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

Conditions de vente

RENDU DOMICILE

- **COMMANDE MINIMUM DE 18 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.

RETROUVEZ NOS VINS SUR

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

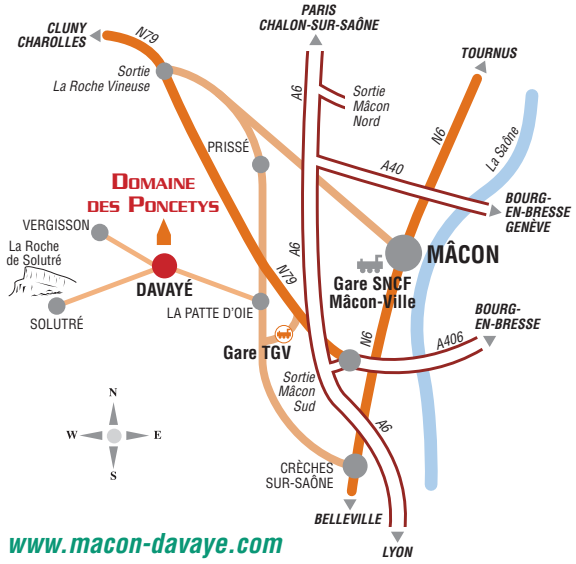
Au cœur de l'appellation Saint-Véran, au pied de la Roche de Solutré

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.

Pour un accès par Bourg-en-Bresse, prendre A406 sortie Mâcon Loché

Dans la commune de Davayé, suivre les panneaux Domaine des Poncetys, 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

TYPOCENTRE_l'expimeur_03 85 39 94 74

Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE DES PONCETYS

Carte des vins

PRINTEMPS ÉTÉ 2013

TARIF TTC

Domaine des Poncetys

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

Tarif TTC à partir du 1er janvier 2013
valable en France métropolitaine

Vins Blancs — Saint-Véran

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Classic	2011	75 cl	8,50	9,50
		37,5 cl	4,50	5,50
Les Chailloux	2011	75 cl	11,00	12,00
	2010	150 cl	27,00	nous consulter
Les Cras*	2011	75 cl	12,00	13,00
Au Clos du Château	2011	75 cl	12,00	13,00
Clos des Poncetys*	2011	75 cl	ÉPUISÉ	

* Quantité limitée.

Pouilly-Fuissé

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Pouilly Fuissé*	2011	75 cl	14,00	15,00

* Quantité limitée.

Vin Rouge — Mâcon-Davayé

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
La Différence	2011	75 cl	7,00	8,00

Crémant de Bourgogne

		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Crémant de Bourgogne	75 cl	8,00	9,00

Saint-Véran « 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 dominent, 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

Saint-Véran 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 dominent 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

Saint-Véran 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 dominent 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

Saint-Véran 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… Idéal pour accompagner un pique-nique gourmand

Entre 12 et 15 °C

Saint-Véran Le Clos des Poncetys

Situé au cœur du domaine, le Clos des Poncetys est idéalement exposé plein sud, à l'abri de la Roche de Vergisson. Ces vieilles vignes de Chardonnay, travaillées naturellement, produisent des raisins parfaitement dorés. Vinifiée très lentement, cette cuvée exprime pleinement le caractère « solaire » des raisins. Les arômes de poire, de pêche et de fruits confits de ce vin témoignent d'une vendange à haute maturité : la pureté d'expression d'un terroir préservé.

Filet mignon de veau, Bréchets de poulet à la Bressane Espuma d'avocat et saumon fumé

Entre 12 et 15 °C

N'hésitez pas à carafer 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 selon saison et accompagnement

Pouilly-Fuissé

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 compotés. 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