

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commande : Toute commande comporte de plein droit, l'acceptation sans réserve par l'acheteur de toutes nos conditions générales de vente. Les commandes prises ne constituent pas pour nous, une obligation de livraison. De convention expresse, le donneur d'ordre est solidairement responsable avec le destinataire, du complet paiement de la facture.

Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles.

Livraison : Sauf stipulation contraire, nos envois sont effectués en FRANCO. Les prix FRANCO sont valables en FRANCE métropolitaine à partir de 24 bouteilles ou équivalent :

1 magnum = 2 bouteilles.

Pour les quantités inférieures, supplément de 15 euros TTC.

Réception : En cas d'avarie présumée, il incombe au destinataire d'exercer toutes réserves contre le transporteur. Toute réclamation, pour être valable, doit nous être formulée dans les 3 jours qui suivent la livraison.

Prix : les prix vous sont donnés T.T.C. à titre indicatif, emballages et régie compris. Ils peuvent être modifiés sans préavis en cas de changement des droits sur les alcools ou de la T.V.A., actuellement décomptée au taux de 20 %.

Remise quantitative :

- Valable pour une **expédition** à une seule adresse.

Commande de 48 à 120 bouteilles : Prix franco - 0,5 €/bille

Commande de > 120 bouteilles : Prix franco - 1 €/bille

- Valable pour un **enlèvement** en nos celliers :

Commande supérieure à 72 bouteilles : - 0,5 €/bille

Règlement : nos ventes sont faites au comptant.

Intérêts de retard : Toute somme non réglée dans les délais contactuels entraînera le paiement d'une pénalité de retard au moins égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. (Loi N° 2008-776 du 4 Août 2008).

En outre, si le recouvrement de cette somme entraîne l'intervention d'un officier ministériel, ou d'un service contentieux, notre créance sera majorée de plein droit et de convention expresse, forfaitairement de 10 % à titre de clause pénale. (Art. 1226 du Code Civil).

Juridiction : En cas de contestation, seul le Tribunal de REIMS est compétent.

Réserve de propriété : Les marchandises livrées demeurent la propriété du Champagne BARDOUX Père et Fils jusqu'à complet paiement de leur prix, principal et accessoires. Ces dispositions ne font pas obstacle, à compter de la livraison, au transfert à l'acheteur des risques de perte ou de détérioration des biens ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner. (Loi n° 80335 du 12.05.80).

LA MAISON DU FAIRE-PART - REIMS

CHAMPAGNE

Bardoux Père & Fils



www.champagne-bardoux.com
contact@champagne-bardoux.com

Champagne

Bardoux Père & Fils

5-7, Rue Saint-Vincent - 51390 VILLEDOMMANGE

Tél. +33 (0)3 26 49 25 35

Mobile +33 (0)6 19 82 03 83 Pascal

Mobile +33 (0)6 79 18 97 22 Adrien

BRUT TRADITIONNEL. *Vin d'assemblage, léger, très agréable à déguster à l'apéritif.*

BRUT RÉSERVE. *Plus vieux, ajoute par la qualité de son assemblage une note toute particulière de finesse au plaisir d'être goûté en toute circonstance.*

ULTRA-BRUT. *Ce champagne, présent selon les années vous dévoilera l'arôme et la saveur originels des vins dont il est issu. Vous y retrouverez l'authenticité d'un champagne "sans sucre".*

BRUT ROSÉ. *Vin charpenté, d'une couleur raffinée, il est le compagnon idéal de vos repas, tout en sachant créer une discrète ambiance de luxe lors de vos cocktails ou autour de votre table de réception.*

BRUT MILLÉSIMÉ. *Cuvée d'une rare élégance, à l'arôme fruité et subtil. Présenté en bouteille spéciale, il se classe dans la tradition des plus grands champagnes.*

CUVÉE PRUDENT. *Créée en hommage au fondateur de la Marque à partir des plus vieilles vignes du domaine.*



Pascal BARDOUX

CONSEILS

Conservation : Conservez vos bouteilles couchées dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Après réception, il est souhaitable de laisser reposer votre Champagne plusieurs jours avant de le déguster.

Dégustation : Vous servirez le champagne BARDOUX de préférence dans une flûte à la température idéale de 8 - 10 ° Celsius.

TARIF T.T.C.



SAISON 2018

Valable jusqu'au 1 ^{er} Mars 2019	DÉPART CELLIER €	FRANCO DOMICILE à partir de 24 blles
Magnums		
BRUT MILLÉSIMÉ 1998/2000	65,00	69,00
BRUT MILLÉSIMÉ 2003	65,00	69,00
BRUT MILLÉSIMÉ 1999/2002	62,00	66,00
BRUT RÉSERVE	48,00	52,00
Bouteilles		
CUVÉE PRUDENT	30,00	32,00
BRUT MILLÉSIMÉ 2010 Médaille d'Or <i>Effervescents du Monde 2016</i>	30,00	32,00
BRUT MILLÉSIMÉ 2013 Sortie Hiver 2018	25,00	27,00
BRUT RÉSERVE	21,00	23,00
BRUT ROSÉ	20,00	22,00
ULTRA BRUT	19,00	21,00
BRUT TRADITIONNEL	17,50	19,50

Références : **Votre fidélité**, Guide HACHETTE des Vins de France, Guide DUSSEY-GERBER, Guide GILBERT ET GAILLARD, Concours des Vins de la Propriété, Vinalies Nationales, Effervescents du Monde...

VOIR CONDITIONS AU VERSO



Valable
jusqu'au 1^{er} Mars 2019

	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE T.T.C.	MONTANT €
Magnums			
BRUT MILLÉSIMÉ 1998/2000		69,00	
BRUT MILLÉSIMÉ 2003		69,00	
BRUT MILLÉSIMÉ 1999/2002		66,00	
BRUT RÉSERVE		52,00	
Bouteilles			
CUVÉE PRUDENT		32,00	
BRUT MILLÉSIMÉ 2010		32,00	
Médaille d'Or <i>Effervescents du Monde 2016</i>			
BRUT MILLÉSIMÉ 2013 Sortie Hiver 2018		27,00	
BRUT RÉSERVE		23,00	
BRUT ROSÉ		22,00	
ULTRA BRUT		21,00	
BRUT TRADITIONNEL		19,50	
TOTAUX			
Remise pour quantité		-	
Supplément de 15 € pour envoi inférieur à 24 blles		+	
MONTANT À RÉGLER			

Je préfère régler par carte bancaire CB - Visa - Master Card.

N°

Expire fin

Accepte sans réserve les conditions générales de vente annexées au présent bon de commande.

DATE :

SIGNATURE :

Votre correspondance :