



Champagne Jean-Marc Mathieu - 11 rue du Général De Gaulle - 51130 Vert-Toulon

Tel: +33(0)3 26 52 28 64 / +33(0)6 50 23 69 11 - email: contact@champagnejmmathieu.fr - SIRET : 489 848 937 00012

Tarifs Champagnes 2017-2018 / Bon de commande

Prix unitaires TTC, TVA 20% * - Transport en supplément **

	Tarif TTC	Quantité	Total
Brut tradition			
Bouteille	13,10 €		
Demi bouteille	7,20 €		
Magnum	33,00 €		
Jéroboam	75,00 €		
Demi-sec			
Bouteille	13,10 €		
Brut Rosé			
Bouteille	15,10 €		
Magnum	38,00 €		
Blanc de Blancs - Cuvée J'M			
Bouteille	15,50 €		
Brut Millésime			
Millésime 2005 - Bouteille	17,50 €		
Millésime 2008 - Bouteille	18,50 €		
Millésime 2013 - Magnum	42,00 €		

Etiquette Personnalisée : nous contacter

Contenances et Equivalences : Demi-bouteille : 37,5 cl • Bouteille : 75 cl • Magnum : 150 cl • Jéroboam : 300 cl
2 demi-bouteilles = 1 bouteille • 1 magnum = 2 bouteilles • 1 jéroboam = 4 bouteilles

* Ce tarif est donné à titre indicatif, chaque vente est consentie au prix en vigueur au jour de la commande. Règlement en euros. Voir conditions générales de vente.

** Le coût de transport varie selon la quantité et le mode de livraison, nous consulter.

Notre maison se fera un plaisir de vous accompagner dans vos événements les plus importants et a la possibilité de vous proposer un habillage personnalisé pour que vos festivités soient à votre image. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



Pour toute commande, merci de nous contacter par mail contact@champagnejmmathieu.fr ou par téléphone +33 (0)3 26 52 28 64 / +33(0)6 50 23 69 11

Livraison - Paiement

Vos coordonnées :

Nom - Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Port : _____

E-mail : _____

Adresse de livraison (si différente) :

Nom - Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Port : _____

E-mail : _____

Commentaire livraison : _____

Paiement à la commande

Chèque joint à l'ordre de Champagne Jean-Marc Mathieu (départ de la livraison à l'encaissement du chèque)

Virement bancaire (nous contacter)

Signature obligatoire (suivie de la mention "bon pour accord" et de la date) :

A retourner à : Champagne Jean-Marc Mathieu
11 rue du Général De Gaulle - 51130 Vert-Toulon

Conditions Générales de Vente



L'acheteur sera ci-après dénommé « le client ».

Applications : Le client déclare accepter expressément les présentes conditions générales de vente. Toute dérogation doit faire l'objet d'un document écrit et signé des deux parties.

Commande : Toute commande acceptée par le vendeur est considérée comme ferme et définitive.

Livraison : Nos vins voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas d'expédition franco. Le destinataire vérifiera leur état lors de la livraison et fera toutes réserves utiles auprès du transporteur conformément aux articles 105 et 106 du Code de Commerce. Il devra en outre, dans les 3 jours ouvrables suivant la réception des marchandises transportées, notifier au transporteur, par lettre recommandée ou acte extrajudiciaire, sa protestation motivée sous peine de perdre tout recours contre le transporteur. Le Champagne Jean-Marc Mathieu ne pourra être tenu responsable en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

Intérêts de retard : Toute somme impayée à son échéance produit, de plein droit et sans mise en demeure, un intérêt de retard égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal.

Clause pénale : En cas de recouvrement par un tiers (cabinet de recouvrement, avocat, huissier,...), une indemnité pénale calculée forfaitairement au taux de 10% sur la totalité des sommes exigibles sera due.

Réserve de propriété : Le Champagne Jean-Marc Mathieu conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur. Nos ventes sont soumises à la législation française.

Transport : Le coût de transport varie selon la quantité et le mode de livraison, nous consulter.

Règlement : A la commande, par chèque à l'ordre de Champagne Jean-Marc Mathieu (1) (départ de la livraison à l'encaissement du chèque) ou par virement bancaire.

Nos cuvées

Champagne Brut tradition

Le Brut, élaboré à partir de l'alliance délicate de plusieurs cépages du terroir champenois, se mêlera chaleureusement à votre table et pour toute occasion. Assemblage de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier. Disponible en bouteille, demi-bouteille et magnum.

Champagne Demi-sec

Le Demi-sec, nectar sucré et fruité à la douceur rassurante, se mariera parfaitement à vos desserts les plus gourmands. Assemblage de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier. Disponible en bouteille.

Champagne Brut Rosé

Le Brut Rosé, avec sa couleur élégante et romantique, s'accordera avec les repas de fête, et trouvera subtilement sa place à l'apéritif et au dessert. Assemblage de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier. Disponible en bouteille et magnum.

Champagne Blanc de Blancs - Cuvée J'M

Le Blanc de blancs, exotique par l'alliance d'une fraîcheur acidulée et d'une chaleureuse douceur saura vous séduire autour de fruits de mer ou de desserts. Disponible en bouteille.

Champagne Brut Millésime

Le Brut Millésime, intense mais d'une extrême finesse, est constitué exclusivement de raisins d'une même année. Il se justifie par le caractère exceptionnel de sa vendange, et ses arômes vous accompagneront dans vos événements les plus chers. La bouteille portera sur le bouchon et sur l'étiquette l'année du Millésime. Assemblage de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier. Disponible en bouteille et magnum.

(1) En qualité de membre de centre de gestion agréé par l'administration fiscale.