

Nom :  
Prénom :  
Adresse :



CP :                      Ville :  
Tél :  
E-mail :

**Bon de commande  
LIVRAISON  
PARIS - ILE DE FRANCE 2021**  
Date :

Prix livré pour 12 bouteilles achetées. Frais de livraison offert pour une livraison le vendredi 9 et samedi 10 avril 2021  
**Bon de commande à nous retourner avant le mardi 6 avril 2021**

Appellations	Quantité	Prix unitaire T.T.C	Total T.T.C (€)
Mâcon Blanc Cuvée Transparence 2020 sans sulfite ajouté			
Mâcon-Chaintré Blanc 2019			
Pouilly-Vinzelles 2020			
Pouilly-Fuissé Tradition 2019			
Pouilly-Fuissé Réserve du Domaine 2017			
Coteaux Bourguignons 2019			
Mâcon-Chaintré Rouge 2020			
Crémant de Bourgogne			
Marc de Bourgogne			
Nombre de bouteilles :		Sous total :	
Remise de 5% pour une commande supérieure à 500 €		-	
Livraison Paris île de France le 9 et 10 avril : - Transport offert pour une commande au minimum de 12 bouteilles		Offert	
<b>Le Domaine MATHIAS est en Agriculture Biologique</b>		NET A PAYER (€)	

**Livraison souhaitée à mon domicile : (livraison effectuée par le vigneron)**

vendredi 9 avril 2021

samedi 10 avril 2021

livraison au choix du vigneron

<b>Règlement :</b>	à la livraison	à la commande
	Par virement bancaire (IBAN / FR76 1780 6000 8080 2795 0700 063 AGRIFRPP878)	
	Par carte bancaire	
	N°                      -                      -                      -                      Expire le :                      /                      Cryptogramme :	
	par chèque bancaire à l'ordre de Domaine Mathias	par espèce

Remarques : (consignes de livraison, jour, précision adresse, code porte, etc)

**Réserver votre commande** : par mail : [contact@domaine-mathias.fr](mailto:contact@domaine-mathias.fr)

par téléphone : 03.85.27.00.50 – 06.12.45.33.46

par courrier : Domaine MATHIAS – 225 Rue Saint-Vincent – 71570 – Chaintré

**Mâcon Blanc Cuvée Transparence 2020 Sans sulfite ajouté / 13.20 €** : Un vin sans sulfite est le résultat d'un travail d'une grande rigueur. Ce Mâcon Blanc Cuvée Transparence 2020 illustre bien l'équilibre recherché entre maturité et élégance, par son fruité généreux et ample et sa belle fraîcheur en finale. Il sera juste parfaits en apéritif ou avec des crustacés. D'une garde aléatoire car sans conservateurs, il est à consommer dans les six mois.

**Mâcon-Chaintré Blanc / 9.40 €** : Brillant et limpide, il offre un véritable panier de fruits. Plein et gras, le palais se dévoile avec intensité et équilibre, et le fruité perçu au nez revient au galop dans une finale gourmande. Un vin harmonieux, frais et fin, qui se suffit à lui-même et qui s'apprécie dès aujourd'hui à l'apéritif.

**Pouilly-Vinzelles 2020 / 12.50 €** : D'une couleur jaune or dans le verre, ce Pouilly-Vinzelles s'ouvre sur des nuances végétales et florales. Équilibré et riche, le palais est tout aussi expressif. La finale de belle harmonie, achève de convaincre. Une jolie bouteille à partager dès aujourd'hui avec une andouillette ou des fruits de mer.

**Pouilly-Fuissé 2019 Tradition / 15.70 €** : Cette cuvée vinifiée en fût de chêne durant six mois donne un boisé fin et subtil sans excès, très riche et structuré avec un bel équilibre du boisé et du vin. Bonne aptitude au vieillissement.

**Pouilly-Fuissé 2017 Réserve du Domaine / 18.70 €** : Ce Pouilly-Fuissé Réserve du Domaine est une belle expression de ce terroir du sud de la Bourgogne. Ce vin tout en finesse séduit par une évolution bien réussie. Le fruit est bien mûr, ses arômes complexes, amples et généreux, une belle finale vient parfaire cette grande bouteille.

**Coteaux Bourguignons Rouge 2019 / 9.10 €** : Nos vignes situées sur les coteaux bourguignons sont cultivées sur des sols granitiques et sableux. Elles ont donné naissance à cette cuvée d'un grenat soutenu, au nez fruité. Ses tanins souples, sa chair soyeuse et aromatique, son palais ample et persistant en font un vin très plaisant.

**Mâcon-Chaintré Rouge 2020 / 10.10 €** : D'une couleur soutenue, avec un nez plaisant aux notes de cerise. La bouche séduit par son gras, sa souplesse, sa présence fruitée. La structure est solide et bien charpentée. Servi vers 15° en accompagnant un rôti de porc à la sauge, un ongle de bœuf, un gratin dauphinois.

**Crémant de Bourgogne / 10.40 €** : Ce Crémant issu à 100% du cépage chardonnay, vendangé à son optimum de maturité pour obtenir une acidité légère et un équilibre en bouche onctueux. Tout en restant sec, il offre une certaine rondeur et finesse en bouche. Peut se consommer en toute occasion.

**Marc de Bourgogne / 29.00 €** : Cette eau de vie de marc est obtenue par distillation du marc de raisins fermentés. (Après pressurage de la vendange, il reste les peaux, les rafles et les pépins qui forment le marc). Cet alcool est vieilli en fût de chêne ce qui lui confère cette jolie couleur ambrée. Il est très puissant aromatiquement, typé, très caractéristique et unique dans son style. Le vieillissement de 20 ans avant sa mise en bouteille l'adoucit et lui donne de la finesse, une certaine noblesse et un goût inimitable.

## **Domaine MATHIAS**

**Béatrice, Gilles et Thibault MATHIAS**

**Vignerons-Récoltants**

**225 Rue Saint Vincent - 71570 - CHAINTRÉ**

**Téléphone : 03.85.27.00.50 - 06.12.45.33.46**

**E-mail : [contact@domaine-mathias.fr](mailto:contact@domaine-mathias.fr) - Web : [www.domaine-mathias.fr](http://www.domaine-mathias.fr)**

