

ADRESSE DE FACTURATION

Prénom, Nom

Adresse.....

Code Postal, Ville

Code porte d'entrée

Tél. fixe

Tél. mob.

E-mail

ADRESSE DE LIVRAISON
(si différente)

Prénom, Nom

Adresse.....

Code Postal, Ville

Code porte d'entrée

Tél.

CORRESPONDANCE

Date de livraison souhaitée

Une question, une remarque.....

BON DE COMMANDE À RETOURNER AU

CHAMPAGNE
**B ROMUALD
BROGNION**



20 Grande Rue
51380 VAUDEMANGE
+33 (0)6 81 02 63 72
+33 (0)6 51 91 94 10

Ou par mail : brognion@orange.fr

CONDITIONS DE LIVRAISON

Pour recevoir votre champagne à une seule et même adresse en France Métropolitaine :

6 bouteilles : 18€ 12 bouteilles : 22 €

Franco de port : 120 bouteilles

Pour d'autres quantités et d'autres destinations, nous consulter.

EQUIVALENCE

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

CONDITIONNEMENT

**Carton de 6 bouteilles - 12 demi-bouteilles - magnums à l'unité
possibilité de panachage dans les cartons**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

APPLICATIONS : Toutes nos ventes sont régies par les présentes conditions générales de vente qui prévalent sur toutes conditions d'achat, sauf stipulation dérogatoire expresse.

COMMANDE : Toute commande acceptée par le vendeur est considérée comme ferme et définitive.

Prix : Les prix T.T.C. applicables sont ceux figurant sur le tarif ci-contre. Le taux de T.V.A. est de 20 %.

LIVRAISON : Nos vins voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas d'expédition franco. Le destinataire vérifiera leur état lors de la livraison et fera toutes réserves utiles auprès du transporteur conformément aux articles 105 et 106 du Code de Commerce. Il devra en outre, dans les 3 jours ouvrables suivant la réception des marchandises transportées, notifier au transporteur, par lettre recommandée ou acte extrajudiciaire, sa protestation motivée sous peine de perdre tout recours contre le transporteur. Le Champagne Romuald Brognion ne pourra être tenu responsable en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

INTÉRÊTS DE RETARD : Toute somme impayée à son échéance produit, de plein droit et sans mise en demeure, un intérêt de retard égal à trois fois le taux de l'intérêt légal.

EXIGIBILITÉ AVANT TERME : En cas de règlement de factures en plusieurs fois, le non-respect d'une échéance entraîne immédiatement et sans mise en demeure, l'exigibilité de la totalité de la dette.

CLAUSE PÉNALE : En cas de recouvrement par un tiers (cabinet de recouvrement, avocat, huissier,...), une indemnité pénale calculée forfaitairement au taux de 10 % sur la totalité des sommes exigibles sera due.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Le Champagne Romuald Brognion conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur.

LITIGES : Nos ventes sont soumises à la législation française. En cas de litige, il est fait attribution expresse de compétence au Tribunal de Grande Instance du domicile du Champagne Romuald Brognion.

Visitez notre site internet :

(Vous y trouverez entre autres la
liste de nos dépositaires)

www.champagne-brognion.com

TARIF

Au 1^{er} novembre 2021



CHAMPAGNE

**B ROMUALD
BROGNION**



une Emotion, un Champagne !

CHARDONNAY



BRUT

100 % Chardonnay
4 années minimum de vieillissement

L'expression des meilleurs chardonnays de notre terroir, alliant finesse, délicatesse et élégance.

Un vin subtil et fin dans lequel s'exprime pleinement le cépage chardonnay.

VIEILLES VIGNES



BRUT

33 % Pinot Noir, 33 % Meunier,
33 % Chardonnay
Millésime 2010

Les raisins ont été récoltés dans nos vignes de plus de 40 ans.

Une cuvée issue des trois cépages, qui puise dans le terroir champenois toute son élégance et sa puissance.

PRESTIGE



BRUT

35 % Pinot Noir, 40 % Meunier,
25 % Chardonnay dont 25 % vins de Réserve
5 années minimum de vieillissement

Une bouteille empreinte d'élégance et au raffinement incomparable.

Une cuvée très féminine où priment finesse et délicatesse. Cette cuvée est l'exact reflet de la complexité des 3 cépages.

TRADITION



BRUT

35 % Pinot Noir, 40 % Meunier,
25 % Chardonnay dont 28 % vins de Réserve
3 années minimum de vieillissement

Une cuvée dans laquelle les différents crus champenois, assemblés harmonieusement, révèlent une belle structure fruitée et une élégance sans pareil.

Un brut structuré qui délivre des notes fraîches et fruitées.

TRADITION



Demi-Sec

35 % Pinot Noir, 40 % Meunier,
25 % Chardonnay dont 28 % vins de Réserve
2 années minimum de vieillissement

Une cuvée qui se caractérise par un subtil dosage, dévoilant une belle harmonie de gourmandise et générosité.

Un demi-sec généreux qui puise son onctuosité dans un terroir d'exception.

ROSÉ



BRUT

60 % Pinot Noir, 30 % Meunier,
10 % Chardonnay dont 18 % vins de Réserve
2 années minimum de vieillissement

Un assemblage délicieusement fruité .
Une sélection de plusieurs crus pour une cuvée révélant fraîcheur et élégance.

Une cuvée harmonieuse et fruitée aux teintes roses saumonées.

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

CHAMPAGNE
B ROMUALD
BROGNION

BON DE COMMANDE

		L'unité TTC départ caves	Quantité	Total TTC
CHARDONNAY BRUT	Bouteille 75 cl	17.00 €€
VIEILLES VIGNES BRUT MILLESIME 2010	Bouteille 75 cl	19.00 €€
PRESTIGE BRUT	Bouteille 75 cl	20.50 €€
TRADITION BRUT	Demi-bouteille 37.5 cl	8.50 €€
	Bouteille 75 cl	16.00 €€
	Magnum 150 cl	36.00 €€
(sur réservation anticipée)	Jéroboam 300 cl	102.00 €€
TRADITION DEMI-SEC	Bouteille 75 cl	16.00 €€
ROSÉ BRUT	Demi-bouteille 37.5 cl	9.60 €€
	Bouteille 75 cl	17.00 €€
	Magnum 150 cl	37.80 €€
COFFRET CADEAU (1 TRADITION brut, 1 ROSÉ, 1 CHARDONNAY, 1 coffret)		54.00 €€
CARTON DÉGUSTATION (2 TRADITION brut, 1 ROSÉ, 1 CHARDONNAY, 1 VIEILLES VIGNES, 1 PRESTIGE)		105.50 €€
	Sous-Total€
	FRAIS DE TRANSPORT€
	TOTAL TTC A PAYER€

Règlement à la commande par chèque libellé à l'ordre
du Champagne Brognion OU par virement :
IBAN FR76 3008 7337 0800 0817 7350 146

J'ai pris connaissance des Conditions Générales de Vente inscrites au verso du tarif et les accepte.

Date de commande et signature obligatoires

