

**DOMAINE
Jean-Claude COURTAULT**

89800 LIGNORELLES
Tél : 03.86.47.50.59 – Fax : 03.86.47.50.74
E-mail : jc.courtault@wanadoo.fr

Adresse de Facturation :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

Adresse de livraison (si différente de la facturation) :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

Conditions de vente :

- Les bouteilles sont livrées en cartons de 6 ou 12.
- Les demi-bouteilles sont livrées en cartons de 12.
- Nos prix s'entendent T.T.C. départ cave, dans la limite des stocks disponibles.
- Une remise de 5% vous sera consentie sur nos prix départ cave pour une commande égale ou supérieure à 120 bouteilles livrées à la même adresse en France.
- Les frais de port sont à la charge du client. Se reporter au tableau ci-joint.
- Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral.
- **Paiement à la commande.**

*Domaine
Jean-Claude Courtault*



vigneron
indépendant

LIGNORELLES

*Bureau - Chai
Caveau de dégustation*

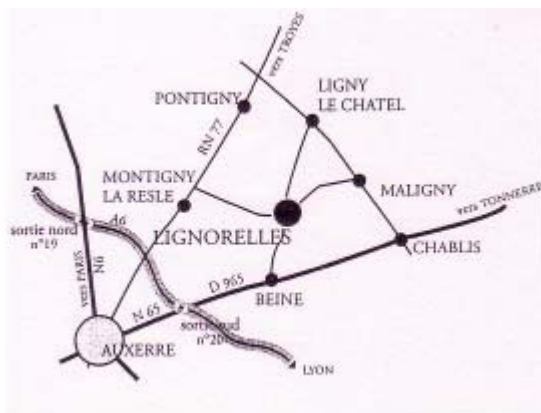
Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Samedi et dimanche sur rendez-vous

Tél : 03 86 47 50 59

E-mail : jc.courtault@wanadoo.fr

Plan d'accès :



*Domaine
Jean-Claude Courtault*

Vins de Chablis



TARIF 2009 - 2010

Valable jusqu'au 31 mars 2010

*1, Route de Montfort
89800 LIGNORELLES*

Tél : 03.86.47.50.59 – Fax : 03.86.47.50.74

E-mail : jc.courtault@wanadoo.fr

www.chablis-courtault.com

Une sélection de Chablis ...

	Prix unitaire
Petit Chablis 2008 <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i>	6,20 € 37,20 €
Petit Chablis 2007 <i>La demi-bouteille</i>	3,45 €
Chablis 2008 <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i>	7,20 € 43,20 €
Chablis 2007 <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i> <i>La demi-bouteille</i>	7,50 € 45,00 € 3,95 €
Chablis « Elevé en fût de chêne » millésimes 2005 et 2006 <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i>	9,50 € 57,00 €
Chablis 2006 « Cuvée Saint Jacques » <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i>	11,60 € 69,60 €
Chablis 1^{er} Cru 2008 « Mont de Milieu » <i>La bouteille</i> <i>Carton de 6 bouteilles</i>	13,50 € 81 €

Un cadeau de connaisseur :

Magnums de Chablis	Prix unitaire	En coffret carton vert	En caisse bois
1997	26 €	27,50 €	32,10 €
1999	25 €	26,50 €	31,10 €
2000 - 2001 - 2002 2003 - 2004 - 2005	24 €	25,50 €	30,10 €
2006	26 €	27,50 €	32,10 €
2007 - 2008	22 €	23,50 €	28,10 €

Carton de 3 magnums au choix : 65 €

Vins médaillés à Paris : 1999 (Argent), 2002 (Argent), 2003 (Bronze), 2004 (Argent), 2006 (Or).

2 étoiles au Guide Hachette : 2000 et 2006

A chaque occasion, dégustez un vin de Chablis.

Petit Chablis 2008 :

Vin subtil aux arômes de fleurs blanches, il est rehaussé d'une belle minéralité. Agréable pour une mise en bouche avec de la charcuterie, il est idéal avec des huîtres.

Petit Chablis 2007 : (Cité dans le Guide Hachette 2010)

Frais et minéral, ce vin aux arômes citronnés saura accompagner un plat de fruits de mer ou de crudités.

Chablis 2008 :

Bien équilibré, ce vin aux notes d'abricot et d'amande présente une jolie matière. A déguster avec des poissons en sauce ou des viandes blanches.

Chablis 2007 :

Typique par ses arômes d'agrumes et de pierre à fusil, ce vin sera le parfait compagnon des poissons grillés ou en papillote. A découvrir avec une andouillette au Chablis.

Chablis Elevé en Fût de Chêne :

Les notes toastées, apportées par l'élevage en barrique, permettent à ce *Chablis* d'accompagner de façon élégante des magrets de canard ou un foie gras.

Chablis 2006 Cuvée Saint Jacques :

Cette cuvée doit son nom au fait que Lignorelles se situe sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle. Issu de nos plus vieilles vignes, ce vin est généreux. D'une grande finesse, il accompagnera parfaitement noix de Saint Jacques et langoustines.

Chablis 1er Cru 2008 Mont de Milieu

Expressif au nez, encore sur sa réserve en bouche du fait de sa jeunesse, ce 1^{er} Cru Mont de Milieu est prometteur. Vin de garde par excellence, il mérite d'attendre quelques temps pour le laisser se révéler pleinement.



Les vins de Chablis font partie des grands vins blancs de Bourgogne, issus du cépage Chardonnay.

Ces vins sont appréciés dans leur jeunesse pour leur fraîcheur et leurs arômes d'agrumes.

Ils présentent cependant une excellente aptitude au vieillissement : trois à cinq ans pour les Petit Chablis et cinq à huit ans pour les Chablis, 10 ans et plus pour les Chablis 1er Cru

Nous vous conseillons de servir ces vins frais, à 10 -12°C

Bon de Commande

à adresser à :
Domaine Jean-Claude COURTAULT
1 route de Montfort
89800 LIGNORELLES - France

Désignation	Prix Unitaire	Quantité	Prix Total
Port			+
TOTAL			=