

# VOS COORDONNÉES

## Adresse complète de facturation :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Portable : .....

Adresse e-mail (obligatoire) : .....

## Adresse de livraison (si différente) :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Portable : .....

Vous êtes :  Particulier  Professionnel

## BON DE COMMANDE CAVE DU CHÂTEAU LAFARGUE, signée Jean-Pierre Leymarie

Tarif valable du 1<sup>er</sup> octobre 2018 au 30 septembre 2019 dans la limite des stocks disponibles

DÉSIGNATION	QUANTITÉ <sup>(1)</sup>	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
<b>Château Lafargue Rouge 2014 - Grand Vin de Pessac-Léognan</b> <i>Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2017.</i> Ce vin est d'un beau rouge grenat. Il est corsé, au nez marqué par la prune, riche et rond à la fois, avec des notes de cerise mûre en finale, de bouche fondue. <i>Garde : 2019/2031</i>	_____ bouteilles (75 cl)	19,50 €	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	+ 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	39,00 €	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	+ 7,00 € par magnum	_____,__ €
	_____ double-magnums (3 l)	90,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
<b>Château Lafargue Rouge 2013 - Grand Vin de Pessac-Léognan</b> <i>Médaille Or Concours Bordeaux 2016.</i> Ce vin, à la couleur rouge vermillon, est souple avec des tanins fondus et très agréable avec son nez de petits fruits rouges : cerise, framboise. La bouche est souple et ronde, avec beaucoup de sucrosité. Les tanins font pattes de velours. <i>Garde : 2016/2025</i>	_____ bouteilles (75 cl)	19,00 €	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	+ 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	40,00 €	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	+ 7,00 € par magnum	_____,__ €
<b>Château Lafargue Prestige Rouge 2014</b> <i>Médaille Argent Concours des Vignerons Indépendants 2017.</i> Remarquable vin aux arômes de cerise confite, de sous-bois. C'est un vin généreux, aux tanins amples, avec un joli potentiel d'évolution. <i>Garde : 2023/2036</i>	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 € en caisse bois de 6 btl incluse	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	60,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
<b>SOUS-TOTAL COMMANDE ①</b>			_____,__ €
<b>FRAIS DE PORT ②</b> Livraison en France métropolitaine	Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 35 € TTC		_____,__ €
• Pour 12 btl : 35,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 23,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)	Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 23 € TTC		_____,__ €
• GRATUIT à partir de 36 btl	Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus		<b>GRATUIT</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE &amp; LIVRAISON TTC (TVA 20%) ① + ②</b>			_____,__ €

Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2019).

**Merci d'adresser vos règlements par chèque à l'ordre de Château Lafargue ou par virement IBAN FR76 1330 6000 1400 1777 2500073. Règlement distinct SVP de tout autre règlement éventuel Primeurs 2017 ou vins de la SCEA Château Lafargue.**

Les commentaires de dégustation n'ont qu'une valeur informative et ne sont aucunement contractuels. (1) Quantité minimum de commande : 12 bouteilles de 75 cl ou équivalent, à savoir 6 magnums ou 3 doubles-magnums, puis par multiple de 6 bouteilles de 75 cl (magnum et double-magnum pouvant être ensuite commandés à l'unité). Panachage Blanc et Rouge possible (multiples de 6 par couleur), par exemple : 6 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 12 bouteilles, ou 12 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 18 bouteilles. Conditionnement en cartons ; possibilité de logement en caisse bois en supplément. Conditions générales de vente disponibles sur [www.chateau-lafargue.com](http://www.chateau-lafargue.com) ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.

# VOS COORDONNÉES

## Adresse complète de facturation :

Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Code postal : ..... Ville : .....  
 Tél. domicile : ..... Portable : .....  
 Adresse e-mail (obligatoire) : .....

## Adresse de livraison (si différente) :

Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Code postal : ..... Ville : .....  
 Tél. domicile : ..... Portable : .....  
 Vous êtes :  Particulier  Professionnel

## BON DE COMMANDE CAVE DU CHÂTEAU LAFARGUE, signée SCEA Château Lafargue

Tarif valable du 1<sup>er</sup> octobre 2018 au 30 septembre 2019 dans la limite des stocks disponibles

DÉSIGNATION	QUANTITÉ <sup>(1)</sup>	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
<b>Château Lafargue Blanc 2016 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan</b> <i>Médaille Or Concours de Bordeaux 2018 et Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2018.</i> Ce vin est d'une belle couleur dorée, pourvu d'un nez intense aux notes de cédrat, de pêche de vigne, d'abricot et de fleurs blanches. La bouche est suave, très ronde et très fruitée, puissante et persistante, aux notes d'amande et de pêche. <b>Un blanc magnifique, très expressif, doté d'un bel équilibre et d'une acidité bien maîtrisée. Garde : jusqu'en 2020/2027</b>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	22,50 € + 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ € _____,__ €
	_____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois	45,00 € + 7,00 € par magnum	_____,__ € _____,__ €
<b>Château Lafargue Blanc 2015 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan</b> <i>Médaille Argent Concours Mondial du Sauvignon 2017.</i> Ce vin, d'une belle complexité, offre un nez intense de pêche et de fleurs blanches. Il est subtil et suave en bouche, où se mêlent les fruits et les fleurs fraîches. <b>Un très grand blanc à l'équilibre parfait. Garde : jusqu'en 2019/2026</b>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	21,00 € + 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ € _____,__ €
	_____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois	42,00 € + 7,00 € par magnum	_____,__ € _____,__ €
<b>Château Lafargue Rouge 2016 - Grand Vin de Pessac-Léognan</b> Un vin de grande évolution à l'élégance absolue. La maturité des arômes (fruits noirs, pivoine et poivre blanc) et des tanins est superbe. Un nez de fruits noirs bien mûrs au boisé bien intégré, une bouche soyeuse, élégante et délicate et une finale intense et profonde. <b>Un vin d'une grande richesse. Garde : jusqu'en 2022/2040</b>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	21,00 € + 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ € _____,__ €
	_____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois	42,00 € + 7,00 € par magnum	_____,__ € _____,__ €
	_____ double-magnums (3 l)	96,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
<b>Château Lafargue Rouge 2015 - Grand Vin de Pessac-Léognan</b> <i>Médaille Or Concours de Bordeaux 2018 et Médaille Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2018.</i> Maturité et fraîcheur des fruits, une structure riche et puissante, de la finesse et de l'élégance. <b>Un vin de grande classe. Garde : jusqu'en 2020/2037</b>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	20,00 € + 4,20 € par caisse de 6 btl	_____,__ € _____,__ €
	_____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois	40,00 € + 7,00 € par magnum	_____,__ € _____,__ €
	_____ double-magnums (3 l)	92,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
<b>Dauphin du Château Lafargue 2016</b> <i>Médaille Argent au Concours de Bordeaux 2018.</i> Un joli vin charnu, aux notes caractéristiques de petits fruits frais et d'humus, tout en souplesse. <b>Garde : jusqu'en 2019/2028</b>	_____ bouteilles (75 cl)	14,00 €	_____,__ €
<b>Château Lafargue Prestige Rouge 2016</b> Belle robe sombre et profonde. Un nez complexe, avec beaucoup de fraîcheur, des notes toastées et épicées. La bouche est ample et structurée, avec une belle vivacité, de la longueur et une remarquable persistance aromatique. <b>Garde : jusqu'en 2025/2036</b>	_____ bouteilles (75 cl) _____ magnums (1,5 l)	27,00 € en caisse bois de 6 btl incluse 64,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ € _____,__ €
<b>Château Lafargue Prestige Rouge 2015</b> <i>Médaille Or Concours de Bruxelles 2018.</i> Une très belle cuvée, de robe foncée, aux arômes de cerise, de groseille et de sous-bois. Fraîcheur, élégance, puissance et finesse caractérisent ce très beau vin. <b>Garde : jusqu'en 2024/2042</b>	_____ bouteilles (75 cl) _____ magnums (1,5 l)	26,00 € en caisse bois de 6 btl incluse 62,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ € _____,__ €
<b>SOUS-TOTAL COMMANDE ①</b>			_____,__ €
<b>FRAIS DE PORT ②</b> Livraison en France métropolitaine	Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 35 € TTC		_____,__ €
• Pour 12 btl : 35,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 23,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)	Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 23 € TTC		_____,__ €
• GRATUIT à partir de 36 btl	Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus	<b>GRATUIT</b>	
<b>TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE &amp; LIVRAISON TTC (TVA 20%) ① + ②</b>			_____,__ €

Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2019).

**Merci d'adresser vos règlements par chèque à l'ordre de SCEA Château Lafargue ou par virement IBAN FR76 1330 6000 1423 0729 5027 595. Règlement distinct SVP de tout autre règlement éventuel au bénéfice de la structure Jean-Pierre Leymarie.**

Les commentaires de dégustation n'ont qu'une valeur informative et ne sont aucunement contractuels. (1) Quantité minimum de commande : 12 bouteilles de 75 cl ou équivalent, à savoir 6 magnums ou 3 doubles-magnums, puis par multiple de 6 bouteilles de 75 cl (magnum et double-magnum pouvant être ensuite commandés à l'unité), Panachage Blanc et Rouge possible (multiples de 6 par couleur), par exemple : 6 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 12 bouteilles, ou 12 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 18 bouteilles. Conditionnement en cartons ; possibilité de logement en caisse bois en supplément. Conditions générales de vente disponibles sur [www.chateau-lafargue.com](http://www.chateau-lafargue.com) ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.