



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

TARIF
BON DE COMMANDE
2024

VINS FINS DE LA CÔTE CHALONNAISE
EN BOURGOGNE



www.millebuis.fr
www.vigneronsdebuxy.fr



Millebuis

par les **VIGNERONS DE BUXY**

VINS FINS DE LA CÔTE CHALONNAISE EN BOURGOGNE

L'automne s'est annoncé un peu vite cette année, après un été capricieux mais favorable à notre vignoble. La nature continue de nous rappeler à l'ordre et nous impose de nous interroger en permanence sur nos pratiques, aussi bien à la vigne qu'en cave. Notre objectif reste de produire un vin en accord avec nos valeurs, sans jamais trahir nos terroirs.

Pour ce millésime 2023, vedette de notre sélection automnale, nos vignerons coopérateurs ont su révéler la richesse des sols, tandis que nos œnologues ont sublimé les jus : pureté du fruit et élégance pour nos Pinots Noirs et nos Gamays, fraîcheur et précision des arômes pour les blancs, avec un équilibre parfait pour les Chardonnays et les Aligotés.

Nous avons également imaginé quatre nouveaux coffrets pour vous permettre de découvrir nos vins de manière originale :

Coffret Découverte : À l'aveugle ou entre amis, partez à la découverte de nos terroirs de la Côte Chalonnaise.

Coffret Pinot Noir : Vous n'aimez que le vin rouge ? Ce coffret est fait pour vous : gourmandise et éveil des papilles garantis !

Coffret Chardonnay : Un coffret précieux exclusivement dédié à ce cépage blanc emblématique de la Bourgogne, pour un mariage réussi entre l'or et la pierre.

Coffret La Fête : Un coffret festif qui s'adapte à toutes les saisons et occasions, avec des amis ou en famille. Quatre flacons sélectionnés pour marquer vos meilleurs souvenirs d'une empreinte bourguignonne.

Merci pour votre fidélité, chers ambassadeurs de longue date, et bienvenue aux nouveaux amateurs. Nous sommes heureux de partager avec vous le fruit d'une année de travail de toute une équipe.

RÉMI MARLIN, DIRECTEUR



LA SÉLECTION DE NOS ŒNOLOGUES



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE "CHAMP CARDIN"

Ce vin à la robe or pâle révèle un nez franc de fleur de tilleul. Tonique et élégante, la bouche offre une finale crayeuse d'une belle pureté. Une expression gourmande du Chardonnay. Il accompagnera un médaillon de sandre, une salade de foie de volaille, des cuisses de grenouille, une pizza chèvre-miel ou une fondue savoyarde.

14,00 € / 75 cl



MERCUREY BUISSONNIER

Robe franche, vin élégant, tout en finesse. Le nez exhale des arômes fruités de cerise, de grenade et d'épices. L'attaque en bouche est fraîche et équilibrée. La finale est souple, ample avec une sucrosité qui embellit les tanins bien fondus. À table, ce vin accompagnera la bonne cuisine traditionnelle à base de viandes et des légumes mijotés, les grillades, les entrecôtes ou pièces de bœuf, la fondue bourguignonne, les fromages.

14,20 € / 75 cl



MONTAGNY 1^{ER} CRU "SAINT-MORILLE"

Ce vin à la robe or pâle offre un nez floral, marqué par les épices et les agrumes. Il est concentré, frais et minéral. Il offre des arômes de pain grillé et de pierre à fusil. Issu d'un élevage bourguignon traditionnel, c'est une expression très pure du chardonnay. Il accompagnera une blanquette de poisson, des brochettes de langoustines et Saint-Jacques à l'estragon et beurre citronné, du Chaource, du Brillat Savarin.

42,00 € / 75 cl



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE "LES DEMI-HOTTES"

Ce vin à la robe pourpre profonde révèle une belle minéralité avec des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée et croquante avec une chair ferme. Il accompagnera un apéritif, des œufs en meurette, du canard, du veau, une fondue bourguignonne, des fromages à pâte molle.

11,00 € / 75 cl



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Ce Crémant conjugue les caractères du Pinot Noir et du Chardonnay, les deux géants de la Bourgogne. Ils donnent naissance à un vin qui, paradoxalement, offre une harmonie aboutie, un équilibre précis. Fraîcheur intense, finesse, caractère fruité... Il accompagnera idéalement des huîtres chaudes, une salade de fruits rouges, une tarte aux fraises et aux amandes.

10,90 € / 75 cl

DES COFFRETS À DÉCOUVRIR

Nos jolis coffrets de 3 ou 4 bouteilles de 75 cl vous permettront de mieux comprendre les subtilités de nos terroirs. Entre blancs et rouges, issus des cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir... et les climats qui offrent tous des sols et expositions différents, ce sera certainement très enrichissant de comprendre notre diversité. En famille, entre amis, entre amateurs, à l'heure de l'apéro ou quand vous voulez, ce sera un exercice amusant et instructif. Et bien sûr un très joli cadeau à offrir à tous ceux qui aiment apprendre le vin !



COFFRET DÉCOUVERTE

Bourgogne Aligoté "Sable"
Bourgogne Côte Chalonnaise
Pinot Noir "Les Courtilles"

Montagny
Rully rouge

59,00 €

/ 4 bouteilles de 75 cl
avec coffret



COFFRET CHARDONNAY

Mâcon Saint Gengoux
le National

Bourgogne Côte Chalonnaise
Chardonnay

Bourgogne Côte Chalonnaise
Chardonnay
"La Roche de Culles"

39,00 € / 3 bouteilles
de 75 cl avec coffret



COFFRET PINOT NOIR

Bourgogne Côte Chalonnaise
Pinot Noir

Bourgogne Côte Chalonnaise
Pinot Noir "Les Courtilles"

Bourgogne Côte Chalonnaise
Pinot Noir "Les Demi-Hottes"

39,00 € / 3 bouteilles
de 75 cl avec coffret



COFFRET LA FÊTE

Montagny 1^{er} Cru
"Vigne du Soleil"

Givry 1^{er} Cru
"Clos Marceaux" Monopole

Bourgogne Côte Chalonnaise
Pinot Noir

Crémant Brut

75,00 € / 4 bouteilles
de 75 cl avec coffret

LA MAISON Millebuis

VOLUMES LIMITÉS

VINS BLANCS

BOUTEILLES (75 CL)

		PRIX UNITAIRE EN € TTC	NBRE DE BOUT.*	MONTANT EN € TTC (par ligne)
Bourgogne Aligoté – Buissonnier	2022/2023	7,60	x	=
Bourgogne Aligoté “Sable” – Millebuis	2023	8,00	x	=
Bourgogne Aligoté “Silex” – Millebuis	2022/2023	8,00	x	=
Mâcon-Villages – Buissonnier	RUPTURE	8,20	x /	= /
Mâcon-Villages – Clos de Mont-Rachet	2022/2023	9,50	x	=
Mâcon Saint-Gengoux-le-National – Millebuis	2022/2023	8,50	x	=
Bourgogne Chardonnay – Buissonnier	2021	8,20	x	=
Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay – Buissonnier	2022/2023	9,20	x	=
Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay – Millebuis	2022	9,90	x	=
Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay “Champ Cardin” – Millebuis	2022	14,00	x	=
Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay “La Roche de Culles” – Millebuis	2022	11,00	x	=
Montagny – Buissonnier	2022/2023	12,40	x	=
Montagny – Domaine des Pierres Blanches	2020/2022	12,90	x	=
Montagny – Millebuis	2022	12,90	x	=
Montagny “Clos du Corbeau” – Millebuis	2022	13,30	x	=
Rully – Buissonnier	2021	14,20	x	=
Rully “Les Saint-Jacques” – Domaine Laborbe Juillot	2020/2022	14,50	x	=
Givry – Buissonnier	2022/2023	13,90	x	=
Mercurey – Buissonnier	2022/2023	13,90	x	=
Montagny 1 ^{er} Cru – Buissonnier	2022	14,90	x	=

*bouteilles par multiple de 6 pour les 75 cl d'une même appellation,
ou multiple de 12 pour les 37,5 cl d'une même appellation.

TOTAL 1

		PRIX UNITAIRE EN € TTC	NBRE DE BOUT.*	MONTANT EN € TTC (par ligne)
Montagny 1 ^{er} Cru – Domaine des Vignes Bleues	2022	15,60 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru – Millebuis	2022	15,30 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Les Chaniots” – Buissonnier	2022	16,50 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Les Coères” – Millebuis	2022	15,90 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Montcuchot” – Millebuis	2022	16,00 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Saint-Morille” – Millebuis	2022	42,00 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Vigne du Soleil” – Millebuis	2020	18,60 x	=	
Vendanges de Novembre – Millebuis (Vin de France) (vin issu de raisins en surmaturité)	2009	16,60 x	=	

DEMI-BOUTEILLES (37,5 CL)

Bourgogne Aligoté – Buissonnier	2022/2023	4,20 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru – Buissonnier “Tête de Cuvée”	2022	8,85 x	=	

MAGNUMS (150 CL)

Mâcon Saint-Gengoux-le-National – Buissonnier	2018	21,00 x	=	
Montagny – Millebuis	2020	30,00 x	=	
Montagny 1 ^{er} Cru “Les Chaniots” – Buissonnier	2022	39,00 x	=	

VINS ROUGES & ROSÉ

BOUTEILLES (75 CL)

Coteaux Bourguignons – Buissonnier	2022/2023	7,00 x	=	
Mâcon Saint-Gengoux-le-National – Millebuis	2023	8,50 x	=	
Bourgogne Pinot Noir – Buissonnier	2022	8,70 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Buissonnier	2022	9,30 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Domaine de l’Échauguette	2022	10,50 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Domaine des Pierres Blanches	2023	10,50 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Millebuis	2021	10,00 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir “Les Demi-Hottes” – Millebuis	2021	11,00 x	=	
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir “Les Courtilles” – Millebuis	2021	12,00 x	=	
Mercurey – Buissonnier	2023	14,20 x	=	

TOTAL 2

PRIX UNITAIRE EN € TTC NBRE DE BOUT.* MONTANT EN € TTC (par ligne)

Mercurey BIO* – Millebuis	2022/2023	21,00 x	=
Rully – Buissonnier	2022	14,80 x	=
Rully “La Chatalienne” – Domaine Laborbe Juillot	2022	15,20 x	=
Rully – Millebuis	2022	14,90 x	=
Givry – Buissonnier	2022	14,60 x	=
Mercurey 1 ^{er} Cru – Millebuis	2022	24,50 x	=
Mercurey 1 ^{er} Cru “Clos l’Évêque” BIO* – Millebuis	2022	42,00 x	=
Givry 1 ^{er} Cru “Clos Jus” – Millebuis	2018/2022	22,00 x	=
Givry 1 ^{er} Cru “Clos Marceaux” – Millebuis	2020	23,00 x	=
Bourgogne Pinot Noir rosé – Buissonnier	RUPTURE	8,70 x /	= /

DEMI-BOUTEILLES (37,5 CL)

Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Buissonnier	2022	4,95 x	=
Mercurey – Buissonnier	2023	7,20 x	=

MAGNUMS (150 CL)

Mâcon Saint-Gengoux-le-National – Millebuis	2017	21,00 x	=
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Buissonnier	RUPTURE	28,00 x /	= /
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Millebuis	2016	28,00 x	=
Mercurey – Buissonnier	2022	35,00 x	=
Givry 1 ^{er} Cru “Clos Marceaux” – Millebuis	2022	49,00 x	=

JÉROBOAM (300 CL)

Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Buissonnier	2022	69,00 x	=
---	------	---------	---

MATHUSALEM (600 CL)

Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Buissonnier	2022	189,00 x	=
---	------	----------	---

COFFRETS

Coffret Découverte	(4 x 75 cl)	59,00 x	=
Coffret Chardonnay	(3 x 75 cl)	39,00 x	=
Coffret Pinot Noir	(3 x 75 cl)	39,00 x	=
Coffret La Fête	(4 x 75 cl)	75,00 x	=

* vin issu de l'agriculture biologique



TOTAL 3

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

PRIX UNITAIRE EN € TTC NBRE DE BOUT.* MONTANT EN € TTC (par ligne)

Crémant de Bourgogne Brut – Buissonnier		75 cl	8,00 x	=	
Crémant de Bourgogne Brut – Buissonnier		37,5 cl	5,20 x	=	
Crémant de Bourgogne Brut – Buissonnier		1,5 L	24,00 x	=	
Crémant de Bourgogne dessert – Buissonnier		75 cl	8,60 x	=	
Crémant de Bourgogne “Blanc de Blancs” Brut – Buissonnier		75 cl	8,30 x	=	
Crémant de Bourgogne Brut millésimé – Buissonnier	2020	75 cl	11,00 x	=	
Crémant de Bourgogne Brut – Millebuis		75 cl	10,90 x	=	
Crémant de Bourgogne “Blanche” – Millebuis	2018/19	75 cl	18,00 x	=	
Crémant de Bourgogne Rosé Brut – Buissonnier		75 cl	8,60 x	=	
Crémant de Bourgogne “Rose” – Millebuis	2019/20	75 cl	18,00 x	=	

EFFERVESCENTS

Vin mousseux Brut “Les Chevaliers de Buxy”	75 cl	5,50 x	=	
Muscat Pétillant (sans alcool)	75 cl	6,50 x	=	

BAG-IN-BOX

AOC

Bourgogne Aligoté		3 L	19,90 x	=	
Bourgogne Aligoté		10 L	58,40 x	=	
Bourgogne Chardonnay	RUPTURE	3 L	24,00 x	/	/
Coteaux Bourguignons		3 L	17,80 x	=	
Coteaux Bourguignons		10 L	50,00 x	=	
Bourgogne Pinot Noir		3 L	25,00 x	=	
Bourgogne Pinot Noir		10 L	70,00 x	=	
Bourgogne Pinot Noir rosé (selon disponibilités)	RUPTURE	3 L	25,00 x	/	/

VINS DE TABLE

Vin de France blanc · 12°		5 L	12,50 x	=	
Vin de France blanc · 12°		10 L	22,80 x	=	
Vin de France rouge · 12°		5 L	10,95 x	=	
Vin de France rouge · 12°		10 L	19,95 x	=	
Vin de France Jouvence rouge · 12,5°		5 L	13,50 x	=	
Vin de France Jouvence rouge · 12,5°		10 L	24,90 x	=	
Vin de France rosé · 11,5°		5 L	11,75 x	=	
Vin de France rosé · 11,5°		10 L	20,95 x	=	

Prix indiqués en € TTC franco domicile (pas de porte ou bas d'immeuble) à partir de 30 bouteilles (France métropolitaine). TOTAL 4

LIQUEURS

PRIX UNITAIRE EN € TTC NBRE DE BOUT. MONTANT EN € TTC (par ligne)

Crème de Cassis - 15°	1 L	14,50 x	=
Crème de Cassis - 19°	70 cl	15,10 x	=
Crème de Cerise - 18°	70 cl	12,90 x	=
Crème de Framboise - 18°	70 cl	13,50 x	=
Crème de Mûre - 18°	70 cl	13,30 x	=
Crème de Pêche - 18°	70 cl	12,70 x	=
Ratafia de Bourgogne - 18°	75 cl	18,30 x	=
Liqueur de Prunelle - 40°	70 cl	36,00 x	=
Fine de Bourgogne - 43°	70 cl	45,60 x	=
Fine de Bourgogne "Hors d'âge" - 49,5° - Millebuis	50 cl	87,60 x	=

TOTAL 5

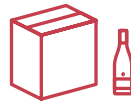
TOTAL 1 + TOTAL 2 + TOTAL 3 + TOTAL 4 + TOTAL 5 =

FRAIS DE PORT
(voir tableau ci-dessous si moins de 30 bouteilles,
0 € si plus de 30 bouteilles)

MONTANT TOTAL



FRAIS DE PORT OFFERTS DÈS 30 BOUTEILLES



VENTE PAR CARTON DE 6 x 75 CL OU 12 x 37,5 CL - VENTE À L'UNITÉ POUR LES MAGNUMS, LIQUEURS ET BAG-IN-BOX

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE / FRAIS DE PORT

Prix indiqués TTC franco domicile (pas de porte ou bas d'immeuble) à partir de 30 bouteilles (France métropolitaine).

6 bouteilles	12 bouteilles	18 bouteilles	24 bouteilles	30 bouteilles et +
9,00 €	18,00 €	27,00 €	36,00 €	GRATUIT

Toute commande doit être accompagnée de son règlement pour être prise en compte, préparée et livrée (pas de porte ou bas d'immeuble) dans un délai maximum de 15 jours. Offre valable jusqu'au 28/02/2025 dans la limite des stocks disponibles.

Nous nous réservons le droit de vous proposer le millésime suivant dès lors qu'une cuvée est épuisée ou une autre appellation disponible.

Toutes nos bouteilles sont conditionnées en carton de 6.

<https://boutique.millebuis.fr/condition-generales-de-vente/>

GARANTIE DE LIVRAISON

Nous apportons beaucoup de soin au conditionnement de nos envois. Cependant, un incident de transport reste possible. Si des bouteilles vous parvenaient endommagées, faites les réserves d'usage auprès du transporteur et envoyez-nous un petit mot. Nous vous les remplacerons dans les délais les plus rapides.

BON DE COMMANDE

PAR COURRIER OU TÉLÉPHONE

Vignerons de Buxy
2 route de Chalon, 71390 Buxy, France
Tél. 03 85 92 01 78

PAR E-MAIL

contact@millebuis.fr
en précisant vos coordonnées
(nom, adresse, tél.) et le mode
de règlement choisi

COORDONNÉES

NOM

PRÉNOM

N° ET RUE

CODE POSTAL

VILLE

(Afin de faciliter la livraison, laissez-nous un numéro de téléphone où vous êtes facilement joignable)

TÉL.

E-MAIL

DATE DE RÉCEPTION SOUHAITÉE: ____/____/____

LIVRAISON À UNE AUTRE ADRESSE / S'AGIT-IL D'UN CADEAU? OUI NON (Si oui, n'oubliez pas de joindre votre carte de visite)

NOM

PRÉNOM

N° ET RUE

CODE POSTAL

VILLE

TÉL.

RÈGLEMENT

CHÈQUE LIBELLÉ À L'ORDRE DE "VIGNERONS DE BUXY"

CARTE BANCAIRE (VISA OU MASTERCARD)

N° DE CARTE _____

EXPIRE FIN ____/____ CRYPTOGRAMME _____

SIGNATURE ET DATE

boutique.millebuis.fr | www.vigneronsdebuxy.fr

 *La fidélité ça paye !*

Pour connaître vos points fidélités, téléchargez
l'application Millebuis (en scannant le QR code ci-contre)
ou contactez-nous par téléphone au 03 85 92 01 78
ou par mail contact@millebuis.fr

