

**Le Caveau Bugiste - 326 rue de la Vigne du Bois - 01350 Vongnes - Tél. 04 79 87 92 32**

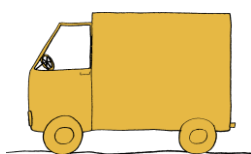
E-mail : [contact@caveau-bugiste.fr](mailto:contact@caveau-bugiste.fr) - Site : [www.caveau-bugiste.fr](http://www.caveau-bugiste.fr)

## Tarif expédition 2026

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 19 €.

**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](http://www.caveau-bugiste.fr)**

Païement 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.**

TARIF : tarif 2026 valable jusqu'au 31/12/2026

STOCKS : Dans la limite des stocks disponibles. Pour vous assurer de la disponibilité des différentes cuvées ou pour connaître les millésimes en vente, vous pouvez consulter notre site internet ou nous contacter.

LIVRAISON : Le transporteur vous contactera pour convenir d'un rendez-vous. Ce rendez-vous peut être pris du lundi au vendredi, sur toute la durée du jour choisi. Le jour convenu, vos articles sont livrés au « pas de porte » c'est à dire qu'elles s'effectuent en bas de votre immeuble ou à l'entrée de votre habitation.

RÉCLAMATIONS : Toute réclamation pour être valable doit être faite dans les 4 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 précisément 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 détaillées 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 2026

Désignation		Commentaire	Nombre de bouteilles	Prix en € (bouteille de 75cl sauf *)	TOTAL
Vins blancs	Chardonnay Tradition AOC	vin souple, équilibré, fin et fruité		9,00	
	Chardonnay Cuvée Vieilles Vignes AOC	plus corsé, fruité et charpenté		11,20	
	Roussette du Bugey Tradition AOC	sec, fruité et floral		9,90	
	Cru Roussette de Virieu AOC	fin, gras et aromatique		14,50	
	Machuraz Blanc AOC	complexe, fruité et minéral		14,50	
	Manicle Cuvée des Éboulis AOC	élégant, fruité, vin de garde		18,10	
	Manicle Cuvée de l’Amandier AOC	sec, puissant et charpenté, apte au vieillissement		22,70	
	Secret VDF	?		14,50	
	Aligoté Signature IGP	issu de vieilles vignes, souple et parfumé		9,80	
	Mondeuse Blanche Signature IGP	frais, élégant, aux parfums d'agrumes		10,70	
	Pinot Gris Signature IGP	puissant, gras et fruité		10,70	
	Viognier Signature IGP	élégant, fruité et très parfumé		10,70	
	Molette Signature IGP	léger et fruité		7,50	
	Jacquère Signature IGP	frais et nerveux		7,50	
	Chardonnay Exception VDF	(50 cl) vendangé tardivement : moelleux et fruité		15,20*	
	Audace VDF	(37,5 cl) raisins passerillés : liquoreux, très concentré		25,80*	
Vins rosés	Gamay Rosé Tradition AOC	souple et fruité, aux arômes de fruits rouges		7,70	
	Pinot Rosé Signature AOC	corsé et fruité		8,90	
	Symphonie AOC	(Pinot noir, Gamay et Pinot Gris) élégant, fin et fruité		10,10	
Vins rouges	Gamay Tradition AOC	léger et très fruité		7,70	
	Gamay Cuvée Vieilles Vignes AOC	corsé, fruité et charpenté		9,60	
	Pinot Cuvée Vieilles Vignes AOC	fruité et tannique, apte au vieillissement		10,50	
	Mondeuse Cuvée Vieilles Vignes AOC	tannique, épicé		10,70	
	Machuraz Rouge AOC	tannique, épicé et apte au vieillissement		14,50	
	Manicle Cuvée des Rocailles AOC	fin, corsé et fruité		18,10	
	Manicle Cuvée La Truffière AOC	charpenté, puissant et fin, vin de garde		22,70	
	Gamaret Signature IGP	souple et gourmand		10,70	
Vins pétillants	Gris Perlé AOC	(rosé demi-sec) aux arômes de fruits rouges		10,00	
	Blanc de Blancs Tradition AOC	léger et fruité		10,00	
	Bugey Brut de Chardonnay Prestige AOC	plus charpenté, bulles très fines		12,00	
	Bugey Brut Zéro AOC	frais, fin et élégant		12,00	
Alcools	Marc du Bugey vieilli 12 ans en fûts de chêne - 70 cl (43°)			34,00*	
	Marc du Bugey vieilli 25 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			60,00*	
	Fine du Bugey vieillie 20 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			38,50*	
	Fine du Bugey vieillie 35 ans en fûts de chêne - 70 cl (40°)			79,50*	
Vin du Bugey AOC / Vin de Pays des Coteaux de l’Ain IGP / Vin de France VDF			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 19€			
		<input type="checkbox"/> A partir de 36 bouteilles (ou 24 bouteilles dans l'Ain), la livraison est OFFERTE			

## Adresse de livraison

Nom Prénom : ..... Téléphone (impératif) : .....

Adresse : .....

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

Nom et adresse de facturation (si différent) : .....

..... Téléphone : .....

Vos commentaires :