

ADRESSE DE FACTURATION

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél. :

E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél. :

E-mail :

PAIEMENT A LA COMMANDE

Chèque joint à l'ordre de
SAS Champagne Michel FAGOT

Virement CRCA Reims 74932806540
IBAN : FR 76 1020 6133 0174 9328 0654 025
BIC : AGRIFRPP802

Carte bancaire :
N°
Expire le :/..... Cryptogramme : _ _ _ _

Bon de commande à retourner à :

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT
6, rue de Chigny - BP 17 - 51500 Rilly la Montagne

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande vaut acceptation des conditions générales de vente, consultables sur notre site internet.

Nos vins, quel que soit le mode d'expédition, voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra vérifier leur état lors de la livraison, afin de pouvoir en cas d'avarie, faire toutes les réserves nécessaires auprès du transporteur (article 104, 105 et 106 du Code de Commerce). Le Champagne Michel Fagot ne pourra être tenu responsable en cas perte, vol ou colis défectueux.

De convention expresse, nous nous réservons la propriété des marchandises fournies jusqu'au paiement total de la facture, y compris pénalités et intérêts éventuellement dus.

CONSEILS DE STOCKAGE

Pour une bonne conservation de votre champagne, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit frais, à température constante d'environ 10°C et à l'abri de la lumière et des courants d'air. L'idéal étant de le garder dans son carton d'origine.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Pour la dégustation d'un champagne, la température parfaite se situe entre 8° et 10° C. En deçà, des vins trop froids ont un effet anesthésiant sur les papilles gustatives. Au-delà de 10°C, les vins paraissent à l'inverse plus « lourds » et moins vifs.

Nos bureaux sont ouverts de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le mercredi et le samedi sur rendez-vous uniquement. Fermé le Dimanche.

6, rue de Chigny - BP 17 - 51500 - Rilly la Montagne
champagne@fagot.fr • www.fagot.fr
f facebook.com/champagnerillylamontagne

+33 326 034 003



CHAMPAGNE MICHEL FAGOT

RILLY-LA-MONTAGNE

"L'INSPIRATION AU
NATUREL"

TARIFS & BON DE COMMANDE

www.fagot.fr



BRUT TRADITION

Le Brut Classique de la Maison.

Sa bouche équilibrée évoque un mélange de fleurs blanches et d'amandes. Une Cuvée Traditionnelle qui se dégustera surtout à l'apéritif.

DEMI-SEC

Champagne de « cœur »

Ses arômes doux et fruités évoquent le miel et le pain d'épice. Une Cuvée idéale pour les dîners en tête à tête ou pour accompagner vos desserts.



BRUT RESERVE (BRUT PREMIER CRU)

La rondeur gourmande

Un Champagne aux notes de fruits secs (noisette) qui offre une belle complexité aromatique et une longueur agréable en bouche.

BLANC DE BLANCS (BRUT - PREMIER CRU)

La Finesse et l'élégance

Cette Cuvée 100% Chardonnay accompagnera merveilleusement bien vos apéritifs ainsi que vos plateaux de fruits de mer et crustacés.



ROSÉ (BRUT - PREMIER CRU)

L'assemblage subtil de plusieurs cépages.

L'ajout de vin rouge de Champagne lui confère harmonie, tendresse et féminité. Une Cuvée qui sublimerait vos desserts à base de fruits rouges.

ROYAL BRUT MILLESIME (BRUT - PREMIER CRU)

Le Champagne « d'âme » par excellence

Retrouvez nos plus belles années de vendanges. Les raisins soigneusement sélectionnés avant la vendange offrent à cette Cuvée une belle maturité et une large palette aromatique. Il accompagnera à merveille vos dîners les plus exquis.

SELECTION DES CLOS - VIEILLES VIGNES 2004

(BRUT - PREMIER CRU)

Le choix des raisins issus de nos plus vieilles vignes donne le caractère et sa personnalité à cette grande cuvée. Sa structure pleine d'élégance fait apparaître des touches de pain d'épices, de brioche et de pain grillé.

NOS TARIFS AU CAVEAU

valables à partir du 1^{er} Avril 2017 - Prix TTC

Brut Tradition

Demi-bouteille	9,70€
Bouteille	16,50€
Magnum	42,75€

Demi-Sec Tradition

Bouteille	16,50€
-----------	--------

Brut Réserve - 1^{er} Cru

Bouteille	18,50€
-----------	--------

Blanc de Blancs - 1^{er} Cru

Bouteille	20,35€
-----------	--------

Brut Rosé - 1^{er} Cru

Bouteille	21,40€
-----------	--------

Millésimes - 1^{er} Cru

1996	Magnum	68,00€
1998		62,00€
1999		75,00€
2000		70,00€
1999	Bouteille	36,15€
2004		31,00€
2005		31,00€
2006		31,00€

Sélection des Clos

Vieilles Vignes 2004 - 1^{er} Cru

Bouteille	41,35€
-----------	--------

Ratafia

Bouteille	20,00€
-----------	--------

Frais de port*

- 1 Magnum 13 €
- 6 Bouteilles 20 €
- 12 Bouteilles 24 €
- 18 Bouteilles 44 €
- 24 Bouteilles 48 €
- 25 à 71 Bouteilles 1,70 €/ bouteille

À partir de 72 bouteilles frais de port offerts

BON DE COMMANDE

valables à partir du 1^{er} Avril 2017 - Prix TTC

Brut Tradition	Prix Caveau	Quantité	TOTAL
Demi-bouteille	9,70€		
Bouteille	16,50€		
Magnum	42,75€		
Demi-Sec Tradition			
Bouteille	16,50€		
Brut Réserve - 1^{er} Cru			
Bouteille	18,50€		
Blanc de Blancs - 1^{er} Cru			
Bouteille	20,35€		
Brut Rosé - 1^{er} Cru			
Bouteille	21,40€		
Millésimes - 1^{er} Cru			
1996	Magnum	68,00€	
1998		62,00€	
1999		75,00€	
2000		70,00€	
1999	Bouteille	36,15€	
2004		31,00€	
2005		31,00€	
2006		31,00€	
Sélection des Clos			
Vieilles Vignes 2004 - 1^{er} Cru			
Bouteille	41,35€		
Ratafia			
Bouteille	20,00€		

Le : Frais de port

Signature : Montant total TTC

(règlement à la commande)

*Pour la France métropolitaine, pour toute autre destination, nous consulter

— — — 2 demi-bouteilles = 1 bouteille / 1 magnum = 2 bouteilles — — —