vigne orientée au sud qui produit toujours des raisins dorés et concentrés. Elle est vinifiée pour deux tiers en fût de chêne et pour un tiers en foudre. Les notes de brioche, de vanille et de fruits jaunes dominant au nez en harmonie avec des nuances d'acacia et de tilleul. La bouche est riche et complexe. Elle offre des arômes fondus d'amandes grillées, de fruits mûrs (pêche, poire) et de fines notes minérales.



Gigot de 7 heures
(pour les «lève-tôt»),
Poulet de bresse au vin jaune,
Tajine de pigeon...



Entre 12 et 15 °C

N'hésitez pas à carafier tous nos Saint-Véran, ils vous offriront tout leur potentiel.



MÂCON DAVAYÉ ROUGE

« LA DIFFÉRENCE »

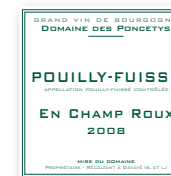
L'origine de ses raisins fait la singularité de cette cuvée. En effet, nous restons le seul domaine à produire un vin rouge sur les flancs de la Roche de Vergisson. Issus du cépage Gamay, les raisins sont encuvés entiers (sans foulage ni égrappage), une partie de la fermentation alcoolique se produit à l'intérieur des baies. À l'issue du pressurage, les jus de goutte et de presse sont assemblés. Ils vont être élevés en cuve inox où ils réalisent leur fermentation malolactique. Au nez, présence d'arômes de petits fruits rouges (framboise, cassis...) avec des notes de poivre blanc. La bouche est ronde et charnue, on y retrouve le fruité, mais aussi le poivre et la pivoine.



Grillade marinée, toasts de chèvre
chaud lardé, tarte aux fruits des
bois... Un vrai vin de convivialité



Entre 12 et 14 °C
ou plus chambré selon votre goût



POUILLY-FUISSÉ EN CHAMP ROUX

Notre parcelle est située sur la commune de Solutré. Ce vin rond et élégant est élevé en foudres de chêne pendant 10 mois. Le nez, minéral, est dominé par des notes gourmandes de fruits composites. Après une attaque à la fois franche et ample, la bouche donne un ensemble élégant et puissant.



Tartare de poisson,
brochette de St Jacques,
antipastis,
carpaccio de tomates...



Entre 12 et 14 °C