

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

- Prix Franco France métropolitaine à partir de 24 bouteilles
- Commande inférieure à 24 bouteilles : + 1,50 € par bouteille
- Nos vins sont conditionnés et expédiés en carton de 6 bouteilles. Panachage possible.
- Les millésimes indiqués ne sont pas contractuels. Tout millésime épuisé sera remplacé par l'année suivante.
- 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 à l'ordre de l'agent comptable EPLEA Mâcon-Davayé ou par virement (nous contacter SVP).



ABC Davayé

REJOIGNEZ-NOUS

LIKEZ-NOUS



WWW.ABCDAVAYE.COM

AGRO_BIO_CAMPUS_DAVAYE

AU COEUR DE L'APPELLATION SAINT-VÉРАН

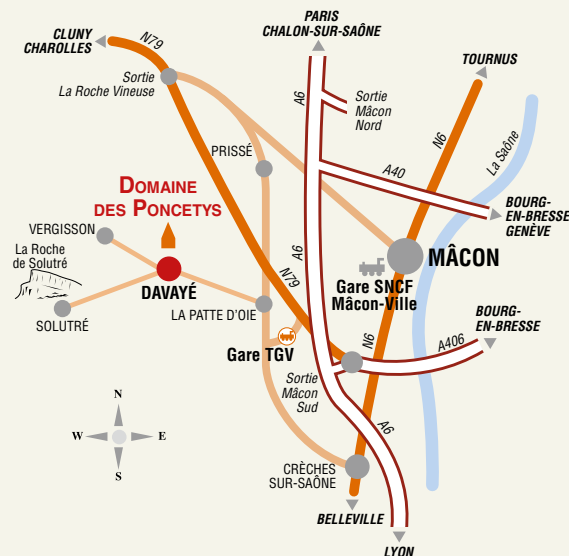
AU PIED DE LA ROCHE DE SOLUTRÉ

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 Poncétys, Lycée Agricole.



POUR TOUT CONTACT : Camille GUILLEMIN

Dégustation-vente : le lundi sur RDV
du mardi au vendredi 8h - 12h / 14h - 17h30 (17h vendredi)

Tél. 03 85 33 56 22 / domaineponcetys@free.fr
expl.davaye@educagri.fr

www.domaine-poncetys.fr
OU www.macon-davaye.com



GRANDS VINS DE BOURGOGNE



CARTE DES VINS



PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

TARIF TTC



DOMAINE DES PONCETYS

AGRO BIO CAMPUS MÂCON-DAVAYÉ

Tarif TTC à partir du 1^{er} avril 2024
valable en France métropolitaine

VINS BLANCS - 75 cl

SAINT-VÉРАН		DÉPART CAVE € Franco pour commande > 24 bouteilles	RENDU DOMICILE € < 24 bouteilles
LES CLIMATS	2022	13,00 €	14,50 €
LES CRAS	2023*	16,50 €	18,00 €
CLOS DES PONCETYS	2023*	16,50 €	18,00 €
LES CHAILLOUX	2023*	16,50 €	18,00 €
AU CLOS DU CHÂTEAU	2022	16,50 €	18,00 €
LES CRÊCHES	2022	16,50 €	18,00 €
TERRES NOIRES	2022	24,00 €	25,50 €
TERRES BLANCHES	2022	24,00 €	25,50 €

POUILLY-FUISSÉ		DÉPART CAVE € Franco pour commande > 24 bouteilles	RENDU DOMICILE € < 24 bouteilles
EN CHAMP ROUX	2023*	20,00 €	21,50 €

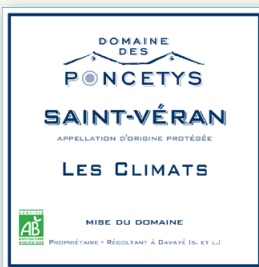
* Disponibilité juillet 2024

VINS ROUGE - 75 cl

MÂCON DAVAYÉ		DÉPART CAVE € Franco pour commande > 24 bouteilles	RENDU DOMICILE € < 24 bouteilles
MÂCON DAVAYÉ	2023	9,50 €	11,00 €

CRÉMANT DE BOURGOGNE - 75 cl

CRÉMANT DE BOURGOGNE		DÉPART CAVE € Franco pour commande > 24 bouteilles	RENDU DOMICILE € < 24 bouteilles
CRÉMANT DE BOURGOGNE		12,00 €	13,50 €



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...

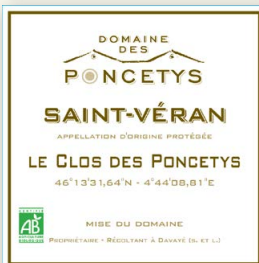
Entre 10°C et 13°C.
Profitez de sa jeunesse



Cette cuvée a fermenté pendant 8 mois à basse température. Alliance de la finesse minérale et de la rondeur des fruits mûrs.

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

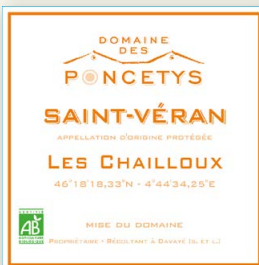
Entre 12°C et 14°C.



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.



Sur un sol caillouteux et argileux, le Chardonnay donne ici toute sa démesure. Élevage lent en fût de chêne, allant du fût neuf au fût de 6 vins.

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 singularité. Elle nous livre un vin unique par sa puissance, sa profondeur et sa volupté.

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.



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