

Tarifs 2009 T.T.C.

BOURGOGNE CHARDONNAY- blanc -

Cuvée –de printemps 2008 DISPONIBLE DEBUT MAI 2009 -

Médaille d'Or au salon de L'agriculture à Paris Février 2006, pour le millésime 2004

La bouteille	0.750	7.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	42.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *Capucins* » chardonnay millésime 2007

Médaille de Bronze pour le chardonnay 2006, en novembre 2007 Concours du Grand Auxerrois -

La bouteille	0.750	8.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	48.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *ML* » Cuvée de Prestige Cuvée - 2006 - BLANC

La bouteille	0.750	12.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	72.00 €

BOURGOGNE PINOT NOIR - Rouge -

Les Bourgognes Cuvée « *Printemps* » 2008 DISPONIBLE DEBUT MAI 2009 -

La bouteille	0.750	7.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	42.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *ML* » Cuvée de Prestige Cuvée - 2007 - ROUGE

La bouteille	0.750	12.00 €
--------------	-------	---------

BOURGOGNE GRIS TRADITION

« Côte Saint Jacques » 4 cépages Malbec-Tressot-Sauvignon- Pinot
Cuvée - 2007 -

La bouteille	0.750	8.90 €
Les 6 bouteilles	0.750	53.40 €

CREMANT DE BOURGOGNE « *Michel Lorain* » millésimé 2005

La bouteille	0.750	9.50 €
Les 6 bouteilles	0.750	57.00 €

Nos Liqueurs

Sélectionnées par *Michel Lorain*

Liqueur « Côte Saint Jacques » - 36°C 40.€

Michel Lorain célèbre cuisinier au restaurant la « Côte Saint Jacques » à Joigny, a créé spécialement cette liqueur pour l'élaboration de son cocktail Côte Saint Jacques, au grand bonheur de ses clients. Ce cocktail très apprécié consiste en 1 dose de liqueur pour 10 de Crémant de Bourgogne «MI» blanc de blanc millésimé.

La maison Boudier, qui élabore cette liqueur d'après la recette de Michel Lorain, préconise également sa consommation nature, additionnée de glace pilée.

Nos Crèmes sélectionnées par *Michel Lorain*

Cassis de Bourgogne 20°C	15.€
Framboise 18 °C	15.€
Pêches de Vigne 18 °C	15.€

Michel Lorain a sélectionné ces crèmes de la Maison Cartron, l'un des meilleurs liquoristes de Bourgogne, pour élaborer son Crémant Cassis, framboise, ou encore pêches de vigne. Mais également à déguster avec son bourgogne Chardonnay « cuvée de Printemps »

Le port restant à votre charge (quantité et département pour le calcul du port).
Pour tout renseignements **prendre contact avec : Mme Pâquerette Jacquemin**

Michel Lorain S.C.E.V. Domaine du Clos Saint Jacques

14, Faubourg de Paris - 89300 - JOIGNY - France - Tél./ Fax : (33) 03-86-62-06-70
contact@bourgogne-michel-lorain.com site : www.bourgogne-michel-lorain.com

Tarifs 2009 T.T.C.

BOURGOGNE CHARDONNAY- blanc -

Cuvée –de printemps 2008 DISPONIBLE DEBUT MAI 2009 -

Médaille d'Or au salon de L'agriculture à Paris Février 2006, pour le millésime 2004

La bouteille	0.750	7.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	42.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *Capucins* » chardonnay millésime 2007

Médaille de Bronze pour le chardonnay 2006, en novembre 2007 Concours du Grand Auxerrois -

La bouteille	0.750	8.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	48.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *ML* » Cuvée de Prestige Cuvée - 2006 - BLANC

La bouteille	0.750	12.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	72.00 €

BOURGOGNE PINOT NOIR - Rouge -

Les Bourgognes Cuvée « *Printemps* » 2008 DISPONIBLE DEBUT MAI 2009 -

La bouteille	0.750	7.00 €
Les 6 bouteilles	0.750	42.00 €

Les Bourgognes Cuvée « *ML* » Cuvée de Prestige Cuvée - 2007 - ROUGE

La bouteille	0.750	12.00 €
--------------	-------	---------

BOURGOGNE GRIS TRADITION

« Côte Saint Jacques » 4 cépages Malbec-Tressot-Sauvignon- Pinot
Cuvée - 2007 -

La bouteille	0.750	8.90 €
Les 6 bouteilles	0.750	53.40 €

CREMANT DE BOURGOGNE « *Michel Lorain* » millésimé 2005

La bouteille	0.750	9.50 €
Les 6 bouteilles	0.750	57.00 €

Nos Liqueurs

Sélectionnées par *Michel Lorain*

Liqueur « Côte Saint Jacques » - 36°C 40.€

Michel Lorain célèbre cuisinier au restaurant la « Côte Saint Jacques » à Joigny, a créé spécialement cette liqueur pour l'élaboration de son cocktail Côte Saint Jacques, au grand bonheur de ses clients. Ce cocktail très apprécié consiste en 1 dose de liqueur pour 10 de Crémant de Bourgogne «ML» blanc de blanc millésimé.

La maison Boudier, qui élabore cette liqueur d'après la recette de Michel Lorain, préconise également sa consommation nature, additionnée de glace pilée.

Nos Crèmes sélectionnées par *Michel Lorain*

Cassis de Bourgogne 20°C	15.€
Framboise 18 °C	15.€
Pêches de Vigne 18 °C	15.€

Michel Lorain a sélectionné ces crèmes de la Maison Cartron, l'un des meilleurs liquoristes de Bourgogne, pour élaborer son Crémant Cassis, framboise, ou encore pêches de vigne. Mais également à déguster avec son bourgogne Chardonnay « cuvée de Printemps »

Le port restant à votre charge (quantité et département pour le calcul du port).
Pour tout renseignements prendre contact avec : *Mme Pâquerette Jacquemin*

Michel Lorain s.c.e.v. **Domaine du Clos Saint Jacques**

14, Faubourg de Paris - 89300 - JOIGNY - France - Tél./ Fax : (33) 03-86-62-06-70
contact@bourgogne-michel-lorain.com site : www.bourgogne-michel-lorain.com