



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
<b>Chardonnay</b> <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 €	___	_____ €
<b>Tradition</b> <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 €	___	_____ €
<b>Savagnin</b> <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 €	___	_____ €
<b>Poulsard</b> <i>Rouge léger, le Poulsard s'éclaire comme un piment pastel unique. Véritable régal de fraîcheur. Vin gouleyant mais robuste.</i>	10,00 €	___	_____ €
<b>Pinot noir</b> <i>Teinte rouge violacée avec des notes de petits fruits rouges comme le cassis et la myrtille.</i>	10,00 €	___	_____ €
<b>Trousseau</b> <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/>			
<b>Crémant du Jura Brut</b> <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€	___	_____ €
<b>Crémant du Jura Rosé</b> <i>Vin effervescent dont les raisins sont récoltés à la main. Des arômes fruités révèlent le pinot noir et trousseau.</i>	12.50 €	___	_____ €
<hr/>			
<b>Macvin Blanc</b> <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 €	___	_____ €
<b>Fortified Wine vin de liqueur Rouge (70cl)</b> <i>Assemblage de moût de Trousseau et de Pinot noir et de fine vieillie en fûts.</i>	17,50 €	___	_____ €
<hr/>			
<b>Vin de Paille (37,5cl)</b> <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/>			
<b>Vin Jaune (62cl)</b> <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/>			
<b>Totaux</b>	___	___	_____ €



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

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.