



Le Caveau Bugiste

326 rue de la Vigne du Bois - 01350 Vongnes

Tél. 04 79 87 92 32

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

Tarif expédition 2020

Noël approche ! Anticipez vos achats pour les fêtes de fin d'année.

**Commandez avant le 6 décembre 2020 et
recevez des bouteilles en cadeau* :**

**Pour 24 bouteilles achetées, la 25^{ème} est offerte ;
Pour 48 bouteilles achetées, 2 bouteilles offertes ;
Pour 60 bouteilles achetées, 3 bouteilles offertes.**



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 €.

La livraison est offerte à partir de 36 bouteilles.

Pour l'Ain, livraison offerte 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 ou virement



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.



* Bouteille(s) offerte(s) parmi les vins de notre production et choisi(s) par nos soins. Offre promotionnelle valable jusqu'au 6 décembre 2020.

Tarifs 2020 valables jusqu'au 31 mars 2021, 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.

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 vérifiiez 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

Tarif expédition 2020

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		7,50	
		Chardonnay Cuvée Vieilles Vignes	plus corsé, fruité et charpenté		9,40	
		Roussette du Bugey Tradition	sec, fruité et floral		8,40	
		«Cru» Roussette de Virieu	fin, gras et aromatique		12,20	
		Machuraz Blanc	complexe, fruité et minéral		12,20	
		Manicle Cuvée des Éboulis	élégant, fruité, vin de garde		14,50	
		Manicle Cuvée de l'Amandier	sec, puissant et charpenté, apte au vieillissement		18,40	
		Pinot Gris Spécialité	puissant, gras et fruité		9,10	
		Viognier Spécialité	élégant, fruité et très parfumé		9,10	
		Molette Spécialité	léger et fruité		6,20	
Vin de France	Vin de Pays des Coteaux de l'Ain	Chardonnay Exception 50 cl	vendangé tardivement : moelleux et fruité		12,90 *	
		Audace 37,5 cl	raisins passerillés : liquoreux, très concentré		21,80 *	
Vins du Bugey Rosés	Vins du Bugey Rosés	Gamay Rosé Tradition	souple et fruité, aux arômes de fruits rouges		6,30	
		Pinot Rosé Spécialité	corsé et fruité		7,20	
		Symphonie (Pinot noir, Gamay et Pinot Gris)	élégant, fin et fruité		8,50	
Vins du Bugey Rouges	Vins du Bugey Rouges	Gamay Tradition	léger et très fruité		6,30	
		Gamay Cuvée Vieilles Vignes	corsé, fruité et charpenté		8,00	
		Pinot Tradition	souple, fruité et corsé		7,30	
		Pinot Cuvée Vieilles Vignes	fruité et tannique, apte au vieillissement		8,70	
		Mondeuse Cuvée Terroir	tannique, épice		8,80	
		Machuraz Rouge	tannique, épice et apte au vieillissement		12,20	
		Manicle Cuvée des Rocailles	fin, corsé et fruité		14,50	
		Manicle Cuvée La Truffière	charpenté, puissant et fin, vin de garde		18,40	
Vins du Bugey Pétillants	Vins du Bugey Pétillants	Gris Perlé	rosé demi-sec : aux arômes de fruits rouges		8,50	
		Blanc de Blancs Tradition	léger et fruité		8,50	
		Bugey Brut de Chardonnay Cuvée Prestige	plus charpenté, bulles très fines		10,20	
		Bugey Brut Zéro	frais, fin et élégant		10,20	
Alcools	Alcools	Marc du Bugey vieilli 12 ans en fûts de chêne - 70 cl (43°)			28,00 *	
		Marc du Bugey vieilli 18 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			51,50 *	
		Fine du Bugey vieillie 20 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			55,00 *	
		Fine du Bugey vieillie 30 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			95,00 *	
				MONTANT DU VIN		
PARTICIPATION AUX FRAIS DE LIVRAISON Cochez la case ci-contre		<input type="checkbox"/> Pour moins de 36 bouteilles (ou moins de 24 bouteilles dans l'Ain), j'ajoute 15€ <input type="checkbox"/> A partir de 36 bouteilles (ou 24 bouteilles dans l'Ain), la livraison est OFFERTE				
				MONTANT 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 :