

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 2021

Offre valable jusqu'au 31 mars 2023 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 2021 Cuvée Alexandre Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	19,50 €	_____, ____ €
Belle robe, jaune pâle aux légers reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche, suivies de caractères de pamplemousse ainsi que de notes finement grillées et vanillées. Fraîcheur et complexité se dégagent à l'aromatique. L'entame de bouche demeure fraîche évoluant sur des notes de fruits blancs et d'agrumes. Belle tension associée à de la rondeur et à du gras. Bonne longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2026/2030</i>	Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____, ____ €
Château Lafargue Rouge 2021 Grand Vin de Pessac-Léognan	_____ bouteilles (75 cl)	18,50 €	_____, ____ €
Belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Joli nez de fruits noirs mûrs (cassis, myrtille), accompagnés d'une belle fraîcheur mentholée caractéristique du millésime. L'attaque est plutôt souple évoluant avec élégance sur une belle finesse tannique, contribuant à une matière de qualité et de belle texture. Retours de fruits noirs mûrs en bouche associés à une jolie pointe séveuse et légèrement vanillée. Très bonne longueur et persistance aromatique avec un bon potentiel de vieillissement. <i>Garde : 2028/2038</i>	Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____, ____ €
	_____ magnums (1,5 l)	39,00 €	_____, ____ €
	Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____, ____ €
	_____ doubles-magnums (3 l)	82,00 € 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

- Pour 12 btl : 48,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 36,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- GRATUIT à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 48 € TTC _____, ____ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 36 € 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%) ① + ② _____, ____ €

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

Règlement du solde au 31/07/2023. Le vin sera disponible à la propriété pour enlèvement à partir du 1^{er} octobre 2023, 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
2021

Pour une commande
de **60 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2021 (rouge et/ou blanc),

1 MAGNUM
de Château Lafargue
Rouge 2021
OFFERT

OU

Pour une commande
de **120 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2021 (rouge et/ou blanc),

**1 DOUBLE-
MAGNUM**
de Château Lafargue
Rouge 2021
OFFERT



Offres non cumulables

NOS CUVÉES

Château Lafargue Blanc - Cuvée Alexandre Pessac-Léognan

Issu de Sauvignon blanc majoritairement et de Sauvignon gris, il offre de la complexité aromatique, de la fraîcheur, du gras avec une belle tension. Il bénéficie d'un joli potentiel de garde qui lui permet d'être servi différemment au cours de sa vie : jeune à l'apéritif ou en début de repas sur des fruits de mer, crustacés et entrées diverses ; à maturité avec des poissons et viandes blanches ; vieux, accompagnant des fromages fermiers.



Servez-le entre 8 et 10 °C jeune ou entre 12 et 14°C à maturité

Potentiel de garde de 7 à 10 ans, voire plus

Château Lafargue Rouge - Grand Vin de Pessac-Léognan

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, il allie puissance, délicatesse, velouté et raffinement. Il se bonifie avec les années et se consomme sur des viandes et des grillades puis, en vieillissant, sur des gibiers et fromages fermiers. Il arrive à maturité vers 6-8 ans.



Servez-le entre 16 et 18 °C

N'hésitez pas à le carafier jeune afin d'exprimer tout son caractère

Potentiel de garde de 10 à 15 ans selon les millésimes

Château Lafargue Rouge - Cuvée Prestige - Pessac-Léognan

Cette cuvée, issue d'une sélection de vieilles vignes de plus de 40 ans qui apportent puissance, finesse et raffinement, bénéficie d'une belle aptitude au vieillissement, mais peut aussi être bue jeune.



Servez-la autour de 16 °C

Carafier 2 heures à l'avance

Potentiel de garde de 15 à 20 ans

Origine 1920 - Pessac-Léognan

Cuvée créée en 2020 pour célébrer le 100^{ème} anniversaire de la propriété, elle est issue d'un assemblage de 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc et 10% Petit Verdot.

Elle a bénéficié d'une vinification intégrale (baies entières) en barriques de bois neuf de 400 litres. Fermentation malolactique en barriques. Élevage en barriques pendant 18 mois.

Densité, onctuosité et finesse définissent cette majestueuse cuvée au grand potentiel de garde.



BON DE COMMANDE CAVE DU CHÂTEAU LAFARGUE, signée SCEA Château Lafargue

Tarif valable du 1^{er} octobre 2022 au 30 septembre 2023 dans la limite des stocks disponibles.

DÉSIGNATION	QUANTITÉ ⁽¹⁾	PRIX UNITAIRE Fn € T.T.C. (TVA 20%)	TOTAL Fn € T.T.C.
Château Lafargue Blanc - Cuvée Alexandre - Pessac-Léognan			
Millésime 2020			
Médaille Argent Concours Mondial du Sauvignon 2022. Robe jaune pâle, fraîche. Le nez aérien s'ouvre sur des caractères de pamplemousse, de fruits exotiques, de fruits à chair blanche et jaune mûrs, associés à un boisé élégant. De l'élégance et de la finesse associées à une belle persistance aromatique. Garde : 2025/2030	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	50,00 €	_____,__ €
Millésime 2019			
Médaille Argent Concours de Bruxelles 2021, Médaille Argent Vinalies Nationales 2021. Belle longueur et persistance aromatique pour ce blanc à l'équilibre parfait. Garde : 2024/2029	_____ bouteilles (75 cl)	26,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	52,00 €	_____,__ €
Millésime 2018			
Médaille Argent Concours de Paris 2020, Médaille Argent Concours des Vignerons Indépendants de France 2020. Un blanc éclatant de finesse, pulpeux, charnu et équilibré doté d'une acidité bien préservée. Garde : 2023/2028	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	51,00 €	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ €
	Option : _____ caisses bois	6,00 € par magnum	_____,__ €
Château Lafargue Rouge - Grand Vin de Pessac-Léognan			
Millésime 2020			
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. Belle longueur et persistance aromatique, confirmant un vin avec un très beau potentiel. Garde : 2028/2038	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	Rupture de stock	_____,__ €
	_____ double magnums (3l)	Rupture de stock	_____,__ €
Millésime 2019			
Noté 90/100 par Terre de Vins dans son numéro exclusif Bordeaux Primeurs La classe 2019. Médaille Argent Concours de Bordeaux 2022. Très bonne longueur et persistance aromatique pour ce rouge d'excellente garde. Garde : 2026/2036	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	49,00 €	_____,__ €
	_____ double magnums (3l)	110,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
Millésime 2018			
Médaille Argent Concours de Bruxelles 2021. Millésime à l'équilibre spectaculaire, plein, charnu et très en fruits. D'excellente garde. Garde : 2025/2035	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	48,00 €	_____,__ €
	_____ double magnums (3l)	108,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €
Millésime 2017			
Belle longueur et persistance aromatique en bouche, donnant un Pessac-Léognan typé. Garde : 2022/2040	_____ bouteilles (75 cl)	23,00 €	_____,__ €
	_____ magnums (1,5 l)	46,00 €	_____,__ €
	_____ double magnums (3l)	104,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ €

Millésime 2016

Un vin d'une grande richesse, à l'élégance absolue avec des tanins superbes et une belle maturité. Garde : 2022/2040

_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	48,00 €	_____ €
_____ double magnums (3l)	108,00 €	_____ €
en caisse bois unitaire incluse		

Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____ €
Option : _____ caisses bois	6,00 € par magnum	_____ €

Château Lafargue Rouge - Cuvée Prestige - Pessac-Léognan

Millésime 2020

Très belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Le nez développe des caractères de girofle, de fruits noirs mûrs et de poivre noir, amenant fraîcheur et complexité. La bouche se montre souple en attaque évoluant sur une belle densité de matière, faite de tanins mûrs et élégants. Bel équilibre de fruits noirs et d'épices en retours de bouche. Très bonne longueur et persistance aromatique. Garde : 2028/2048

_____ bouteilles (75 cl)	32,00 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	74,00 €	_____ €

Millésime 2019

Médaille Or Concours des Vignerons Indépendants 2022, Médaille Or Concours de Bordeaux 2022 et 1 étoile Guide Hachette 2023. Très bonne longueur et persistance aromatique, évolution très soyeuse sur des tanins veloutés. Garde : 2027/2046

_____ bouteilles (75 cl)	32,00 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	74,00 €	_____ €

Millésime 2018

Médaille Or Concours de Bruxelles 2021 et Médaille Argent Concours de Bordeaux 2021. Très bonne longueur aromatique avec des retours de fruits murs et de notes grillées. Garde : 2027/2045

_____ bouteilles (75 cl)	30,50 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	71,00 €	_____ €

Millésime 2017

1 Étoile au Guide Hachette 2021. Cuvée généreuse dotée d'une belle complexité aromatique. Garde : 2026/2044

_____ bouteilles (75 cl)	29,50 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	69,00 €	_____ €

Millésime 2016

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. Un nez complexe avec beaucoup de fraîcheur, une bouche ample et structurée avec une belle vivacité. Garde : 2025/2043

_____ bouteilles (75 cl)	31,00 €	_____ €
_____ magnums (1,5 l)	72,00 €	_____ €

Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____ €
Option : _____ caisses bois	6,00 € par magnum	_____ €

Dauphin du Château Lafargue - Pessac-Léognan - Second vin

Millésime 2019

1 étoile Guide Hachette 2023

_____ bouteilles (75 cl)	17,00 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Millésime 2018

_____ bouteilles (75 cl)	16,50 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Millésime 2017

_____ bouteilles (75 cl)	16,00 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Cuvée Origine 1920 - Château Lafargue - Pessac-Léognan

Très belle robe, sombre, profonde, reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des caractères épicés, mentholés, fruits noirs (mûre, cerise, cassis) d'une grande maturité, en harmonie avec un boisé classique, fin et élégant. Très belle complexité et puissance aromatique. Le nez fait écho à une bouche énergique et fraîche en attaque évoluant sur une très belle ampleur et texture de bouche. Beaucoup de densité, de volume et d'onctuosité associés à une très belle finesse tanique. Le très bel équilibre qui se dessine en bouche ainsi qu'une très bonne longueur et persistance aromatique, laissent augurer le grand potentiel de garde de cette cuvée dans un millésime d'exception. Garde : 2032/2042

_____ bouteilles (75 cl)	50,00 €	_____ €
--------------------------	---------	---------

Peu de stock

SOUS-TOTAL COMMANDE ① _____ €

FRAIS DE PORT ②

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : 48,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 36,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double-magnum = 4 btl)
- GRATUIT à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 48 € TTC _____ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 36 € TTC _____ €

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

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

Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2023).

PENSEZ À RENSEIGNER VOS COORDONNÉES AU DOS ▶

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.