



DOMAINE MICHEL THIBAUT

2 rue des petites marnes
39800 POLIGNY - Jura - France

03 84 37 07 41

contact@michel-thibaut.com

http://michelthibaut.com

VINS AOP Côte du Jura	PRIX TTC UNITAIRE	QTE	TOTAUX TTC
Chardonnay <i>Ce vin développe des arômes d'une grande subtilité. L'attaque est vive et puissante. Il délivre des arômes d'un équilibre frais.</i>	8,80 €	___	_____ €
Savagnin Ouillé <i>Cette cuvée a été vinifiée en futs de chêne, elle offre une complexité aromatique composée de note exotique. A servir Frais.</i>	12,00 €	___	_____ €
Tradition <i>Assemblage de chardonnay et de savagnin élevés en fûts séparés. Le Tradition s'exprime avec une longueur en bouche admirable. Il annonce la puissance des arômes du terroir.</i>	11,00 €	___	_____ €
Savagnin <i>Cépage uniquement jurassien élevé quatre ans en fûts sous voile comme un vin jaune. Ses arômes de noix fraîches lui donnent ce goût si reconnaissable.</i>	14,10 €	___	_____ €
Poulsard <i>Rouge léger, le Poulsard s'éclaire comme un piment pastel unique. Véritable régal de fraîcheur. Vin gouleyant mais robuste.</i>	8,80 €	___	_____ €
Pinot noir <i>Teinte rouge violacée avec des notes de petits fruits rouges comme le cassis ou la myrtille typique du Pinot. De bons tannins enrobés par le velouté du vin.</i>	8,80 €	___	_____ €
Trousseau <i>Il surprend par sa finesse onctueuse, et offre de riches et délicats arômes de fraise et de cerise marqués par une légère tonalité épicée, signature de ce cépage jurassien.</i>	10,50 €	___	_____ €
Crémant du Jura Brut <i>Vin effervescent dont les raisins sont récoltés à la main. Des arômes de pomme, de brioche et de noisette traduisent sa complexité.</i>	10,00 €	___	_____ €
Crémant du Jura Rosé <i>effervescent dont les raisins sont récoltés à la main. Des arômes fruités se révèlent grâce au pinot et trousseau.</i>	10,00 €	___	_____ €
Macvin Blanc <i>Assemblage de moût du raisin et d'eau de vie de marc vieillie en fûts trente mois au préalable. Une robe jaune d'or avec de arômes de vanille et de caramel.</i>	15,80 €	___	_____ €
Macvin Rouge <i>Assemblage de moût de Trousseau et de Pinot noir et eau de vie de marc vieillie en fûts trente mois au préalable.</i>	15,80 €	___	_____ €
Vin de Paille (37,5cl) <i>Les plus belles grappes issues de différents cépages (savagnin, chardonnay, poulsard et trousseau) sont délicatement récoltées et séchées durant trois mois sur un lit de paille avant d'être pressées. Sa teinte ambrée provient des cépages rouges et du passage en fûts. On retrouve des arômes de pâte de coing de fruits secs (figues, pruneaux, abricots, ...), de miel et de vanille.</i>	22,50 €	___	_____ €
Vin Jaune (62cl) <i>Issu du cépage Savagnin, ce grand vin du Jura fait l'objet d'un élevage sous un voile sans ouillage. Il est conservé au minimum six ans et 3 mois en fûts de chêne afin d'obtenir sa puissance, sa concentration et ses arômes si typique du Jura.</i>	27,00 €	___	_____ €
Totaux		___	_____ €



DOMAINE MICHEL THIBAUT

2 rue des petites marnes
39800 POLIGNY - Jura - France

03 84 37 07 41

contact@michel-thibaut.com

<http://michelthibaut.com>

VOS COORDONNEES :

Nom et Prénom :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises. Nous nous réservons la propriété de nos marchandises jusqu'à l'entier paiement de celles-ci. En cas de rupture de stock d'un millésime le domaine se réserve le droit de livrer le millésime suivant.

CONDITIONS GENERALES DE LIVRAISON :

Expédition en France métropolitaine, par cartons de 6 bouteilles ou 12 bouteilles assorties ou non. Pour toute commande inférieure à 24 bouteilles, compter 20€ de frais supplémentaire. Le règlement s'effectue à la commande par chèque bancaire ou postal à l'ordre : *Domaine Michel Thibaut* à JOINDRE à votre commande.

Prendre soin de faire des réserves auprès du transporteur en cas d'avaries à réception du ou des cartons.