



MÂCON DAVAYÉ ROUGE

L'origine de ses raisins fait la singularité de cette cuvée. En effet, nous sommes le seul domaine à produire encore un vin rouge sur les flancs de la Roche de Vergisson. Issus du cépage Gamay, les raisins sont encuvés égrappés et macèrent pendant une dizaine de jours. À l'issue du pressurage, les jus de goutte et de presse sont assemblés. Ils vont être élevés en cuve inox et en foudre où ils réalisent leur fermentation malolactique. Au nez, présence d'arômes de petits fruits rouges (framboise, cassis...) avec des notes de poivre blanc. La bouche est ronde et charnue, on y retrouve le fruité, mais aussi le poivre et la pivoine.

Grillade marinée, toasts de chèvre chaud lardé, tarte aux fruits des bois...
Un vrai vin de convivialité

Entre 12 et 14 °C selon saison et accompagnement

VOS REMISES

ÉCONOMISEZ SUR VOTRE COMMANDE

Votre commande atteint **400 €** → **-2 %**

Votre commande atteint **700 €** → **-4 %**

Votre commande atteint **1 000 €** → **-6 %**

Commande supérieure à **120 bouteilles** → **Nous consulter**

CONDITIONS DE VENTE

RENDU DOMICILE

- **COMMANDE MINIMUM DE 18 BOUTEILLES EN UNE SEULE FOIS, UNE SEULE ADRESSE.**
- Nos vins sont conditionnés et expédiés en carton de 6 bouteilles. Le panachage est possible.
- Les millésimes indiqués ne sont pas contractuels.
- Nos vins sont livrés par transporteur à votre domicile. Au moment de la réception de vos colis, n'hésitez pas à vérifier leur contenu et à faire les réserves d'usage auprès du livreur. Contactez-nous en cas de litige.
- Règlement à la commande, par chèque bancaire ou postal à l'ordre de l'agent comptable EPLEA Mâcon-Davayé.

RETROUVEZ NOS VINS SUR

1001degustations.com

concours-des-vins.com

visionbourgogne.com

hachette-vins.com

larvf.com

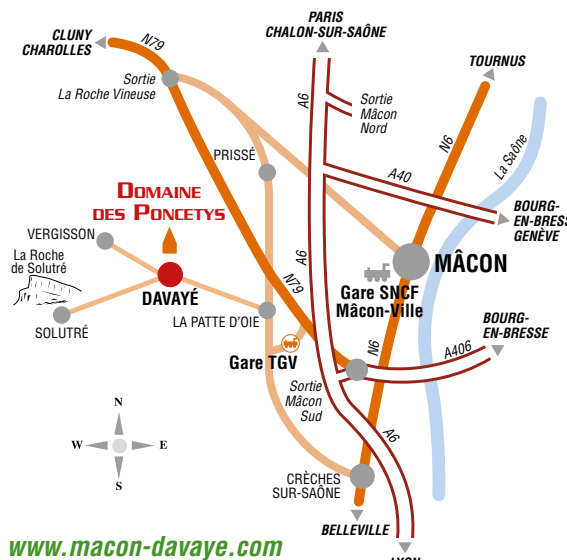
AU CŒUR DE L'APPELLATION SAINT-VÉRAN, AU PIED DE LA ROCHE DE SOLUTRÉ

Pour un accès facile, par la route ou l'autoroute, rejoindre Mâcon-Sud, puis prendre successivement les directions : Gare TGV, Solutré.

Pour un accès par Cluny, prendre la N79, sortie La Roche-Vineuse.

Pour un accès par Bourg-en-Bresse, prendre A406 sortie Mâcon Loché

Dans la commune de Davayé, suivre les panneaux
Domaine des Ponceyts, Lycée Agricole.



www.macon-davaye.com

DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

(y compris pendant les congés scolaires)

LES HORAIRES

Du mardi au vendredi : de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h

Tél. +33 (0)3 85 33 56 22

POUR TOUT CONTACT SERVICE COMMERCIAL

Camille GUILLEMIN

71960 Davayé - France

Tél. +33 (0)3 85 33 56 22 - Fax +33 (0)3 85 35 86 34

domaineponceyts@free.fr - www.macon-davaye.com

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
DES
PONCETYS



Carte des vins

PRINTEMPS ÉTÉ 2018

TARIF TTC



DOMAINE DES PONCETYS

Lycée Viticole de Mâcon-Davayé

Tarif TTC à partir du 1^{er} janvier 2018
valable en France métropolitaine

VINS BLANCS SAINT-VÉРАН

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Les Climats	2017	75 cl	10,00	11,00
Les Cras	2016	75 cl	15,00 ÉPUISÉ	16,00
Clos des Poncety	2016	75 cl	15,00	16,00
Les Chailloux	2016	75 cl	15,00	16,00
Au Clos du Château	2016	75 cl	15,00	16,00
Terres Blanches	2014	75 cl	24,00	25,00
Terres Noires	2014	75 cl	24,00	25,00

POUILLY-FUISSÉ

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
En Champ Roux	2016	75 cl	18,00	19,00

VIN ROUGE MÂCON-DAVAYÉ

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Mâcon Davayé	2016	75 cl	8,00 ÉPUISÉ	9,00
Cuvée P	2015	75 cl	1,00 ÉPUISÉ	2,00

CRÉMANT DE BOURGOGNE

			DÉPART CAVE €	RENDU DOMICILE €
Crémant de Bourgogne		75 cl	10,00	11,00



SAINT-VÉРАН LES CLIMATS

Vinifié avec les levures indigènes, en foudre de chêne et en cuve inox, le chardonnay exprime ici pleinement ses nuances fruitées et florales : les arômes de poire, de pêche et d'abricot dominant, accompagnés de nuances de fleurs blanches. La bouche, ronde et expressive, révèle des notes de fruits mûrs et de minéralité.

Moules marinières, saumon froid à l'aneth, sushis et sashimis...

Entre 10 et 13 °C.
Profitez de sa jeunesse



SAINT-VÉРАН LE CLOS DES PONCETYS

Situé au cœur du domaine, le Clos des Poncety est idéalement exposé plein sud, à l'abri de la Roche de Vergisson. Ces vieilles vignes de Chardonnay, travaillées naturellement, produisent des raisins parfaitement dorés. Vinifiée très lentement, cette cuvée exprime pleinement le caractère « solaire » des raisins. Les arômes de poire, de pêche et de fruits confits de ce vin témoignent d'une vendange à haute maturité : la pureté d'expression d'un terroir préservé.

Filet mignon de veau, Bréchet de poulet à la Bressane Espuma d'avocat et saumon fumé

Entre 12 et 15 °C



SAINT-VÉРАН CLOS DU CHÂTEAU

Au Clos du Château pousse une vieille vigne orientée au sud qui produit toujours des raisins dorés et concentrés. Elle est vinifiée pour deux tiers en fût de chêne et pour un tiers en cuve inox. Les notes de brioche, de vanille et de fruits jaunes dominant au nez en harmonie avec des nuances d'acacia et de tilleul. La bouche est riche et complexe. Elle offre des arômes fondus d'amandes grillées, de fruits mûrs (pêche, poire) et de fines notes minérales.

Gigot de 7 heures (pour les « lève-tôt »), Poulet de bresse au vin jaune, Tajine de pigeon...

Entre 12 et 15 °C



SAINT-VÉРАН LES CHAILLOUX

Dominant le village de Davayé, la vigne des Chailloux est exposée à l'est. Entourée de vieux murs de pierre, elle produit des raisins mûrs et sains sur un sol argilo-calcaire. Cultivée sans désherbant depuis trois ans, elle est labourée régulièrement. Issue de petits rendements et non chaptalisée, cette cuvée particulière a fermenté pendant 6 mois en cuve inox et en fût de chêne grâce aux levures naturellement présentes sur la pellicule du raisin.

Très complexe, « Les Chailloux » exprime une large palette des arômes du chardonnay : des fruits mûrs tel que l'ananas et l'abricot, des notes finement vanillées, et une longue finale minérale sur des arômes de pierre à fusil.

Quenelles de brochet sauce Nantua, Epoisse au lait cru affiné, wok de gambas... Idéal pour accompagner un pique-nique gourmand

Entre 12 et 15 °C

N'hésitez pas à carafaer tous nos Saint-Véran, ils vous offriront tout leur potentiel.

LES TERRES BLANCHES

46°18'32,71" - 4°44'00,71"

Je suis blanche. J'ai 83 ans. Mon regard est tourné vers l'est. La diversité des plants qui me composent n'a pas d'équivalent aujourd'hui. Mes pieds ont traversé tant de millésimes. Ils sont profondément ancrés dans leur terroir. Une terre particulière, si différente de ses voisines, toutes proches. Un sol mince de marne calcaire sur une roche-mère qui affleure. Des conditions difficiles pour un pied de vigne qui va y puiser toute sa singularité. Une Terre Blanche qui nous livre un vin unique par sa fraîcheur, sa tension et sa noblesse.

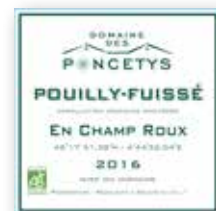
Entre 12 et 15 °C

LES TERRES NOIRES

46°18'34,67" - 4°44'30,87"

Je suis noire. J'ai 65 ans. Mon regard est tourné vers le sud. La diversité des plants qui me composent n'a pas d'équivalent aujourd'hui. Mes pieds ont traversé tant de millésimes. Ils sont profondément ancrés dans leur terroir. Une terre particulière, si différente de ses voisines, toutes proches. Un sol profond d'argile et d'un peu de sable posé sur une roche calcaire dure. Des conditions favorables pour un pied de vigne qui va y puiser toute sa singularité. Une Terre Noire qui nous livre un vin unique par sa puissance, sa profondeur et sa volupté.

POUILLY-FUISSÉ



Notre parcelle est située sur la commune de Solutré. Ce vin rond et élégant est élevé en foudres de chêne pendant 10 mois. Le nez, minéral, est dominé par des notes gourmandes de fruits compotés. Après une attaque à la fois franche et ample, la bouche

donne un ensemble élégant et puissant.

Tartare de poisson, brochette de St Jacques, antipastis, carpaccio de tomates...

Entre 12 et 14 °C



SAINT-VÉРАН LES CRAS

Issue d'une parcelle orientée au sud et au sol blanc très calcaire, cette cuvée a fermenté naturellement pendant 8 mois, à basse température, en cuve inox. Ce terroir particulier nous offre une autre expression du chardonnay. Des notes, très pures, d'abricot confit et de pêche de vigne dominant au nez. La bouche est ronde et offre une finale très minérale, signature de son terroir d'origine. On retrouve des arômes de bergamote, de miel d'acacia et de silex.

Sole meunière, risotto safrané, poulet au curry vert...

Entre 12 et 14 °C