

Adresse de Facturation :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

E-mail : _____

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** à l'ordre de la SAS Courtault-Michelet (chèque)



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 une excellente aptitude au vieillissement : trois à cinq ans pour les Petit Chablis et cinq à huit ans pour les Chablis, dix ans et plus pour les Chablis 1er Cru.

Servir frais à 10 - 12°C.

**Domaine
Jean-Claude COURTAULT**



LIGNORELLES

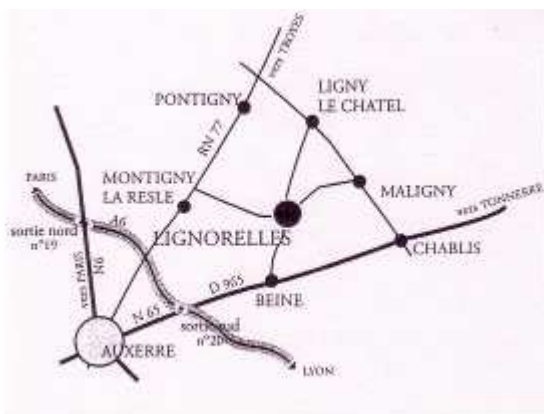
**Bureau - Chai
Caveau de dégustation**

Horaires d'ouverture :

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

Pour plus de disponibilité et pour mieux vous accueillir,
contactez-nous avant de venir. Tél : 03 86 47 50 59

Plan d'accès :



Site internet :

www.chablis-courtault.com

Actualités du domaine, descriptif des vins,
accords mets/vins, boutique en ligne.

**Domaine
Jean-Claude COURTAULT**

Vins de Chablis



TARIF

Valable jusqu'au 15 Avril 2012

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 ...

Domaine Jean-Claude COURTAULT		Prix unitaire
Petit Chablis 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	6,50 € 39 €
Petit Chablis 2009	La 1/2 bouteille	3,45 €
Chablis 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	7,50 € 45 €
Chablis 2009	La bouteille Carton de 6 bouteilles La 1/2 bouteille	7,70 € 46,20 € 4,10 €
Chablis 2008	La bouteille Carton de 6 bouteilles La 1/2 bouteille	8 € 48 € 4,20 €
Chablis « Elevé en fût de chêne » 2008 / 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	9,50 € 57,00 €
Chablis « 60 » 2009	La bouteille Carton de 6 bouteilles	10 € 60€
Chablis « Cuvée Saint Jacques » 2007 / 2008	La bouteille Carton de 6 bouteilles	11,60 € 69,60 €
Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » 2009 / 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	13,50 € 81 €

Un cadeau de connaisseur :

Magnums de Chablis	Prix unitaire	Médailles et Distinctions
2006	29 €	Or à Paris
2005	25 €	2005 : Bronze à Chablis
2007 à 2009	23 €	2007 : Burgondia d'Or 2009 : Bronze à Mâcon

Carton de 3 magnums de millésimes différents : 68 €

Stéphanie et Vincent MICHELET		Prix unitaire
Petit Chablis 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	6,50 € 39 €
Chablis 2010	La bouteille Carton de 6 bouteilles	7,50 € 45 €
Chablis 2009	La bouteille Carton de 6 bouteilles	7,70 € 46,20 €

A chaque occasion, dégustez un vin de Chablis.

Domaine Jean-Claude COURTAULT



Petit Chablis : Idéal en apéritif ou avec des entrées (charcuterie, crudités) ; un régal avec des huîtres.

2010 : Vin floral, tout en finesse. Une belle fraîcheur aux notes d'agrumes typique de cette appellation.

2009 : Médaille d'argent Mâcon

Vin rond d'une belle puissance aromatique

Chablis :

2010 : Vin d'une belle générosité aux arômes de fruits mûrs finissant sur une fraîcheur minérale. Bon compagnon des poissons grillés. Avec une andouillette au Chablis.

2009 : Médaille de Bronze Mâcon et Vigneron Indépendant

Souple et puissant, ce vin aux arômes d'agrumes et de pêche termine sur une belle minéralité. Idéal avec du saumon fumé, ou des mets cuisinés avec des épices.

2008 : Ce vin aux notes d'abricot et d'amande est bien équilibré. Il présente une jolie matière. A déguster avec des poissons en sauce, des viandes blanches.

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 ; une révélation avec du fromage.

Chablis 2009 « 60 » Une étoile Guide Hachette 2011

Ce vin a été élaboré par JC Courtault (né en 1949) pour célébrer son 60^{ème} millésime. Vin de caractère, d'une grande finesse, il révèle l'exception du millésime 2009.

Chablis 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 généreux accompagnera parfaitement noix de Saint Jacques ou volailles aux champignons. Laissez-vous tenter avec un foie gras.

Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu

Vin de garde par excellence, ce 1^{er} Cru présente un beau potentiel. Vin minéral et puissant, aux arômes de pamplemousse et de fruits jaunes, il révélera poissons fins et viandes blanches.

STÉPHANIE ET VINCENT

Michelet 

Depuis 2008, Stéphanie, la fille de JC et MC Courtault, et son mari Vincent Michelet ont développé en parallèle leur propre vignoble. Les vignes de ce domaine de 4 hectares ont la particularité d'être jeunes et confèrent aux vins un caractère fruité.

Chablis 2009 : deux étoiles Guide Hachette 2011

Bon de Commande

A adresser à :

Domaine Jean-Claude COURTAULT
1 route de Montfort 89800 Lignorelles

Désignation	Prix Unitaire	Quantité	Prix Total
Domaine Jean-Claude Courtault :			
Sous-total 1			=
Stéphanie et Vincent Michelet			
Sous-total 2			=
PORT			+
TOTAL			

Règlement :

Par chèque, merci de l'adresser à l'ordre de la SAS
COURTAULT-MICHELET

Passez votre commande en ligne sur

www.chablis-courtault.com