

**TARIFS TTC (en euros) - CAVEAU**

Tarifs valables à partir du 1er novembre 2011 - Bouteille de 75 cl

**NOS VINS ROUGES AOC : tous issus de vieilles vignes**

	1993	1994	1996	1998	1999	2000	2001	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Volnay	14		14			12		16		18				18	18
Volnay 1er cru								16	18		20	20	22		
Volnay Taillepieds 1er cru														22	22
Volnay Champans 1er cru						20	18	22		25					
Volnay Clos du Village monopole	16	14	17		18		16							20	20
Volnay Caillerets 1er cru												25		27	27
Pommard													20	22	22
Pommard Combes 1er cru												25	25	27	
Pommard Chanlains 1er cru														27	27
Beaune	13		15	15			13	17		18				18	18
Beaune Boucherottes 1er cru		16				18						20		22	22
Auxey-Duresses									12		15	16		16	16
Meursault															18
Savigny les Beaune														16	16
Bourgogne Pinot Noir													8	9	
Bourgogne Passetoutgrain												5			

NB : La récolte 2010 sera mise en bouteilles début 2012 mais vous pouvez réserver dès à présent.

**NOS VINS BLANCS AOC : tous issus de vieilles vignes**

<b>OFFRES SPECIALES</b>	1999	2002	2004	2005	2006	2008	2009	2010
Meursault Charmes 1er cru								35
Meursault								22
Saint Romain Poyanges						15		16
Auxey-Duresses								16
Savigny les Beaune	11	15		16	16		16	
Bg Chardonnay Htes Ctes de B.								9
Bourgogne Chardonnay						8		
Bourgogne Aligoté			6		6	6		

■ Millésimes sélectionnés au Concours des Burgondia d'Or ou tastevinés au château du Clos Vougeot

**NOS ALCOOLS vieillis en fûts de chêne 15 ans :**

Vieille fine de Bourgogne .....	23 €	(fine : distillation lie de vin)
Vieux Marc de Bourgogne .....	23 €	(marc : distillation pulpe du raisin)
Vieux Marc de Bourgogne récolte 1979 .....	30 €	

**NOTRE APERITIF : (moût de raisin blanc muté à la fine de Bourgogne)**

Ratafia de Bourgogne .....	13 €	(moût blanc muté à la Fine de Bourgogne avant fermentation)
----------------------------	------	---

**TARIFS DEPART CAVE - TARIFS EXPEDITIONS, REVENEURS et RESTAURATEURS, nous consulter**

