

# TARIF TTC DOMAINE Laurent BOUSSEY

1 rue du pied de la Vallée – 21190 MONTHELIE (tel :03.80.20.02.33 / 06.22.60.45.53)

# BON DE COMMANDE

## VINS ROUGES

	Bouteilles de 75 cl en euros			
	2013	2014	2015	2016
- Auxey-Duresses " Closeaux "	-	-	-	16
- Monthélie "Toisières"	-	14	15	15
- Monthélie "Hauts-Brins"	14	15	16	16
- Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru "Sur la Velle"	18	19	21	21
- Monthélie 1 <sup>er</sup> cru " Champs Fulliots "	18	19	21	21
- Savigny les Beaune	-	16	17	17
- Beaune " Prévoles "	-	16	17	17
- Volnay	19	20	22	22
- Volnay 1 <sup>er</sup> cru " Taillepieds "		28	30	30
- Aloxe-Corton " Valozieres"	-	-	24	24
- Pommard	-	-	-	26

## VINS BLANCS

	Bouteilles de 75 cl en euros		
	2015	2016	2017
- Bourgogne Chardonnay " Vieilles Vignes "	-	-	12
- Monthélie	17	17	17
- Savigny les Beaune " Les Saucours "	17	18	18
- Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru "Champs Fulliots"	-	24	-
- Monthélie 1 <sup>er</sup> Cru "Sur la Velle "	-	24	24
- Meursault "Les Meurgers"	-	23	23
- Meursault " Clos du Pré de Manche "	-	25	25
- Meursault "Vieilles Vignes"	-	26	26
-Meursault 1 <sup>er</sup> Cru "Les Charmes "	-	38	38
-Meursault 1 <sup>er</sup> Cru " Les Caillerets "	-	-	38
- Puligny - Montrachet	-	-	29

### FRAIS DE PORT\* ( France )

Forfait : 26 € : de 6 à 12 bouteilles

40 € : de 18 à 24 bouteilles

55 € : de 30 à 72 bouteilles

65 € : de 78 à 114 bouteilles

Franco de Port à partir de 120 bouteilles

### REMISES QUANTITATIVES \*\*

Remise par bouteille : 2 % à partir de 120 bouteilles

4 % à partir de 240 bouteilles

Expédition  
A Monsieur

Adresse

Facturation

A.....

Téléphone : .....

Nbre	Appellation	Millésime	Prix	Montant
Total de la commande				
** Remise quantitative				
* Participation frais de port				
<b>NET A PAYER</b>				

Chèque à l'ordre de Laurent Boussey à joindre avec la commande

### CONDITION DE VENTE

Règlement joint à la commande

Ces prix s'entendent départ Monthélie, TTC

En carton de 6 ou 12 bouteilles avec possibilité de panachage

Tout millésime épuisé sera remplacé par le suivant

Tarif valable jusqu'à 31 mars 2019

(dans la limite des stocks disponibles)

Ne pas jeter sur la voie publique

Date :

Signature :

## Quelques Conseils du Vigneron

Après le transport, les bouteilles doivent se reposer couchées, en cave à 10°/15° ou armoire à vin, plusieurs semaines avant la dégustation.

Sachez qu'un vin blanc de Bourgogne se garde de 3 à 8 ans et un rouge de Bourgogne de 6 à 12 ans en moyenne, suivant les millésimes.

Le blanc se sert à 12° à l'apéritif, 13° pour une entrée, poissons ou fromages.  
Le rouge quant à lui, sera servi à 16°/17° après un débouchage de 2 heures à l'avance.

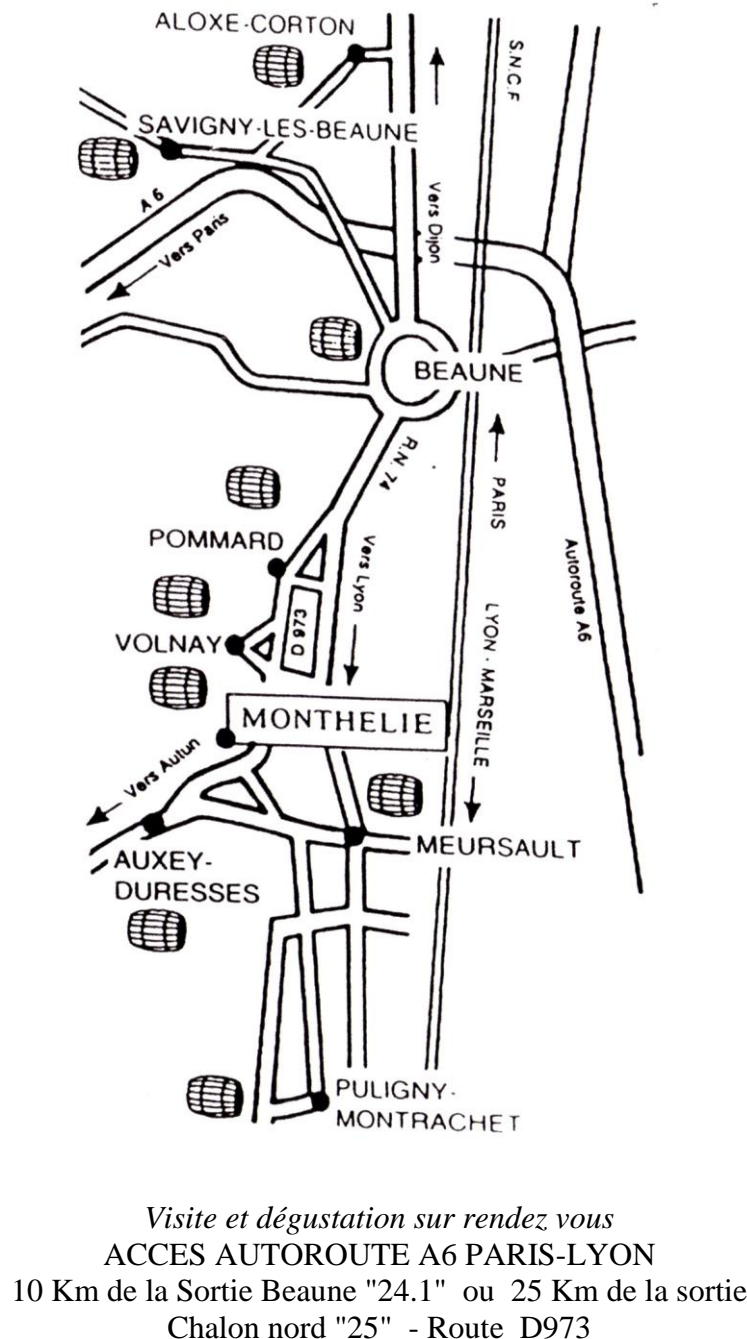
Un carafage pour mieux l'oxygéner est conseillé, sauf pour des vins de plus de 12 ans.

Vous pouvez nous adresser vos appréciations ou vos critiques sur nos vins par E-mail.

[www.bourgogne-boussey.com](http://www.bourgogne-boussey.com)  
[www.domainelaurentboussey-vindebourgogne.fr](http://www.domainelaurentboussey-vindebourgogne.fr)

**Bonnes Dégustations**

**Laurent**



## *Grands Vins de Bourgogne*

*Domaine*

**Boussey Laurent**



PROPRIÉTAIRE – RÉCOLTANT

1 rue du pied de la Vallée  
21190 MONTHELIE

\* \* \*

Téléphone : 03.80.20.02.33

Portable : 06.22.60.45.53

[laurent.boussey@sfr.fr](mailto:laurent.boussey@sfr.fr)

*Visite et dégustation sur rendez vous*  
ACCES AUTOROUTE A6 PARIS-LYON  
10 Km de la Sortie Beaune "24.1" ou 25 Km de la sortie  
Chalon nord "25" - Route D973