

## MÉDAILLES ET CITATIONS

Notre passion et notre travail sont, cette année encore, récompensés. Par les différents guides et concours mais aussi et surtout par votre fidélité. Nous sommes heureux de pouvoir vous en remercier !

### Concours des Vignerons Indépendants 2020 :

*4 Médailles d'Or*

### 8 Médailles d'OR, d'Argent et de Bronze en 2019 :

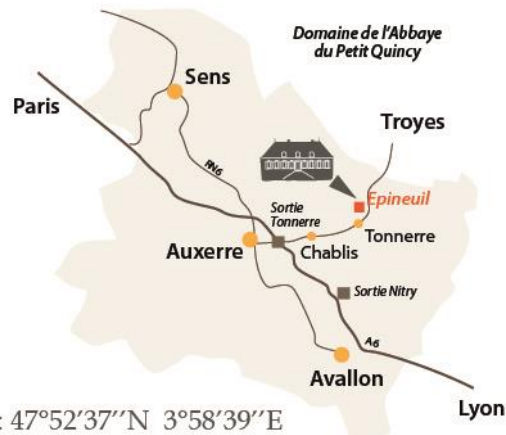
Concours des Vignerons Indépendants, Concours des vins du Grand Auxerrois, Effervescents du Monde...

### Coup de Cœur Guide Hachette 2014, 2015, 2016 et 2017

Liste de nos médailles sur demande : [vin@bourgognevin.com](mailto:vin@bourgognevin.com)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - 1. La passation d'une commande entraîne l'acceptation sans réserve de la part du client des présentes conditions générales de vente. 2. Votre commande ne sera considérée comme ferme et définitive qu'accompagnée du règlement total (à l'ordre de la SARL DGV) et acceptée par nous. 3. Prix toutes taxes comprises. Expédition minimum 6 bouteilles (panachage possible). 4. Les marchandises voyagent aux risques du destinataire, qui en cas d'avaries ou de manquant, doit émettre des réserves écrites sur le récépissé du transporteur et lui confirmer par lettre recommandée le motif de son refus sous 48 heures (article 105 du code de commerce). Le Domaine doit être informé dans les mêmes conditions. 5. Les délais de livraison n'étant qu'indicatifs, un retard ne donne aucun droit à l'acheteur d'annuler la vente, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. 6. Nous sommes sûrs de la qualité de nos produits, donc toute réclamation ne pourra être enregistrée que si elle est pleinement justifiée, certifiée par un expert. 7. Seul le tribunal de commerce d'Auxerre est déclaré compétent, quelle que soit la nature ou l'origine du différend. 8. Ce tarif annule et remplace le précédent. Il est susceptible d'être modifié à tout moment, à notre seule initiative. Étant donné la nature même du vin et la notion de millésime, certains vins peuvent être soudainement en rupture de stock, sans que nous puissions en être tenus responsables.

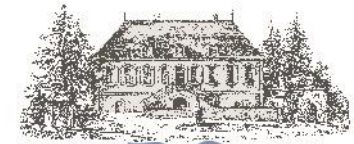
**Prestation d'œnotourisme sur réservation :**  
**visite et dégustation**  
**Location d'espaces de réception**



GPS : 47°52'37''N 3°58'39''E

Le domaine vous accueille  
du lundi au vendredi  
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00  
le samedi  
de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30

**[www.bourgognevin.com](http://www.bourgognevin.com)**  
**Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy**  
**89700 Epineuil**  
**[vin@bourgognevin.com](mailto:vin@bourgognevin.com)**  
**Tél.: +33(0)3 86 55 32 51**  
**Fax : +33(0)3 86 55 32 50**



**DOMINIQUE GRUHIER**  
FRANCE

Offre Novembre 2020



*Vins de Bourgogne*  
*Chablis*  
*Bourgogne Epineuil*  
*Crémant de Bourgogne*

**Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy**  
**89700 Epineuil**



## ADRESSE DE FACTURATION

Nom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél. : .....

Email : .....

## ADRESSE DE LIVRAISON (si différente)

Livraison uniquement en France métropolitaine

Nom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél. : .....

Email : .....

## MODE DE RÈGLEMENT

Chèque  
(libellé à l'ordre de la SARL Dominique Gruhier Vigneron)

Carte Bancaire n° .....

Les 3 derniers chiffres au dos de la carte : \_ \_ \_

Date d'expiration : \_ \_ / \_ \_ / 20 \_ \_

## LA CLEF DU DOMAINE

- 1212 Fondation du Domaine
- 1990 Reprise du Domaine par la Famille Gruhier
- A 2 heures de Paris et de Lyon
- Vins d'Epineuil, de Chablis et Crémants de Bourgogne
- 2 salles, 120 m<sup>2</sup> pour 80 places assises, une cuisine aménagée et un parking pour les réceptions et séminaires
- Une boutique pour nos vins et quelques douceurs.

## LA CLEF DES VIGNES

- 29 hectares en **conversion biologique**
- 200 000 bouteilles produites chaque année
- Pépinière viticole intégrée au Domaine pour la préservation du patrimoine génétique local
- Encépagement pinot noir, chardonnay, pinot gris
- Cuvierie enterrée à 7 mètres de profondeur
- Vinification avec levures naturelles

BON DE COMMANDE

Libellé	Millésime	Centilisation	Prix TTC Bouteille	Prix TTC Carton 6 bt	Quantité Bouteilles	TOTAL
Bourgogne Epineuil Rouge **	2018	Bouteille	13.00 €	78.00 €		
	2018	Magnum	27.00 €			
Bourgogne Epineuil Rouge Côte de Grisey **	2017	Bouteille	15.50 €	93.00 €		
Bourgogne Epineuil Rouge Côte de Grisey ** « Cuvée Juliette »	2017	Bouteille	19.00 €	114.00 €		
Bourgogne Epineuil Rouge * « Âme des Dannots »	2015	Bouteille	19.00 €	114.00 €		

Bourgogne Epineuil Rosé ** « Capucine »	2018	Bouteille	12.50 €	75.00 €		

Bourgogne Tonnerre Blanc **	2017	Bouteille	11.00 €	66.00 €		
Petit Chablis **	2018	Bouteille	12.00 €	72.00 €		
Petit Chablis « Sur les Clos » **	2018	Bouteille	13.50 €	81.00 €		
Chablis *	2019	Bouteille	15.00 €	90.00 €		
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Vaillons »	2017	Bouteille	22.00 €	132.00 €		
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » **	2018	Bouteille	35.00 €	210.00 €		
Chablis Grand Cru « Vaudésir »	2016	Bouteille	48.00 €	288.00 €		

Crémant de Bourgogne - Brut Extra**	2016	Bouteille	11.00 €	66.00 €		
	2016	Magnum	24.00 €			
Crémant de Bourgogne Rosé - Brut **	2017	Bouteille	13.00 €	78.00 €		
Crémant de Bourgogne Pur Chardonnay * (6 achetées 1 offerte)		Bouteille	18.00 €	90.00 €		
Crémant de Bourgogne Pinot Noir d'Edouard ** (6 achetées 1 offerte)		Bouteille	18.00 €	90.00 €		

**FRAIS DE LIVRAISON** (rayer les mentions inutiles)  
*Pourquoi ne pas grouper vos commandes entre amis  
ou en famille pour bénéficier du Franco de port ?*

Frais de livraison 1€ par bouteille commandée  
Offerts à partir de 24 bt commandées

\* vin biologique certifié par ecocert FR-BIO-01  
\*\* vin en conversion

MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE (TTC)

Dans la limite des stocks disponibles - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.