

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél :

E-mail :



Bon de commande

Livraison Belgique 2023

Date :

Important : N'oubliez pas de mettre votre numéro de portable (gms) afin que l'on puisse vous appeler avant la livraison

Appellations	Quantité	Prix unitaire T.T.C	Total T.T.C
Mâcon-Blanc Roche Blanche 2022	<input type="text"/>	9.20 €	<input type="text"/>
Mâcon-Chaintré Blanc 2022	<input type="text"/>	10.20 €	<input type="text"/>
Pouilly-Vinzelles 2022	<input type="text"/>	13.90 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022	<input type="text"/>	18.00 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Tradition 2022	<input type="text"/>	18.00 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru «Aux Quarts» 2021	<input type="text"/>	28.50 €	<input type="text"/>
Coteaux Bourguignons 2022	<input type="text"/>	9.90 €	<input type="text"/>
Mâcon-Chaintré Rouge 2022	<input type="text"/>	10.90 €	<input type="text"/>
Crémant de Bourgogne	<input type="text"/>	12.40 €	<input type="text"/>
Nombre de bouteilles :	<input type="text"/>	Sous total :	<input type="text"/>
Livraison en Belgique à votre domicile le samedi 18 novembre 2023			
Frais de livraison offert à partir de 48 bouteilles livrées à une seule adresse		+15 €	<input type="text"/>
+15 € de frais de livraison pour 12 à 47 bouteilles livrées à une seule adresse			
Le Domaine MATHIAS est en Agriculture Biologique depuis 2010 pour les vins blancs et rouge. Le Crémant n'est pas certifié Bio.		NET A PAYER	<input type="text"/>

Bon de commande à nous retourner avant le dimanche 12 novembre 2023

Règlement : Par cash à la livraison

Par Virement bancaire (IBAN : FR76 1780 6000 8080 2795 0700 063 AGRIFRPP878)

Par carte bancaire N°

Expire le : / Cryptogramme :

Réservez votre commande :

* par mail en nous retournant ce bon de commande à contact@domaine-mathias.fr

* par téléphone : 00 33 385 27 00 50 – 00 33 612 45 33 46

* par courrier : Domaine MATHIAS - 225 rue Saint Vincent - 71570 - CHAINTRÉ

* directement sur notre site www.domaine-mathias.fr en allant sur la page salons-livraisons et choisir livraison Belgique

(consignes de livraison, jour, précision adresse...)

Domaine MATHIAS

Béatrice, Gilles et Thibault MATHIAS

Vignerons-Récoltants

225 Rue Saint Vincent - 71570 - CHAINTRÉ

Téléphone : 00 33 385 27 00 50 – 00 33 612 45 33 46

E-mail : contact@domaine-mathias.fr - Web : www.domaine-mathias.fr

Mâcon-Blanc Roche Blanche 2022 / 9.20 € : La robe est de couleur jaune or avec des reflets verts . Le nez révèle des arômes de fleurs blanches et citron, avec une touche minérale. La bouche est souple avec une finale aromatique. A servir avec du fromage, charcuterie, friterie, huître.

Mâcon-Chaintré Blanc 2022 / 10.20 € : Robe or-vert. Vin fruité, nez aux arômes d'agrumes. La structure en bouche est très plaisante, alliant fraîcheur, ampleur et bonne persistance fruitée.

Un vin à prendre pour l'apéritif il pourra accompagner les entrées, terrine de légumes ou de poisson, une pizza, une paëlla, ou une charcuterie.

Pouilly-Vinzelles 2022 / 13.90 € : Un vin au nez parfumé, assez expressif sur le fruit, coing, pêche, très rond en bouche. Belle structure, fin de bouche complexe. Il accompagnera à merveille, une salade aux magrets de canard fumé, un poisson ou un carpaccio.

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022 / 18.00 € : Une cuvée qui échappe au bois. 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.

Pouilly-Fuissé Tradition 2022 / 18.00 € : Elevée 9 mois en fût, cette cuvée se pare d'une magnifique robe or vert intense. Le nez est charmeur, composé de notes florales et de fruits frais, avec quelques touches boisées fondues. Harmonieux et séducteur, c'est un vin de caractère. Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles mais aussi au foie gras cuit.

Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru «Aux Quarts» 2021 / 28.50 € : La robe est d'une brillante teinte jaune pâle, parée de subtiles nuances vertes dorées. Expressif, le nez mêle avec finesse des notes beurrées et de pain grillé à de rafraîchissantes pointes d'agrumes. La bouche conjugue puissance et précision jusqu'à une finale persistante. Ce vin blanc s'accorde idéalement avec des homards, des coquilles Saint-Jacques, des poissons nobles (sole, turbot), des volailles de Bresse ou encore des viandes blanches.

Coteaux Bourguignons 2022 / 9.90 € : De jolis arômes de fruits rouges au nez, des tanins soyeux et une belle fraîcheur aromatique en bouche, ce Coteaux Bourguignons est à déguster dans sa jeunesse, légèrement frais, en apéritif ou pour accompagner des viandes grillées ou des salades composées

Mâcon-Chaintré Rouge 2022 / 10.90 € : Robe brillante rouge cerise. Nez fruité et gourmand. Bouche franche et fruitée. Les tanins sont fins et élégants. Finale fraîche et soyeuse. Il est par excellence le compagnon des machons improvisés entre amis !

Crémant de Bourgogne / 12.40 € : 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.



BOURGOGNES

