

Nom :
Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
Tél :
E-mail :



**Bon de réservation
Salon Rennes 2023**

Date :

Appellations	Quantité	Prix unitaire T.T.C	Total T.T.C (€)
Mâcon-Chaintré Blanc 2022	<input type="text"/>	10.20 €	<input type="text"/>
Pouilly-Vinzelles 2022	<input type="text"/>	13.90 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022	<input type="text"/>	18.00 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé Tradition 2022	<input type="text"/>	18.00 €	<input type="text"/>
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru «Aux Quarts» 2021	<input type="text"/>	28.50 €	<input type="text"/>
Mâcon-Chaintré Rouge 2022	<input type="text"/>	10.90 €	<input type="text"/>
Crémant de Bourgogne	<input type="text"/>	11.20 €	<input type="text"/>
Marc de Bourgogne	<input type="text"/>	29.30 €	<input type="text"/>
Nombre de bouteilles :	<input type="text"/>	Sous total :	<input type="text"/>
Le Domaine MATHIAS est en Agriculture Biologique		NET A PAYER (€)	<input type="text"/>

Enlèvement

- à l'hôtel IBIS le jeudi 26 octobre au salon le vendredi 27 octobre au salon le samedi 28 octobre
 au salon le dimanche 29 octobre au salon le lundi 30 octobre

Règlement : à la commande à l'enlèvement

par chèque

par virement bancaire IBAN/ FR76 1780 6000 8080 2795 0700 063 BIC/AGRIFRPP878

[][][][] [][][][] [][][][] [][][][] Expire le [][]/[][] Cryptogramme [][][][]

par espèce à l'enlèvement du vin

Réserver votre commande : par mail : contact@domaine-mathias.fr

par téléphone : 03.85.27.00.50 – 06.12.45.33.46 ou 06.24.00.10.04

par courrier : Domaine MATHIAS – 225 Rue Saint-Vincent – 71570 – Chaintré

Bon de commande à nous retourner avant le lundi 23 octobre 2023
Vous pouvez également réserver vos vins directement par notre site internet

Mâcon-Chaintré Blanc 2022 / 10.20 € : Robe or-vert. Vin fruité, nez aux arômes d'agrumes. La structure en bouche est très plaisante, alliant fraîcheur, ampleur et bonne persistance fruitée.

Un vin à prendre pour l'apéritif il pourra accompagner les entrées, terrine de légumes ou de poisson, une pizza, une paëlla, ou une charcuterie.

Pouilly-Vinzelles 2022 / 13.90 € : Un vin au nez parfumé, assez expressif sur le fruit, coing, pêche, très rond en bouche. Belle structure, fin de bouche complexe. Il accompagnera à merveille, une salade aux magrets de canard fumé, un poisson ou un carpaccio.

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022 / 18.00 € : Une cuvée qui échappe au bois. Vin concentré et fruité, issu de vieilles vignes bien exposées, avec un rendement plus faible. Il accompagne à merveille les poissons au beurre blanc ou à la crème.

Pouilly-Fuissé Tradition 2022 / 18.00 € : Elevée 9 mois en fût, cette cuvée se pare d'une magnifique robe or vert intense. Le nez est charmeur, composé de notes florales et de fruits frais, avec quelques touches boisées fondues. Harmonieux et séducteur, c'est un vin de caractère. Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles mais aussi au foie gras cuit.

Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru «Aux Quarts» 2021 / 28.50 € : La robe est d'une brillante teinte jaune pâle, parée de subtiles nuances vertes dorées. Expressif, le nez mêle avec finesse des notes beurrées et de pain grillé à de rafraîchissantes pointes d'agrumes. La bouche conjugue puissance et précision jusqu'à une finale persistante. Ce vin blanc s'accorde idéalement avec des homards, des coquilles Saint-Jacques, des poissons nobles (sole, turbot), des volailles de Bresse ou encore des viandes blanches.

Mâcon-Chaintré Rouge 2022 / 10.90 € : Robe brillante rouge cerise. Nez fruité et gourmand. Bouche franche et fruitée. Les tanins sont fins et élégants. Finale fraîche et soyeuse. Il est par excellence le compagnon des machons improvisés entre amis !

Crémant de Bourgogne / 11.20 € : Ce Crémant issu à 100% du cépage chardonnay, vendangé à son optimum de maturité pour obtenir une acidité légère et un équilibre en bouche onctueux. Tout en restant sec, il offre une certaine rondeur et finesse en bouche. Peut se consommer en toute occasion.

Marc de Bourgogne / 29.30 € : Cette eau de vie de marc est obtenue par distillation du marc de raisins fermentés. (Après pressurage de la vendange, il reste les peaux, les rafles et les pépins qui forment le marc). Cet alcool est vieilli en fût de chêne ce qui lui confère cette jolie couleur ambrée. Il est très puissant aromatiquement, typé, très caractéristique et unique dans son style. Le vieillissement de 20 ans avant sa mise en bouteille l'adoucit et lui donne de la finesse, une certaine noblesse et un goût inimitable.

Domaine MATHIAS

Béatrice, Gilles et Thibault MATHIAS

Vignerons-Récoltants

225 Rue Saint Vincent - 71570 - CHAINTRÉ

Téléphone : 03.85.27.00.50 – 06.12.45.33.46 ou 06.24.00.04

E-mail : contact@domaine-mathias.fr - Web : www.domaine-mathias.fr



DU 27 AU 30 OCTOBRE
RENNES PARC EXPO

