

Nom :

Prénom :

Rue :

NP Ville :

E-mail :

Tél :



Montbenay



A expédier

frais de port non inclus

Pris au domaine

Pour être mieux servis téléphonez-nous à l'avance

Merci de nous renvoyer la carte de commande à l'adresse suivante:



Domaine de Montbenay

Maurice de Watteville

Chemin de Jérusalem 2

1185 Mont-sur-Rolle

Tél : +41(0)79-272.79.42

Mail : montbenay@gmail.com



Prix courant 2017

Site Internet: www.montbenay.ch

**Nous sommes heureux de vous présenter
notre nouveau prix courant 2017**

Bulletin de commande :

		12 btes	1 bte
Chasselas	75 cl	132	11
Vieilles vignes	70 cl	168	14
Muscat	75 cl	228	19
Rolle de Rolle - Vermentino	75 cl	228	19
Pinot noir	70 cl	168	14
Pot vaudois	140 cl		35
Syrah	70 cl	240	20
Garanoir	70 cl	240	20
Galotta	70 cl	240	20
Diolinoir	70 cl	240	20
Pierremont (assemblage de rouges)	70 cl	276	23
Magnum	150 cl		50
Blanc de Noir mousseux		8 btes	
	75 cl	160	20
Magnum	150 cl		50
Chasselas mousseux	75 cl	160	20

Dans la limite des stocks disponibles sous réserve de tous changements.

Possibilité de payer par carte : Postcard, Maestro et Wir.

Nos prix s'entendent TVA incluse hors frais de livraison.

Nouveauté:

**Devenez propriétaire
d'un cep de
Chasselas pour une
durée de 5 ans**

* * *

Vous aurez droit chaque année à une bouteille de Chasselas, à venir chercher sur place lors d'une dégustation-dîatoire, ainsi qu'à un cours viti-vinicole durant les différentes saisons où vous pourrez admirer votre plant. Vous recevrez également un certificat de propriété quinquennale. Le tout pour la somme de 250 francs



Les dates importantes

Présentation du nouveau millésime:

Le 8/04/2017 de 14 à 18 heures

Apéritif de fin d'année :

Le 25/11/2017 de 14 à 18 heures



Musée du vigneron

Ouvert sur demande

Dégustation

La cave est ouverte sur rendez-vous, pour différentes manifestations et dégustations de nos crus.



Le domaine de Montbenay

Le vignoble du domaine est entièrement cultivé de manière traditionnelle en harmonie avec la nature et en accord avec la Production Intégrée.

Le désherbage se fait de manière mécanique.

La récolte se fait exclusivement à la main, ce qui permet un tri précis de la vendange.

Le vin est élevé dans les caves du domaine où se fait la mise en bouteille, gage de qualité et de traçabilité.