

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP :  Ville :

Tél :

E-mail :



**Bon de commande  
Salon Vignerons Indépendants  
Livraison Décembre 2021**

Date :

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

Appellations	Quantité	Prix unitaire T.T.C	Total T.T.C
Mâcon Blanc Cuvée Transparence 2020 sans sulfite ajouté	<input type="text"/>	10.20 €	<input type="text"/>
Mâcon-Chaintré Blanc 2020	<input type="text"/>	9.90 €	<input type="text"/>
Pouilly-Vinzelles 2020	<input type="text"/>	13.00 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Tradition 2020	<input type="text"/>	16.50 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Les Plantes Vieilles 2020	<input type="text"/>	16.50 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Réserve du Domaine 2018	<input type="text"/>	19.60 €	<input type="text"/>
Coteaux Bourguignons 2020	<input type="text"/>	9.60 €	<input type="text"/>
Mâcon-Chaintré Rouge 2020 (quantités limitées)	<input type="text"/>	10.60 €	<input type="text"/>
Crémant de Bourgogne	<input type="text"/>	10.90 €	<input type="text"/>
Marc de Bourgogne	<input type="text"/>	29.00 €	<input type="text"/>
Tarif à partir de 6 bouteilles achetées	Nombre de bouteilles : <input type="text"/>	Sous total :	<input type="text"/>
<b>Le Domaine MATHIAS est en Agriculture Biologique depuis 2010</b>		NET A PAYER (€)	<input type="text"/>

**Bon de commande à nous retourner avant le lundi 29 novembre 2021**

**Livraison souhaitée à mon domicile (minimum 12 bouteilles) : (livraison effectuée par le vigneron)**

jeudi 2 décembre       vendredi 3 décembre       dimanche 5 décembre

**Enlèvement au salon le :**

jeudi 2 décembre       vendredi 3 décembre       samedi 4 décembre       dimanche 5 décembre

**Règlement :**  à la commande       à la livraison       à l'enlèvement au salon

par chèque bancaire à l'ordre de Domaine MATHIAS

par virement bancaire (IBAN/ FR76 1780 6000 8080 2795 0700 063 BIC/AGRIFRPP878)

par CB  /  /  /

Expire le :  /       Cryptogramme

**Réserver votre commande :** par mail : [contact@domaine-mathias.fr](mailto:contact@domaine-mathias.fr) ☉ par téléphone t: 03.85.27.00.50 – 06.12.45.33.46  
par courrier ✉: Domaine MATHIAS – 225 Rue Saint-Vincent – 71570 – Chaintré

**Vous pouvez également réserver vos vins directement par notre site internet**

**Aller à la boutique**

**Mâcon Blanc Cuvée Transparence 2020 Sans sulfite ajouté / 10.20 €** : 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 2020 / 9.90 €** : 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 / 13.00 €** : 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 2020 Tradition / 16.50 €** : 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 2020 Les Plantes Vieilles / 16.50 €** : Vin concentré et fruité, issu de vieilles vignes bien exposées, avec un rendement plus faible. Il accompagne à merveille les poissons au beurre blanc ou à la crème. Son fruité et sa concentration avec une belle finesse s'accordent avec des sushis.

**Pouilly-Fuissé 2018 Réserve du Domaine / 19.60 €** : 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 2020 / 9.60 €** : 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 / 10.60 €** : 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 onglet de bœuf, un gratin dauphinois.

**Crémant de Bourgogne / 10.90 €** : 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)

