

BON DE COMMANDE

Adresse de facturation :

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse : _____

CP: _____ Ville: _____

Tél. : _____ **Mobile :** _____

Email : _____

Date de livraison souhaitée : _____

Adresse de livraison (si différente de celle de facturation) :

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse : _____

CP: _____ Ville: _____

Tél. : _____ **Mobile :** _____

Email : _____

Consignes pour livraison: _____

Règlement ci-joint par :

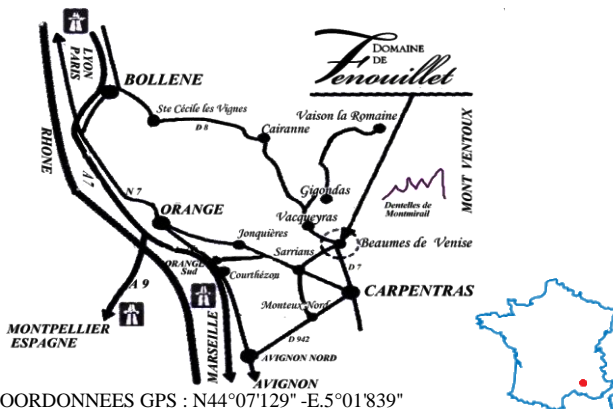
Chèque Bancaire

CB N°

Expire le : ____/____/____

3 derniers chiffres figurant au dos CB

Date et Signature :



COORDONNEES GPS : N44°07'129" -E.5°01'839"

CONDITIONS DE VENTE :

Règlement au comptant à la commande.

Tarif TTC valable uniquement pendant la durée du salon

Expédition par multiple de 12 bouteilles.

Frais de port pour 12 blles + 41,00 €

24 blles + 46,00 €

36 blles + 50,00 €

A partir de 48 bouteilles franco de port, sauf pour les fontaines à vin et le jus de fruit, nous consulter.

Valable en France Métropolitaine, révisable sans préavis.



Notre domaine adhère à la charte de qualité d'accueil au caveau d'Inter Rhône « Vallée du Rhône, Terroirs d'Accueil ». Pour tout savoir sur cette charte et découvrir les routes des vins de la Vallée du Rhône, rdv sur <http://www.vins-rhone.com/>



Conditions de vente complètes et détail de nos vins

www.domaine-fenouillet.fr



Rejoignez-nous sur facebook : Domaine de Fenouillet

SIRET: 349 472 019 00026 - CODE APE 0121Z - RCS CARPENTRAS

N° TVA: FR 08 349 472 019 - N° ACCISES: FR 093 027 E 0397



27ème Salon des Vins des Vignerons Indépendants de Strasbourg

14 février: 11h - 21h
15 et 16 février: 10h - 19h
17 février: 10h - 17h



TARIF - BON DE COMMANDE

Patrick & Vincent SOARD (E.A.R.L.)
123 ALLEE SAINT ROCH
84190 BEAUMES DE VENISE France
Tél.(33) 04 90 62 95 61
contact@domaine-fenouillet.fr
www.domaine-fenouillet.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

TARIF TTC 2020 - STRASBOURG - Stand E 33 - Hall 1

27ème Salon des Vignerons Indépendants

Tarif valable uniquement pendant la durée du salon

		1 à 5 bouteilles	A partir de 6 bouteilles	
LES VINS SIGNATURES				
• <u>Quand Vin le Soard</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2016	75 cl	27,00 €	25,00 €
• <u>Générations</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2016	★ 75 cl	16,00 €	15,00 €
• <u>Sélection Ancestrale</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise Blanc</i>	2017	75cl	18,00 €	17,00 €

LES INCONTOURNABLES				
• <u>Terres Blanches</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2018	75 cl	10,00 €	9,00 €
• <u>Yvon Soard</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2017	75 cl	12,00 €	11,00 €
	2016	★ 150 cl	24,00 €	
• <u>Hippolyte</u> <i>AOP Ventoux Blanc</i>	2018	75 cl	9,50 €	9,00 €
• <u>Muscat de Beames de Venise Blanc</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2019	75cl	13,50 €	12,50 €
	2018	★ 50cl	10,00 €	
• <u>Muscat de Beames de Venise Rosé</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2018	75cl	15,00 €	14,50 €

LES FONDAMENTAUX				
• <u>Oversant Rouge</u> <i>AOP Ventoux</i>	2017	75cl	7,50 €	7,00 €
• <u>Oversant Rosé</u> <i>AOP Ventoux</i>	2018	★ 75cl	7,50 €	7,00 €

LES ORIGINAUX				
• <u>Muscat de Beames de Venise Rouge</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2017	50 cl	15,50 €	
• <u>Eclat de Bulle Rosé</u> Vin mousseux Demi-sec	NM*	75cl	9,50 €	9,00 €
• <u>Sélection grains d'Or "Louis Casimir"</u> <i>Muscat récolté en surmaturité</i>	2016	★ 50 cl	30,00 €	
• <u>Marc de Muscat de Beames de Venise</u> <i>AOP Eau de Vie de marc des Côtes du Rhône</i>	NM*	★ 50cl	22,50 €	21,00 €
	NM*	★ 1 L	4,50 €	
• <u>Huile d'olive "Les Hauts de Fenouillet"</u>	NM*	★ 50 cl	15,50 €	
Nos tarifs de vieux millésimes de Muscat et de Beames de Venise Rouge sont disponibles sur simple demande.				

*NM = Non Millésimé

Frais de port pour: 12 blles + 41,00 €
24 blles + 46,00 €
36 blles + 50,00 €

★ uniquement sur commande

**TARIF TTC 2020 - STRASBOURG -
27ème Salon des Vignerons Indépendants**

			Qté	Montant
LES VINS SIGNATURES				
• <u>Quand Vin le Soard</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2016	75 cl		
• <u>Générations</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2016	75 cl		
• <u>Sélection Ancestrale</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise Blanc</i>	2017	75cl		

LES INCONTOURNABLES				
• <u>Terres Blanches</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2018	75 cl		
• <u>Yvon Soard</u> <i>AOP Beames de Venise Rouge</i>	2017	75 cl		
	2016	150 cl		
• <u>Hippolyte</u> <i>AOP Ventoux Blanc</i>	2018	75 cl		
• <u>Muscat de Beames de Venise Blanc</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2019	75cl		
	2018	50cl		
• <u>Muscat de Beames de Venise Rosé</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2018	75cl		

LES FONDAMENTAUX				
• <u>Oversant Rouge</u> <i>AOP Ventoux</i>	2017	75cl		
• <u>Oversant Rosé</u> <i>AOP Ventoux</i>	2018	75cl		

LES ORIGINAUX				
• <u>Muscat de Beames de Venise Rouge</u> <i>AOP Muscat de Beames de Venise</i>	2017	50 cl		
• <u>Eclat de Bulle Rosé</u> Vin mousseux Demi-sec	NM*	75cl		
• <u>Sélection grains d'Or "Louis Casimir"</u> <i>Muscat récolté en surmaturité</i>	2016	50 cl		
• <u>Marc de Muscat de Beames de Venise</u> <i>AOP Eau de Vie de marc des Côtes du Rhône</i>	NM*	50cl		
• <u>Ma Muse</u> 100% pur jus de raisin	NM*	1 L		
• <u>Huile d'olive "Les Hauts de Fenouillet"</u>	NM*	50 cl		
Vieux millésimes, veuillez préciser :				

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Expédition par multiple de 12. Panachage possible, nous consulter. Après épuisement des stocks passage au millésime suivant.

TOTAL TTC	
PORT	
TOTAL A PAYER	