

TARIF TTC DOMAINE Laurent BOUSSEY

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

BON DE COMMANDE

VINS ROUGES

	Bouteilles de 75 cl en euros				
	2014	2015	2016	2017	2018
-Bourgogne pinot noir	-	-	-	-	11
- Auxey-Duresses " Closeaux "	-	-	-	16	17
- Monthélie "Toisières"	14	15	15	15	16
- Monthélie "Hauts-Brins"	15	-	16	16	17
- Monthélie 1 ^{er} Cru "Sur la Velle"	20	21	21	21	22
- Monthélie 1 ^{er} cru " Champs Fulliots"	20	21	21	21	22
- Savigny les Beaune	-	-	17	17	18
- Beaune " Prévoles"	-	-	17	17	18
- Volnay	-	-	22	22	23
- Volnay 1 ^{er} cru " Taillepieds "	-	-	31	31	32
- Aloxe-Corton " Valozieres"	-	-	25	25	26
- Pommard	-	-	-	27	28

VINS BLANCS

	Bouteilles de 75 cl en euros		
	2016	2017	2018
- Bourgogne Chardonnay " Vieilles Vignes"	-	12	13
- Monthélie	17	17	18
- Savigny les Beaune " Les Saucours"	18	18	19
- Monthélie 1 ^{er} Cru "Champs Fulliots"	-	-	-
- Monthélie 1 ^{er} Cru "Sur la Velle "	24	24	25
- Meursault "Les Meurgers"	23	24	25
- Meursault " Clos du Pré de Manche"	25	26	27
- Meursault "Vieilles Vignes"	-	27	28
-Meursault 1 ^{er} Cru "Les Charmes "	-	40	42
-Meursault 1 ^{er} Cru " Les Caillerets"	-	-	42
- Puligny - Montrachet	-	-	32

Expédition

A Mr/Mme

Adresse

Facturation

A.....

Téléphone :.....

(obligatoire)

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

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 mai 2020
(dans la limite des stocks disponibles)

Ne pas jeter sur la voie publique

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

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.

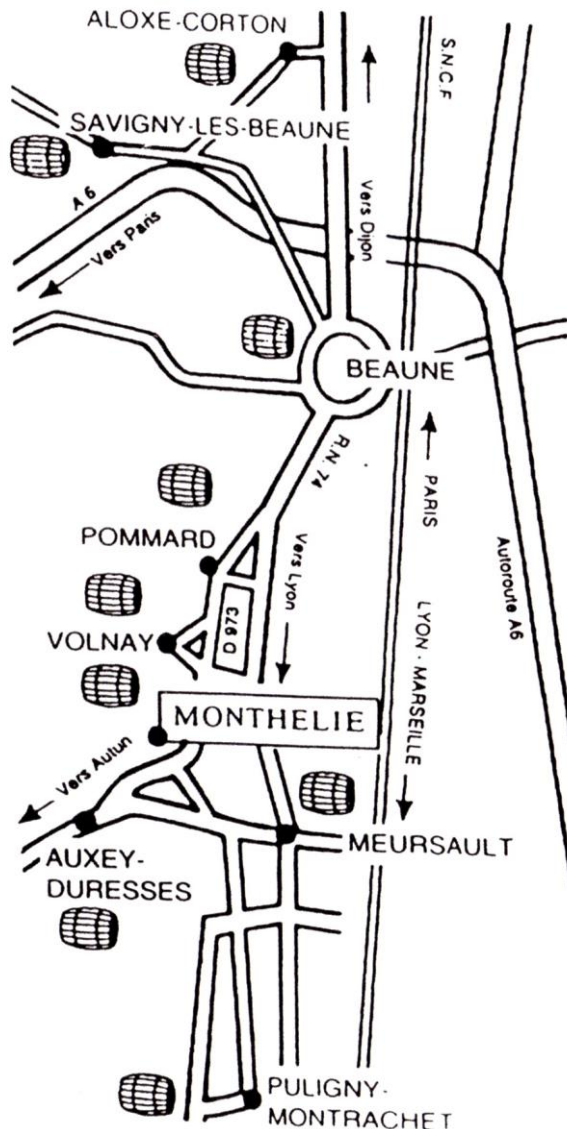
Vous pouvez nous adresser vos appréciations ou vos critiques sur nos vins par E-mail.

www.bourgogne-boussey.com
www.domainelaurentboussey-vindebourgogne.fr

Bonnes Dégustations

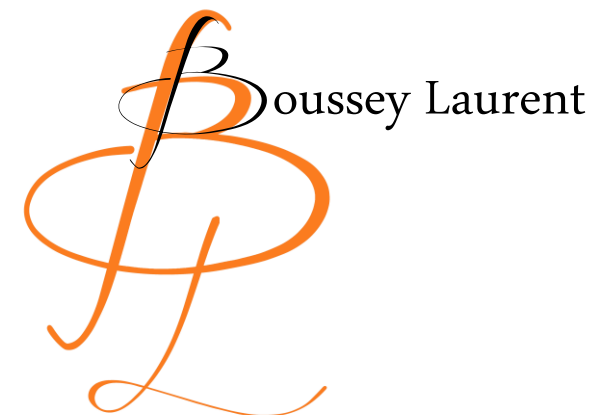
Laurent

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



Grands Vins de Bourgogne

Domaine



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