

— CHAMPAGNE —
J.&H. FAGOT

TARIF valable du 15/03/2024 au 15/09/2024

BON DE COMMANDE

— PREMIER CRU —

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

Hubert Fagot: Tel 03.26.03.45.22 www.champagne-hj-fagot.com 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 147 800€ - Greffe du Tribunal de Reims

ADRESSE DE LIVRAISON SOUHAITEE :

ADRESSE DE FACTURATION SOUHAITEE :

NOM _____

RUE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

TEL _____ PORTABLE _____

EMAIL _____

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

*Pour transport et coffret cadeau

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	29,25€	35,10€				
---	--------	--------	--	--	--	--

Champagne 1^{er} Cru

Champagne « Cuvée du Fondateur » Brut	23,58€	28,30€				
Champagne Millésime Vintage 2015 Brut	19,13€	22,95€				
Champagne Rosé Brut	16,38€	19,65€				
Champagne Rosé Brut (½ Bouteille 0,375 L)	8,75€	10,50€				
Champagne Grande Réserve Brut	16,04€	19,25€				
Champagne Grande Réserve Brut (½ Bouteille 0,375L)	8,42€	10,10€				
Champagne Grande Réserve Brut (Magnum 1,5 L)	32,17€	38,60€				
Champagne Grande Réserve Brut (Jéroboam 3 L)	80,58€	96,70€				
Champagne Chardonnay Brut	15,33€	18,40€				
Champagne Carte Blanche	14,42€	17,30€	Brut :	Sec :	Demi sec :	
Champagne Carte Blanche (½ Bouteille 0,375 L)	7,92€	9,50€	Brut :	Sec :	Demi sec :	

Champagne AOC

Champagne « Clos Herbesonne »	33,04€	39,65€				
Champagne Tradition	13,67€	16,40€	Brut :		Demi sec :	
Champagne Tradition Brut (½ Bouteille 0,375 L)	7,33€	8,80€	Brut :		Demi sec :	
Champagne Rosé Tradition Brut	15,92€	19,10€				

Produits Champenois

Vieux Marc de Champagne 40°	21,46€	25,75€				
Vielle Fine de la Marne 40°	21,46€	25,75€				
Ratafia de Champagne 18°	11,00€	13,20€				
Rilly Rouge Vin des Coteaux Champenois	11,25€	13,50€				
Rilly Blanc Vin des Coteaux Champenois	10,33€	12,40€				

Personnalisation

Coffrets cadeau de 1, 2 ou 3 bouteilles ou magnum	2,00€	2,40€	Par Bouteille			
---	-------	-------	---------------	--	--	--

TRANSPORT :

TOTAL :

***Tarifs des transports pour la France Métropolitaine**

FORFAIT LA POSTE

PRIX TRANSPORTEUR PAR BOUTEILLE

€ T.T.C.	1 à 3	4 à 9	10 à 12	13 à 18	19 à 24	25 à 30	31 à 36	37 à 42	43 à 48
	27,14	36,02	39,67	42,39	44,54	1,80	1,68	1,56	1,45

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

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

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

- 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) ____



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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

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 les 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. »
- Titulaire de l'identifiant unique ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) FR246127_01QEKR.

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. »