

POUR ÉCONOMISER SUR VOS COMMANDES

- Si votre commande atteint **400 €** -> - 2 %
- Si votre commande atteint **700 €** -> - 4 %
- Si votre commande atteint **1 000 €** -> - 6 %

Si votre commande atteint **120 bouteilles**
merci de nous consulter.

CONDITIONS DE LIVRAISON

- **Commande minimum de 18 bouteilles en une seule fois et une seule adresse.**
- Nos vins sont conditionnés et expédiés en carton de 6 bouteilles. Panachage possible.
- Les millésimes indiqués ne sont pas contractuels. Votre commande est livrée par notre transporteur à votre domicile. À la réception de votre colis, n'hésitez pas à vérifier le contenu auprès du livreur.
- Règlement à la commande, par chèque bancaire ou postal à l'ordre de l'agent comptable EPLEA Mâcon-Davayé.



REJOIGNEZ-NOUS

LIKEZ-NOUS



WWW.ABCDAVAYE.COM



ACRO_BIO_CAMPUS_DAVAYE

AU COEUR DE L'APPELLATION SAINT-VÉРАН

AU PIED DE LA ROCHE DE SOLUTRÉ

Pour un accès facile, par la route ou l'autoroute, rejoindre Mâcon-sud, puis prendre successivement les directions : Gare TGV, Solutré.

Pour un accès par Cluny, prendre la N79, sortie La Roche-Vineuse.

Pour un accès par Bourg-en-Bresse, prendre A406 sortie Mâcon Loché.

Dans la commune de Davayé, suivre les panneaux Domaine des Poncety, Lycée Agricole.



POUR TOUT CONTACT : SERVICE COMMERCIAL

CAMILLE GUILLEMIN - MARGAUX LAPIERRE

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 (sauf le vendredi 16h30)

Tél. 03 85 33 56 22 / domaineponcety@free.fr

www.domaine-poncety.fr
ou www.macon-davaye.com

TYPOCENTRE / L'express / 03 85 39 94 74

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
DES
PONCETYS

CARTE DES VINS



PRINTEMPS / ÉTÉ 2021

TARIF TTC



DOMAINE DES PONCETYS

LYCÉE VITICOLE DE MÂCON-DAVAYÉ

Tarif TTC à partir du 1^{er} janvier 2021
valable en France métropolitaine

VINS BLANCS

SAINT-VÉRAN		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
LES CLIMATS	2019 75 cl	10,50 €	11,50 €
LES CRAS	2019 75 cl	15,50 €	16,50 €
CLOS DES PONCETYS	2018 75 cl	15,50 €	16,50 €
LES CHAILLOUX	2019 75 cl	15,50 €	16,50 €
AU CLOS DU CHÂTEAU	2018 75 cl	15,50 €	16,50 €
	2018 1,5 L	34,00 €	35,00 €
TERRES BLANCHES	2018 75 cl	24,00 €	25,00 €
TERRES NOIRES	2018 75 cl	24,00 €	25,00 €

POUILLY-FUISSÉ		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
EN CHAMP ROUX	2019 75 cl	18,50 €	19,50 €

VINS ROUGE

MÂCON DAVAYÉ		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
MÂCON DAVAYÉ	2020* 75 cl	8,50 €	9,50 €

* Millésime 2019 en rupture - Millésime 2020 disponible à partir de mai

CRÉMANT DE BOURGOGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
CRÉMANT DE BOURGOGNE	75 cl	10,00 €	11,00 €



Vinifié avec les levures indigènes en cuve inox, le chardonnay exprime ici pleinement ses nuances fruitées et florales.

A TABLE : Moules marinières, saumon froid à l'aneth, sushis ...

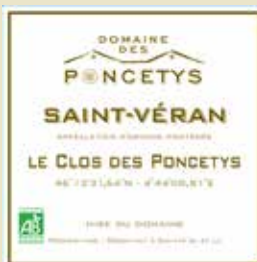
Entre 10°C et 13°C.
Profitez de sa jeunesse



Cette cuvée a fermenté pendant 8 mois, à basse température, en fût de chêne. Ce terroir particulier nous offre une autre expression du chardonnay.

A TABLE : Sole meunière, risotto safrané, poulet curry vert ...

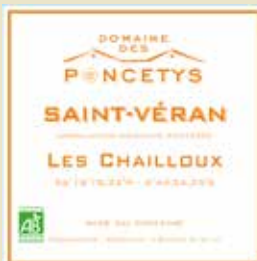
Entre 12°C et 14°C.



Vinifiée très lentement, cette cuvée exprime pleinement le caractère « solaire » des raisins.

A TABLE : Filet mignon de veau, bréchets de poulet à la Bressane, Espuma d'avocat et saumon fumé ...

Entre 12°C et 15°C.



Issue de petits rendements et non chaptalisée, cette cuvée particulière a fermenté pendant 6 mois en cuve inox et en fût de chêne. Très complexe, elle exprime une large palette d'arômes.

A TABLE : Quenelles de brochet sauce Nantua, wok de gambas ou pour accompagner un pique-nique gourmand ...

Entre 12°C et 15°C.



Elle est vinifiée pour deux tiers en fût de chêne et un tiers en cuve inox. On retrouve des arômes très riches et complexes.

A TABLE : Gigot de 7 heures (pour les « lève-tôt »), poulet de Bresse au vin, tajine de pigeon ...

Entre 12°C et 15°C.



Existe depuis 83 ans, cette cuvée est vinifiée en fût de chêne. Des conditions difficiles pour un pied de vigne qui va y puiser toute sa singularité. Elle nous livre un vin unique par sa fraîcheur, sa tension et sa noblesse.

Entre 12°C et 15°C.



Existe depuis 65 ans, cette cuvée est vinifiée en fût de chêne. Des conditions favorables pour un pied de vigne qui va y puiser toute sa puissance, sa profondeur et sa volupté.

Entre 12°C et 15°C.



Ce vin rond ou élégant est élevé en fût de chêne pendant 10 mois. Après une attaque à la fois franche et ample, la bouche donne un ensemble élégant

A TABLE : Tartare de poisson, brochettes de St-Jacques, antipastis, carpaccio de tomates...

Entre 12°C et 14°C.



Les raisins sont encuvés égrappés et macèrent pendant une dizaine de jours. Cette cuvée est élevée en cuve inox où est réalisée la fermentation malolactique. Un vrai vin de convivialité.

A TABLE : Grillade marinée, toasts de chèvre chaud lardé, tarte aux fruits des bois.

Entre 12°C et 14°C suivant saison et accompagnement

