

VOS COORDONNÉES

Adresse complète de facturation :

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel. domicile : Portable :
Adresse e-mail (obligatoire) :

Adresse de livraison (si différente) :

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel. domicile : Portable :
Vous êtes : Particulier Professionnel

BON DE COMMANDE PRIMEURS 2023

Offre valable jusqu'au 31 mars 2025 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 2023 Cuvée Alexandre Pessac-Léognan Belle robe jaune pâle, légèrement paille, limpide. Nez puissant et très frais avec des notes de zeste de pamplemousse, de citrons jaunes et de bergamote, associées à une dimension exotique et finement grillée et toastée. Élégante complexité et fraîcheur aromatique. En bouche, l'attaque montre une agréable tension rehaussant le caractère fruité agrume ainsi que des notes aussi minérales qu'empyreumatiques. Bel équilibre de volume, de gras et de charnu en bouche. Délicieuse longueur et persistance aromatique. <i>Garde 2027 / 2033</i>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois	16,00 € 6,50 € par caisse de 6 btl	_____,__ € _____,__ €
Château Lafargue Rouge 2023 Grand Vin de Pessac-Léognan Élégante robe sombre, pourpre, profonde, reflets violacés. Le nez présente une belle maturité associant des caractères de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) à des notes épicées (poivre noir, vanille, graine de coriandre) et de menthe. L'attaque en bouche est plutôt souple, évoluant sur une bonne densité et une structure tannique avec une certaine rondeur. Des retours de cerise noire, de mûre et de poivre noir se retrouvent en bouche associés à une belle fraîcheur d'ensemble. Légère sucrosité finale. Agréable longueur et persistance aromatique. <i>Garde 2028 / 2038</i>	_____ bouteilles (75 cl) Option : _____ caisses bois _____ magnums (1,5 l) Option : _____ caisses bois _____ doubles magnums (3 l)	15,00 € 6,50 € par caisse de 6 btl 32,00 € 6,00 € par magnum 68,00 € en caisse bois unitaire incluse	_____,__ € _____,__ € _____,__ € _____,__ € _____,__ €
SOUS-TOTAL COMMANDE			_____,__ €
<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

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : 51,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 40,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double magnum = 4 btl)
- GRATUIT à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 51 € TTC	_____,__ €
Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 40 € 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 _____,__ €

ACOMPTÉ DE 50% À VERSER À LA RÉSERVATION, SOIT _____,__ €

Règlement du solde au 31/07/2025. Le vin sera disponible à la propriété pour enlèvement à partir du 1^{er} octobre 2025.

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
2023

Pour une commande
de **60 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2023 (rouge et/ou blanc),
1 MAGNUM
de Château Lafargue
Rouge 2023
OFFERT

OU

Pour une commande
de **120 BOUTEILLES** (75 cl)
minimum de Château Lafargue
2023 (rouge et/ou blanc),
**1 DOUBLE
MAGNUM**
de Château Lafargue
Rouge 2023
OFFERT



Offres non cumulables

BON DE COMMANDE

CAVE DU CHÂTEAU LAFARGUE, signée SCEA Château Lafargue

Tarif valable du 1^{er} octobre 2024 au 30 septembre 2025 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 - Cuvée Alexandre - Pessac-Léognan			
Millésime 2022			
<i>Médaille Or Mondial de Bruxelles 2024</i>			
Bel éclat de robe jaune pâle, aux légers reflets verts. Le nez, frais, s'ouvre sur une belle complexité aromatique mêlant des notes d'agrumes, type pamplemousse, ainsi que des fruits jaunes mûrs soutenus par un boisé finement grillé et intégré. Fraîcheur et volume sont également au rendez-vous en attaque de bouche. Présence d'agrumes, de notes de cèdre, de grillé, associées à une belle tension minérale. Bien dans la typicité du millésime, offrant longueur et persistance aromatique.			
	_____ bouteilles (75 cl)	25,50 €	_____,____ €
<i>Garde 2026 / 2032</i>			
Millésime 2021			
<i>Médaille Argent au Mondial du Sauvignon 2023, 1 étoile Guide Hachette 2024 et Vinalies Or 2024</i>			
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.			
	_____ bouteilles (75 cl)	25,50 €	_____,____ €
<i>Garde : 2026/2031</i>			
Millésime 2020			
<i>Médaille Argent Concours Mondial du Sauvignon 2022.</i>			
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.			
	_____ bouteilles (75 cl)	25,00 €	_____,____ €
	_____ magnums (1,5 l)	50,00 €	_____,____ €
<i>Garde : 2025/2030</i>			
	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 2022			
Belle robe, pourpre profonde, reflets violacés. Le nez démarre sur une très belle intensité de fruits noirs, mûrs. De la fraîcheur également apportée par une note graphite, minérale. L'entame de bouche est souple, évoluant sur des tanins mûrs, fins et élégants, avec beaucoup d'onctuosité, de volume, marque du millésime. Les retours de bouche sont surtout sur les fruits noirs, la gourmandise associée à une belle sucrosité finale. Le vin présente un bel équilibre d'ensemble ainsi qu'une très bonne longueur et persistance aromatique. <i>Garde : 2029/2039</i>			
	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____,____ €
	_____ magnums (1,5 l)	49,00 €	_____,____ €
	_____ doubles magnums* (3 l)	113,00 €	_____,____ €
		*Stock très faible	en caisse bois unitaire incluse
Millésime 2021			
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>			
	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____,____ €
	_____ magnums (1,5 l)	49,00 €	_____,____ €
	_____ doubles magnums* (3 l)	113,00 €	_____,____ €
		*Stock très faible	en caisse bois unitaire incluse
Millésime 2020			
Belle longueur et persistance aromatique, confirmant un vin avec un très beau potentiel. <i>Garde : 2028/2038</i>			
	_____ bouteilles (75 cl)	24,00 €	_____,____ €
	_____ magnums (1,5 l)	Rupture de stock	_____,____ €
	_____ doubles magnums (3 l)	Rupture de stock	_____,____ €
Millésime 2019			
<i>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</i>			
	_____ bouteilles (75 cl)	24,50 €	_____,____ €
	_____ magnums (1,5 l)	49,00 €	_____,____ €
	_____ doubles magnums (3 l)	110,00 €	_____,____ €
			en caisse bois unitaire incluse
	Option : _____ caisses bois	6,50 € par caisse de 6 btl	_____,____ €
	Option : _____ caisses bois	6,00 € par magnum	_____,____ €
Millésimes antérieurs magnums et doubles magnums, consultez-nous.			

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 retour de bouche. Très bonne longueur et persistance aromatique. *Garde : 2028/2048*

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

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 € 23,25 €	_____,___ €
_____ magnums (1,5 l)	72,00 € 54,00 €	_____,___ €

Consultez notre offre
Mitonnons-nous un bel automne !

Dauphin du Château Lafargue - Pessac-Léognan - Second vin

Millésime 2022

_____ bouteilles (75 cl)	15,00 €	_____,___ €
--------------------------	---------	-------------

Millésime 2019

1 étoile Guide Hachette 2023

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

Cuvée Origine 1920 - Château Lafargue - Pessac-Léognan

Millésime 2020

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 classieux, 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 tannique. 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 _____,___ €

FRAIS DE PORT

Livraison en France métropolitaine

- Pour 12 btl : 51,00 € TTC / Pour 24 btl et plus : 40,00 € TTC (1 magnum = 2 btl / 1 double magnum = 4 btl)
- GRATUIT à partir de 36 btl

Livraison à l'adresse indiquée pour 12 bouteilles : 51 € TTC _____,___ €

Livraison à l'adresse indiquée pour 24 bouteilles et plus : 40 € TTC _____,___ €

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

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

Je désire recevoir ma commande sous 15 jours.

Je désire recevoir ma commande en même temps que ma livraison Primeurs (soit octobre 2025)

**PENSEZ À RENSEIGNER
VOS COORDONNÉES**

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.

VOS COORDONNÉES

Adresse complète de facturation :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel. domicile : Portable :

Adresse e-mail (obligatoire) :

Adresse de livraison (si différente) :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel. domicile : Portable :

Vous êtes : Particulier Professionnel