



DOMAINE MICHEL
THIBAUT
2 rue des petites marnes
39800 POLIGNY - Jura -
France

03 84 37 07 40
domaine.michel.thibaut@orange.fr
<http://michel-thibaut.com>

Vins 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>	10.00 €	_____	_____ €
Tradition <i>Assemblage de chardonnay et de savagnin élevés en fûts séparés sous voile durant 4ans. Il annonce la puissance des arômes jurassien.</i>	13.00 €	_____	_____ €
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>	17,00 €	_____	_____ €
Poulsard <i>Rouge léger, le Poulsard s'éclaire comme un piment pastel unique. Véritable régal de fraîcheur. Vin gouleyant mais robuste.</i>	10,00 €	_____	_____ €
Pinot noir <i>Teinte rouge violacée avec des notes de petits fruits rouges comme le cassis et la myrtille.</i>	10,00 €	_____	_____ €
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.</i>	13.00€	_____	_____ €
<hr/>			
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>	12.50€	_____	_____ €
Crémant du Jura Rosé <i>Vin effervescent dont les raisins sont récoltés à la main. Des arômes fruités révèlent le pinot noir et trousseau.</i>	12.50 €	_____	_____ €
<hr/>			
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>	18,00 €	_____	_____ €
Fortified Wine vin de liqueur Rouge (70cl) <i>Assemblage de moût de Trousseau et de Pinot noir et de fine vieillie en fûts.</i>	17,50 €	_____	_____ €
<hr/>			
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.</i>	26,00 €	_____	_____ €
<hr/>			
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>	32,00€	_____	_____ €
<hr/>			
Totaux	_____	_____	_____ €



DOMAINE MICHEL
THIBAUT

2 rue des petites marnes
39800 POLIGNY - Jura -
France

03 84 37 07 40

domaine.michel.thibaut@orange.fr

<http://michel-thibaut.com>

Appellation Originée Protégée Côtes du Jura	PRIX TTC UNITAIRE	QTE	TOTAUX TTC
Savagnin Ouillé <i>Ce vin a été vinifié en fûts de chêne, il offre une complexité aromatique composée de note exotique.</i>	12.80 €		_____ €
Chardonnay Ch <i>Ce vin a été vinifié en fûts de chêne sur lies, il développe des arômes de fleurs blanches.</i>	12.80 €	_____	_____ €
« C'est pas logique » Pinot noir <i>Cuvée exceptionnelle ce vins rouge surprend par puissance et offre de riches et délicats arômes de fruits noir. Effet millésime.</i>	12.80 €	_____	_____ €
	Totaux	_____	

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. Consultez-nous pour connaître les millésimes disponibles à la vente. En cas de fin lot le domaine se réserve le droit de livrer le millésime suivant.

CONDITIONS GENERALES DE LIVRAISON :

Expédition en France métropolitaine, par cartons de 6 bouteilles (possibilité de panachages). Pour toute commande inférieure à 24 bouteilles, compter 30€ de frais supplémentaire.

Le règlement s'effectue à la commande par chèque bancaire ou postal à l'ordre : **Domaine Michel Thibaut** JOINDRE à votre commande. Soit par virement (nous consulter).

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