



Le Caveau Bugiste

S.A.R.L. au capital de 16 007.15 €

326 rue de la Vigne du Bois - 01350 Vongnes

Tél. 04 79 87 92 32 - Fax 04 79 87 91 11

E-mail : caveau-bugiste@wanadoo.fr - Site : www.caveau-bugiste.fr



Tarif expédition 2017

Nos prix s'entendent à l'unité TTC.

Nos expéditions se font uniquement en France métropolitaine, hors Corse, en cartons de 6 ou 12 bouteilles ou par multiple de 6, panachés à la demande.

Nous confions à un transporteur la livraison qui s'effectue à domicile. Au prix du vin s'ajoute une :



participation forfaitaire aux frais d'expédition de 15 €.

Franco de port à partir de 36 bouteilles.

Pour l'Ain, franco de port à partir de 24 bouteilles.

Bon de commande à nous retourner, accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre du Caveau Bugiste.

Si vous souhaitez offrir nos vins, vous pouvez composer un message que nous joindrons à la commande.

Vous pouvez également commander sur
notre site internet

www.caveau-bugiste.fr

Paiement sécurisé par carte bancaire



Plus d'info?
Flashez-moi !

Nous vous informons que lorsque vous prenez possession de votre commande sur place, au Caveau Bugiste, vous bénéficiez d'une remise de 1 € TTC par bouteille sur ce tarif (tarif départ cave à partir de 6 bouteilles). Nous aurons aussi le plaisir de vous accueillir et de vous faire déguster nos différentes cuvées.

Le Caveau est ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.



Toute réclamation pour être valable doit être faite dans les 8 jours de la réception des marchandises. Ces dernières voyagent aux risques et périls du destinataire qui en cas d'avaries ou manquant doit exercer son recours contre le transporteur. A réception de votre colis, il est important que vous vérifiez en présence du transporteur la conformité de la commande (nombre de cartons et état des cartons). Tout manquement ou tout ce qui vous paraît anormal (carton mouillé, abîmé...) doit être signalé par écrit au moment de la réception de la commande sur le bordereau de livraison. Aucun recours n'est possible par la suite si des réserves n'ont pas été émises sur le bordereau.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Bon de commande

		Désignation	Commentaire	Nombre de bouteilles	Prix en € (bouteille de 75cl sauf *)	TOTAL
Vins Blancs	Vins du Bugey	Chardonnay Tradition	vin souple, équilibré, fin et fruité		7.10	
		Chardonnay Cuvée Vieilles Vignes	plus corsé, fruité et charpenté		8.90	
		Bugey Chardonnay Cuvée Terroir	issu de jeunes vignes, léger et fruité		6.20	
		Roussette du Bugey Tradition	sec, fruité et floral		8.00	
		«Cru» Roussette de Virieu	fin, gras et aromatique		13.50	
		Machuraz Blanc	complexe, fruité et minéral		11.50	
		Manicle Cuvée des Éboulis	élégant, fruité, vin de garde		13.50	
		Manicle Cuvée de l'Amandier	sec, puissant et charpenté, apte au vieillissement		17.30	
	Vin de Pays des Coteaux de l'Ain	Aligoté Spécialité	issu de vieilles vignes, souple et parfumé		6.60	
		Mondeuse Blanche Spécialité	frais, élégant, aux parfums d'agrumes		8.30	
		Pinot Gris Spécialité	puissant, gras et fruité		8.80	
		Viognier Spécialité	élégant, fruité et très parfumé		8.80	
		Molette Spécialité	léger et fruité		5.90	
	Vin de France	Jacquère Spécialité	frais et nerveux		5.90	
Chardonnay Exception 50 cl		vendangé tardivement : moelleux et fruité		12.70*		
	Audace 37,5 cl	raisins passerillés : liquoreux, très concentré		20.80*		
Vins du Bugey Rosés	Gamay Rosé Tradition	souple et fruité, aux arômes de fruits rouges		6.00		
	Pinot Rosé Spécialité	corsé et fruité		6.90		
	Symphonie (Pinot noir, Gamay et Pinot Gris)	élégant, fin et fruité		8.10		
Vins du Bugey Rouges	Gamay Tradition	léger et très fruité		6.00		
	Gamay Cuvée Vieilles Vignes	corsé, fruité et charpenté		7.50		
	Pinot Tradition	souple, fruité et corsé		6.90		
	Pinot Cuvée Vieilles Vignes	fruité et tannique, apte au vieillissement		8.30		
	Mondeuse Cuvée Terroir	tannique, épicé		8.30		
	Machuraz Rouge	tannique, épicé et apte au vieillissement		11.50		
	Manicle Cuvée des Rocailles	fin, corsé et fruité		13.50		
	Manicle Cuvée La Truffière	charpenté, puissant et fin, vin de garde		17.30		
Vins du Bugey Pétillants	Gris Perlé	rosé demi-sec : aux arômes de fruits rouges		8.10		
	Blanc de Blancs Tradition	léger et fruité		8.10		
	Bugey Brut de Chardonnay Cuvée Prestige	plus charpenté, bulles très fines		9.60		
	Bugey Brut Zéro	frais, fin et élégant		9.60		
Alcools	Marc du Bugey vieilli 12 ans en fûts de chêne - 70 cl (43°)			26.50*		
	Marc du Bugey vieilli 18 ans en fûts de chêne - 50 cl (40°)			34.00*		
	Fine du Bugey vieillie 18 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			49.00*		
	Fine du Bugey vieillie 25 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			90.50*		
Dans la limite des stocks disponibles. Pour la disponibilité des différentes cuvées ou pour connaître les millésimes en vente, vous pouvez consulter notre site internet ou nous contacter.				Frais d'expédition		
					TOTAL	

Vos coordonnées

Nom Prénom : Téléphone :

Adresse de facturation :

.....

E-mail (pour être tenu informé du départ de votre commande) :

Nom et adresse de livraison (si différent) :

.....

Téléphone pour le transporteur (impératif) :

Vos commentaires :