

## 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.



ABC Davayé



AGRO\_BIO\_CAMPUS\_DAVAYE

REJOIGNEZ-NOUS

LIKEZ-NOUS



WWW.ABCDAVAYE.COM

# 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 : SERVICE COMMERCIAL

CAMILLE GUILLEMIN

Ouverture du magasin du mardi au vendredi de 8h à 12h  
En dehors de ces horaires sur rendez-vous

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

[www.domaine-poncetys.fr](http://www.domaine-poncetys.fr)  
ou [www.macon-davayé.com](http://www.macon-davayé.com)

TYPOCENTRE / L'Expansive 03 85 39 94 74

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

ABC  
AGRO  
BIO CAMPUS  
**DAVAYÉ**  
DOMAINE DES PONCÉTYS

# CARTE DES VINS



PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

TARIF TTC



# DOMAINE DES PONCETYS

AGRO BIO CAMPUS MÂCON-DAVAYÉ

Tarif TTC à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022  
valable en France métropolitaine

## VINS BLANCS

SAINT-VÉRAN		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
LES CLIMATS	2020	75 cl   11,50 €	12,50 €
	2018	1,5 L   28,00 €	29,00 €
LES CRAS	2020	75 cl   15,50 €	16,50 €
CLOS DES PONCETYS	2020	75 cl   15,50 €	16,50 €
	2019	75 cl   15,50 €	16,50 €
LES CHAILLOUX	2020	75 cl   15,50 €	16,50 €
AU CLOS DU CHÂTEAU	2020	75 cl   15,50 €	16,50 €
	2019	75 cl   15,50 €	16,50 €
	2018	1,5 L   36,00 €	37,00 €
LES CRÊCHES	2018	75 cl   15,50 €	16,50 €
TERRES NOIRES	2015	1,5 L   36,00 €	37,00 €

POUILLY-FUISSÉ		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
EN CHAMP ROUX	2020	75 cl   18,50 €	19,50 €

## VINS ROUGE

MÂCON DAVAYÉ		DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
MÂCON DAVAYÉ	2020	75 cl   9,50 €	10,50 €

## 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...

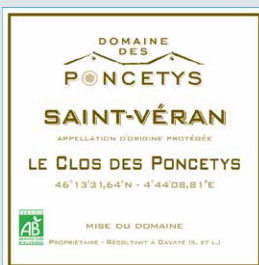
Entre 10°C et 13°C.  
Profitez de sa jeunesse



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

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

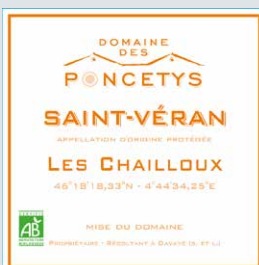
Entre 12°C et 14°C.



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...

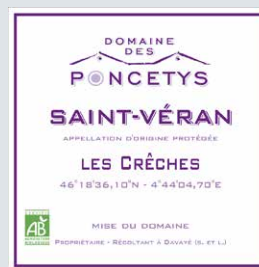
Entre 12°C et 15°C.



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.



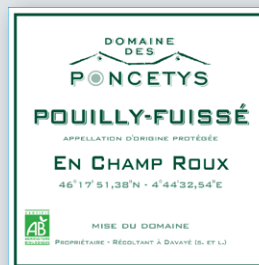
Sur un sol caillouteux et argileux, le Chardonnay donne ici toute sa démesure. Élevage lent en fût de chêne, allant du fût neuf au fût de 6 vins.

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.



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

