

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 PRIMEURS 2019

Offre valable jusqu'au 31 mars 2021 dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ (1)	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
Château Lafargue Blanc 2019 Cuvée Alexandre Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	16,00 €	_____ €
Belle robe jaune pâle. Nez puissant d'agrumes, de fruits à chair blanche mûrs, de notes d'abricot, de fruits exotiques, vanillées et très légèrement empyreumatiques. L'attaque en bouche est souple, évoluant sur des caractères frais associés à de la rondeur, du charnu, donnant un vin plein et équilibré. Les notes de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille apportent richesse et complexité en bouche. Belle longueur et persistance aromatique pour ce blanc à l'équilibre parfait. <i>Garde : 2024/2029</i>	Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____ €
	_____ magnums (1,5 l)	34,00 €	_____ €
	Option : _____ caisses bois	+ 5,00 € par magnum	_____ €
Château Lafargue Rouge 2019 Grand Vin de Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	15,00 €	_____ €
Noté 90/100 par Terre de Vins dans son numéro exclusif Bordeaux Primeurs La classe 2019. Belle robe sombre, profonde, pourtour violacé. Au premier nez, on part sur des fruits mûrs, puis il évolue sur des caractères épicés (poivre) associés à un léger toasté. L'attaque est plutôt fraîche. Du volume et de la densité à l'évolution. Belle texture tannique. Retours de fruits noirs et d'épices (poivre) en arômes de bouche avec une certaine tension, donnant de l'équilibre et de la complexité à l'ensemble. Très bonne longueur et persistance aromatique pour ce rouge d'excellente garde. <i>Garde : plus ou moins 2026/2036</i>	Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____ €
	_____ magnums (1,5 l)	32,00 €	_____ €
	Option : _____ caisses bois	+ 5,00 € par magnum	_____ €
	_____ doubles-magnums (3 l)	68,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____ €
SOUS-TOTAL COMMANDE ①			_____ €
<input type="checkbox"/> J'ai opté pour l'enlèvement à la propriété, j'applique une remise de 6% sur le montant de ma commande			⊖ _____ €
<input type="checkbox"/> OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 60 bouteilles minimum = 1 magnum offert*			= _____ €
<input type="checkbox"/> OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 120 bouteilles minimum = 1 double-magnum offert*			_____ €

*voir conditions en bas du document.

FRAIS DE PORT ②		
Livraison en France métropolitaine	Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 36 € TTC	_____ €
• Pour 12 btl : 36,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 24,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)	Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 24 € TTC	_____ €
• GRATUIT à partir de 36 btl	Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus	GRATUIT

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

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) ① + ② _____ €

ACOMPTE DE 50% À VERSER À LA RÉSERVATION, SOIT _____ €

Règlement du solde au 31/07/2021. Le vin sera disponible à la propriété pour enlèvement à partir du 1^{er} octobre 2021, et devra être enlevé impérativement dans les deux ans.

Observations :	Date et signature : Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente et les accepte.
----------------	--

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 12 bouteilles de 75 cl (magnum et double-magnum pouvant être ensuite commandés à l'unité). Panache Blanc et Rouge possible (multiples de 6 par couleur), par exemple : 6 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 12 bouteilles, ou 18 Rouge + 6 Blanc pour une commande de 24 bouteilles. Conditionnement en cartons ; possibilité de logement en caisse bois en supplément. Conditions générales de vente disponibles sur www.chateaulafargue-france.com ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.



OFFRE
PRIMEURS
2019

Pour une commande
de **60 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2019 (rouge et/ou blanc),
1 MAGNUM
de Château Lafargue
Rouge 2019
OFFERT

OU

Pour une commande
de **120 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2019 (rouge et/ou blanc),
**1 DOUBLE-
MAGNUM**
de Château Lafargue
Rouge 2019
OFFERT



Offres non cumulables

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^{er} octobre 2020 au 30 septembre 2021 dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ (1)	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
Château Lafargue Blanc 2018 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan			
<i>Médaille Argent Concours de Paris 2020, Médaille Argent Concours des Vignerons Indépendants de France 2020.</i>	_____ bouteilles (75 cl)	23,00 €	_____,__ €
Belle robe jaune pâle, légèrement voilée. Le nez présente une belle fraîcheur, s'ouvrant sur des caractères de fruits exotiques et d'agrumes, associés à un élevage fondu sur des notes finement grillées et vanillées. Le volume et le gras caractérisent ce blanc 2018 soutenus par une tension et une fraîcheur en bouche. On retrouve des caractères de fruits exotiques et de pamplemousse en retour de bouche. Un blanc éclatant de finesse, pulpeux, charnu et équilibré doté d'une acidité bien préservée. <i>Garde : 2023/2028</i>	Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	46,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
Château Lafargue Blanc 2017 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan			
<i>Médaille Or Concours Mondial du Sauvignon 2019, Médaille Argent Concours Paris 2019, Argent Vinalles Nationales 2019.</i>	_____ bouteilles (75 cl)	22,50 €	_____,__ €
Belle robe jaune pâle et limpide avec de légers reflets verts. Nez de belle facture sur des caractères de zestes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fragrances florales (rose, jasmin frais), associés à des notes grillées bien intégrées. Belle complexité aromatique. L'attaque est assez souple, avec une évolution sur la rondeur, le charnu et un certain gras, soutenue par une belle tension. En arômes de bouche, ce sont des notes plutôt florales et empyreumatiques, accompagnées d'arômes de zestes d'agrumes. Belle générosité apportant longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2020/2027</i>	Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	45,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
Château Lafargue Blanc 2016 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan			
<i>Médaille Or Concours de Bordeaux 2018 et Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2018.</i>	_____ bouteilles (75 cl)	23,00 €	_____,__ €
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. Un blanc magnifique, très expressif, doté d'un bel équilibre et d'une acidité bien maîtrisée. <i>Garde : 2020/2027</i>	Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	46,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
Château Lafargue Rouge 2018 - Grand Vin de Pessac-Léognan			
Très belle robe, sombre, profonde, pourpre, aux reflets violacés. L'aromatique s'ouvre sur des caractères grillés, empyreumatiques, puis sur des notes de fruits noirs, épices (poivre), avec une très légère note séveuse. L'attaque est plutôt souple, avec une belle évolution ample et structurée. Très belles matière et maturité des tanins. Belle complexité aromatique en bouche, faite de retours grillés, fruits noirs et tabac. L'onctuosité caractérise ce millésime associée à une belle fraîcheur. Millésime à l'équilibre spectaculaire, plein, charnu et très en fruits. <i>D'excellente garde. Garde : plus ou moins 2025/2035</i>	_____ bouteilles (75 cl)	21,50 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	43,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
	_____ doubles-magnums (3 l)	98,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
Château Lafargue Rouge 2017 - Grand Vin de Pessac-Léognan			
Belle robe sombre et profonde aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des caractères de fruits noirs frais, de cèdre, évoluant sur une palette aromatique épicée (poivre noir, graine de coriandre). De la fraîcheur en attaque de bouche. L'évolution est ample et structurée sur une trame élégante et prometteuse. Les épices et les fruits noirs (cassis, mûre) sont plus dominants en arômes de bouche. Belle longueur et persistance aromatique en bouche, donnant un Pessac-Léognan typé. <i>Garde : 2022/2040</i>	_____ bouteilles (75 cl)	21,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	42,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
	_____ doubles-magnums (3 l)	96,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
Château Lafargue Rouge 2016 - Grand Vin de Pessac-Léognan			
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. Un vin d'une grande richesse. <i>Garde : 2022/2040</i>	_____ bouteilles (75 cl)	21,50 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	43,00 €	_____,__ €
Option : _____ caisses bois		+ 5,00 € par magnum	_____,__ €
	_____ doubles-magnums (3 l)	98,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €

Château Lafargue Rouge 2015 - Grand Vin de Pessac-Léognan

Médaille Or Concours de Bordeaux 2018 et Médaille Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2018.

Maturité et fraîcheur des fruits, une structure riche et puissante, de la finesse et de l'élégance. Un vin de grande classe. *Garde : 2020/2037*

_____ bouteilles (75 cl)	22,00 €	_____ €
Option : _____ caisses bois	+ 4,50 € par caisse de 6 btl	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	44,00 €	_____ €
Option : _____ caisses bois	+ 5,00 € par magnum	_____ €
_____ doubles-magnums (3 l)	100,00 €	_____ €
	en caisse bois unitaire incluse	_____ €

Dauphin du Château Lafargue 2018

Un joli vin au nez expressif de fruits frais et légèrement vanillé. La bouche dispose d'une belle sucrosité en attaque, de tanins souples et d'une belle longueur. *Garde : 2020/2030*

_____ bouteilles (75 cl)	14,50 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Dauphin du Château Lafargue 2017

Un joli vin au nez frais et toasté. Le boisé est fin et élégant. La bouche est franche et généreuse, avec du fond et de l'étoffe. *Garde : 2019/2029*

_____ bouteilles (75 cl)	14,00 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Château Lafargue Prestige Rouge 2018

Robe assez profonde avec des reflets rubis. Nez très expressif, notes boisées, vanillées, grillées assez intenses, notes de fruits noirs en fond. En bouche, attaque ample, tanins soyeux, bien intégrés avec le boisé, très bonne longueur aromatique avec des retours de fruits mûrs et de notes grillées. *Garde : 2027/2045*

_____ bouteilles (75 cl)	27,50 €	_____ €
	en caisse bois de 6 btl incluse	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	65,00 €	_____ €
	en caisse bois unitaire incluse	_____ €

Château Lafargue Prestige Rouge 2017

1 Étoile au Guide Hachette 2021.

Une cuvée généreuse, dotée d'une belle complexité aromatique, fruitée, florale et épicée. La bouche est dense, dotée d'une belle matière et de tanins puissants. Une très belle longueur en bouche. Excellent potentiel de garde. *Garde : 2026/2044*

_____ bouteilles (75 cl)	27,00 €	_____ €
	en caisse bois de 6 btl incluse	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	64,00 €	_____ €
	en caisse bois unitaire incluse	_____ €

Château Lafargue Prestige Rouge 2016

3 Étoiles au Guide Hachette 2020, Médaille Argent Concours Vignerons Indépendants de France 2019, Médaille Argent Concours Bordeaux 2019, Médaille Argent Concours Bruxelles 2019.

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. *Garde : 2025/2043*

_____ bouteilles (75 cl)	27,50 €	_____ €
	en caisse bois de 6 btl incluse	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	65,00 €	_____ €
	en caisse bois unitaire incluse	_____ €

Château Lafargue Prestige Rouge 2015

Médaille Or Concours de Bruxelles 2018.

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. *Garde : 2024/2042*

_____ bouteilles (75 cl)	28,00 €	_____ €
	en caisse bois de 6 btl incluse	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	66,00 €	_____ €
	en caisse bois unitaire incluse	_____ €

SOUS-TOTAL COMMANDE _____ €

Pour le millésime 2014, veuillez nous consulter SVP.

FRAIS DE PORT

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : 36,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 24,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- GRATUIT à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 36 € TTC _____ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 24 € TTC _____ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 36 bouteilles et plus **GRATUIT**

Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2021).

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) _____ €

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.

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.chateaulafargue-france.com ou par courrier, sur demande. Délai de rétractation : 7 jours à compter de la date de réception de la commande.



► PENSEZ À RENSEIGNER VOS COORDONNÉES EN PAGE 2