

— CHAMPAGNE —

J.&H. FAGOT

— PREMIER CRU —

TARIF valable du 15/03/2018 au 15/09/2018
BON DE COMMANDE

1, allée Dom Pérignon- 51500 Rilly-la-Montagne

Hubert Fagot : Tel 03.26.03.45.22 – Fax 03.26.03.37.17 – Email : contact@champagne-hj-fagot.com

Siège social : « Les Vicomtes » EARL – 1, allée Dom Pérignon – 51500 Rilly-la-Montagne

SIRET 379 524 895 00024 – RCS Reims – Code APE 011 G – N° T.V.A. : FR 46 379 524 895 – N° ACCISE : FR 00 379 E 2154 – EARL au capital de 158800€ - Greffe du Tribunal de Reims

ADRESSE DE LIVRAISON SOUHAITEE :

ADRESSE DE FACTURATION SOUHAITEE :

NOM _____
RUE _____
VILLE _____
CODE POSTAL _____
TEL _____ FAX _____
EMAIL _____

DATE DE LIVRAISON SOUHAITEE et détails à rappeler au livreur : _____

Pour transport, coffret cadeau et habillage personnalisé
1 magnum = 2 bouteilles / 2 demi-bouteilles = 1 bouteille

Prix H.T. €	Prix T.T.C. €	Quantité désirée	Prix total
-------------	---------------	------------------	------------

Champagne Grand Cru

Champagne Pinot Noir – Grand Cru / Extra-Brut

25,25€	30,30€		
--------	--------	--	--

Champagne 1^{er} Cru

Champagne « Cuvée du Fondateur » Brut

20,25€	24,30€		
--------	--------	--	--

Champagne Millésime Vintage 2009 Brut

16,08€	19,30€		
--------	--------	--	--

Champagne Rosé Brut 🍷

13,75€	16,50€		
--------	--------	--	--

Champagne Rosé Brut (½ Bouteille 0,375 L) 🍷

7,42€	8,90€		
-------	-------	--	--

Champagne Grande Réserve Brut

13,42€	16,10€		
--------	--------	--	--

Champagne Grande Réserve Brut (½ Bouteille 0,375 L)

7,08€	8,50€		
-------	-------	--	--

Champagne Grande Réserve Brut (Magnum 1,5 L)

27,08 €	32,50€		
---------	--------	--	--

Champagne Grande Réserve Brut (Jéroboam 3 L)

68,33€	82,00€		
--------	--------	--	--

Champagne Chardonnay Brut

12,92€	15,50€		
--------	--------	--	--

Champagne Carte Blanche

12,08€	14,50€	Brut :	Sec :	Demi sec :
--------	--------	--------	-------	------------

Champagne Carte Blanche (½ Bouteille 0,375 L)

6,58€	7,90€	Brut :	Sec :	Demi sec :
-------	-------	--------	-------	------------

Champagne AOC

Champagne Tradition

11,63€	13,95€	Brut :	Demi-sec :
--------	--------	--------	------------

Champagne Tradition Brut (½ Bouteille 0,375 L)

6,17€	7,40€	Brut :	Demi-sec :
-------	-------	--------	------------

Champagne Rosé Brut

13,42€	16,10€		
--------	--------	--	--

Produits Champenois

Vieux Marc de Champagne 40°

15,92€	19,10€		
--------	--------	--	--

Vielle Fine de la Marne 40°

15,92€	19,10€		
--------	--------	--	--

Ratafia de Champagne 18°

9,08€	10,90€		
-------	--------	--	--

Rilly Rouge Vin des Coteaux Champenois

9,25€	11,10€		
-------	--------	--	--

Rilly Blanc Vin des Coteaux Champenois

8,17€	9,80€		
-------	-------	--	--

Personnalisation

Habillage personnalisé

1,33€	1,60€		
-------	-------	--	--

Coffrets cadeau de 1, 2 ou 3 bouteilles ou magnum

1,04€	1,25€		
-------	-------	--	--

Tarif en vigueur du 15/03/2018 au 15/09/2018

Envoi export : les droits, taxes et port sont à ajouter au prix départ cellier

A CES PRIX S'AJOUTENT LES FRAIS DE TRANSPORT. Pour information vous trouverez ci-dessous le tarif

Applicable en France Métropolitaine. Dans le cadre d'une expédition à adresse différente, veuillez nous consulter.

TRANSPORT :

TOTAL :

FORFAIT LA POSTE

PRIX TRANSPORTEUR PAR BOUTEILLE

€ T.T.C.

1 à 3	4 à 6	7 à 12	13 à 18	19 à 24	25 à 30	31 à 36	37 à 42	43 à 48
12,80	17,05	19,85	1,65	1,37	1,20	1,09	0,95	0,86

Franco de port sur toute la France métropolitaine à partir de 48 bouteilles.

- je joins un CHEQUE BANCAIRE à l'ordre de EARL « LES VICOMTES »
 - je règle par VIREMENT BANCAIRE à EARL « LES VICOMTES »
- Références bancaires : IBAN FR76-3008-7337-0500-0204-2220-180
BIC : CMCIFRPP – CIC Cormontreuil

Je règle par CARTE BANCAIRE à distance
CARTE BANCAIRE N° _____
DATE D'EXPIRATION ____ / ____ Date et signature : _____
(les 3 derniers chiffres au verso de la carte) _____

Pour nos amis Corses, franco de port à partir de 60 bouteilles.

FERMETURE ANNUELLE : 3 semaines en août – 1 semaine en février

Ouvert tous les jours de 9 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00. Dimanche et fête : sur rendez-vous.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Clause de réserve de propriété : « Les marchandises livrées demeurent la propriété de l'expéditeur jusqu'à complet paiement de leur prix par l'acheteur qui s'interdit de disposer des marchandises pour les revendre ou les utiliser avant le paiement effectif du prix de celles-ci . »
- Le paiement du prix : « Les sommes dues sont à régler à la date d'échéance indiquée sur la facture, nette et sans escompte. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. »
- Livraison et transport de la marchandise – risque et frais de port : « Les vins voyagent aux risques et périls du destinataire. Nous recommandons de vérifier le nombre et le contenu des cartons à la livraison, même si ces derniers paraissent en bon état. En cas d'anomalie de livraison, il appartient au destinataire de faire des réserves d'usages auprès du transporteur, seul responsable. Sans garantie contre les conséquences de la gelée ou d'un stockage défectueux. »
- Clause de non-usage de goûter avant d'acheter : « Par le seul fait de nous passer commande, nos acheteurs renoncent expressément au bénéfice de l'Article 1587 du Code Civil. »
- Juridiction compétente en cas de litiges : « En cas de contestation, le tribunal de commerce de Reims est seul compétent. »
- Clause de délai de livraison indépendante du vendeur : « Les intempéries telles que la neige ou es violents orages, la grève des transporteurs ou l'absence de confirmation de commande constituent des retards de livraisons indépendants du vendeur et elles ne sauraient engager sa responsabilité. »

CONSEILS

- Conseil de conservation du Champagne : « Le Champagne doit être tenu couché dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. La conservation de la mousse dépend en effet de cette position constante des bouteilles. Nous employons des bouchons de liège premier choix et, si après un certain temps de bouchage, ils ne reprennent plus leur forme initiale : ceci ne nuit pas à la qualité du Champagne. »
- Conseil pour servir le Champagne : « SERVEZ LE CHAMPAGNE FRAIS mais non glacé. La température idéale est de 6° à 8°. Evitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui casserait le goût du vin. Préférez-lui le seau à demi rempli de glace et d'eau. »