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 2020**

Offre valable jusqu'au 31 mars 2022 dans la limite des stocks disponibles, faible production.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ (1)	PRIX UNITAIRE En € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL En € T.T.C.
Château Lafargue Blanc 2020 Cuvée Alexandre Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	19,00 €	_____,___ €
Robe jaune pâle, fraîche. Le nez aérien s'ouvre sur des caractères très pamplemousse, fruits exotiques, fruits à chair blanche et jaune mûrs, associés à un boisé élégant, fin, très bien intégré sur des notes légèrement briochées et empyreumatiques. L'attaque en bouche est souple avec une belle ampleur à l'évolution où l'on retrouve une expression d'agrumes et de fruits blancs mûrs, bien soutenue par une certaine tension et vivacité. **De l'élégance et de la finesse associées à une belle persistance aromatique.** *Garde : 2025/2030*	**Option caisse bois :** pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	40,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
Château Lafargue Rouge 2020 Grand Vin de Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	18,00 €	_____,___ €
Belle robe noire, profonde, intense aux reflets violacés. La palette aromatique est complexe, démarrant sur des épices (poivre noir), des fruits noirs mûrs, et évoluant sur des caractères finement grillés et mentholés. L'attaque en bouche est gourmande, laissant apparaître un très beau volume à l'évolution, associé à une densité tannique mûre contrebalancée par une belle tension. On retrouve en gamme aromatique de bouche le monde des épices (poivre), de la réglisse et des fruits noirs mûrs (cassis, mûre). **Belle longueur et persistance aromatique, confirmant un vin avec un très beau potentiel.** *Garde : plus ou moins 2027/2037*	**Option caisse bois :** pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	38,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ doubles-magnums (3 l)	80,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,___ €

SOUS-TOTAL COMMANDE ❶ _____,___ €

❑ **J'ai opté pour l'enlèvement à la propriété, j'applique une remise de 6% sur le montant de ma commande** ⊖ _____,___ €

❑ **OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 60 bouteilles minimum = 1 magnum offert*** = _____,___ €

❑ **OFFRE PRIMEURS : j'ai commandé 120 bouteilles minimum = 1 double-magnum offert***

**voir conditions en bas du document.*

FRAIS DE PORT ❷

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : **40,00 €** TTC / Pour 24 btl et plus : **30,00 €** TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- **GRATUIT** à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 40 € TTC	_____,___ €
Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 30 € TTC	_____,___ €
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 / BIC AGRIFRPP833

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) ❶ + ❷ _____,___ €

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

Règlement du solde au 31/07/2022. Le vin sera disponible à la propriété pour enlèvement à partir du 1er octobre 2022, 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). Panachage 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 2020

Pour une commande de **60 BOUTEILLES** (75 cl) minimum de Château Lafargue 2020 (rouge et/ou blanc),

1 MAGNUM de Château Lafargue Rouge 2020 OFFERT

OU

Pour une commande de **120 BOUTEILLES** (75 cl) minimum de Château Lafargue 2020 (rouge et/ou blanc),

1 DOUBLE-MAGNUM de Château Lafargue Rouge 2020 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 1er octobre 2021 au 30 septembre 2022 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			
Médaille Argent Concours de Bruxelles 2021, Médaille Argent Vinalies Nationales 2021. 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**. *Garde : 2024/2029*	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	50,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
Château Lafargue Blanc 2018 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan			
Médaille Argent Concours de Paris 2020, Médaille Argent Concours des Vignerons Indépendants de France 2020. Belle robe jaune pâle. 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. *Garde : 2023/2028*	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	49,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
Château Lafargue Blanc 2017 - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan			
Médaille Or Concours Mondial du Sauvignon 2019, Médaille Argent Concours de Paris 2019, Médaille Argent Vinalies Nationales 2019. Belle robe jaune dorée. 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**. *Garde : 2020/2027*	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	48,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
Château Lafargue Rouge 2019 Grand Vin de Pessac-Léognan			
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.** *Garde : plus ou moins 2026/2036*	_____ bouteilles (75 cl)	23,50 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	47,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ doubles-magnums (3 l)	106,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,___ €
Château Lafargue Rouge 2018 Grand Vin de Pessac-Léognan			
Médaille Argent Concours de Bruxelles 2021. Très belle robe, sombre, profonde, pourpre. 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. **D'excellente garde.** *Garde : plus ou moins 2025/2035*	_____ bouteilles (75 cl)	23,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ magnums (1,5 l)	46,00 €	_____,___ €
	Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)		
	_____ doubles-magnums (3 l)	104,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,___ €

► SUITE EN PAGE 3

Château Lafargue Rouge 2017
Grand Vin de Pessac-Léognan

Belle robe sombre et profonde. 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. *Garde : 2022/2040*

_____ bouteilles (75 cl) 22,50 € _____,___ €

Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)

_____ magnums (1,5 l) 45,00 € _____,___ €

Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)

_____ doubles-magnums (3 l) 102,00 € 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.** *Garde : 2022/2040*

_____ bouteilles (75 cl) 23,00 € _____,___ €

Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)

_____ magnums (1,5 l) 46,00 € _____,___ €

Option caisse bois : pénurie mondiale de bois (nous consulter)

_____ doubles-magnums (3 l) 104,00 € en caisse bois unitaire incluse _____,___ €

Château Lafargue Rouge 2019
Cuvée Prestige – Pessac-Léognan

Très belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Nez complexe de fruits noirs mûrs, tabac blond et épices douces. L'attaque en bouche est souple avec une évolution très soyeuse sur des tanins veloutés, mûrs et enrobés. Retours de fruits noirs et d'épices en bouche. Belle densité et texture de bouche. De l'onctuosité. **Très bonne longueur et persistance aromatique.** *Garde : 2027/2046*

_____ bouteilles (75 cl) 31,00 € en caisse bois de 6 btl incluse _____,___ €

_____ magnums (1,5 l) 72,00 € en caisse bois unitaire incluse _____,___ €

Château Lafargue Rouge 2018
Cuvée Prestige – Pessac-Léognan

Médaille Or Concours de Bruxelles 2021 et Médaille Argent Concours de Bordeaux 2021.

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) 29,50 € en caisse bois de 6 btl incluse _____,___ €

_____ magnums (1,5 l) 69,00 € en caisse bois unitaire incluse _____,___ €

Château Lafargue Rouge 2017
Cuvée Prestige – Pessac-Léognan

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) 29,00 € en caisse bois de 6 btl incluse _____,___ €

_____ magnums (1,5 l) 68,00 € en caisse bois unitaire incluse _____,___ €

Château Lafargue Rouge 2016
Cuvée Prestige – Pessac-Léognan

3 Étoiles au Guide Hachette 2020, Médaille Argent Concours des Vignerons Indépendants de France 2019, Médaille Argent Concours de Bordeaux 2019, Médaille Argent Concours de 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) 30,00 € en caisse bois de 6 btl incluse _____,___ €

_____ magnums (1,5 l) 70,00 € en caisse bois unitaire incluse _____,___ €

Dauphin du Château Lafargue
Pessac-Léognan ***Second vin***

Millésime 2019 _____ bouteilles (75 cl) 16,50 € _____,___ €

Millésime 2018 _____ bouteilles (75 cl) 16,00 € _____,___ €

Millésime 2017 _____ bouteilles (75 cl) 15,50 € _____,___ €

SOUS-TOTAL COMMANDE ❶ _____,___ €

Pour le millésime 2013, offre de liquidation en cours ► PAGE SUIVANTE

FRAIS DE PORT ❷
Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : **40,00 €** TTC / Pour 24 btl et plus : **30,00 €** TTC
  (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- **GRATUIT** à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 40 € TTC _____,___ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 30 € TTC _____,___ €

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

TOTAL GÉNÉRAL COMMANDE & LIVRAISON TTC (TVA 20%) ❶ + ❷ _____,___ €

❑ **Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.**

❑ **Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2022).**

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 / BIC AGRIFRPP833.

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