

Bon de Commande - Conditions de vente

Sous réserve de stock disponible. - Prix TTC

Panachage de millésimes :

Vous pouvez panacher les millésimes et les contenants en respectant les règles suivantes : un total de bouteilles multiple de 6, un total de demi-bouteilles multiple de 12 et un nombre de magnums quelconque.

Conditionnement :

Cartons de 12 ou 6 bouteilles, de 6, 3 ou 1 magnums et de 12 demi-bouteilles. Préciser dans les consignes particulières du bon de commande, si vous désirez des cartons de 6 ou 12 bouteilles, ou si, pour la cuvée « Vieilles Vignes », vous désirez des caisses-bois de 6 ou 12 bouteilles.

Minimum expédié, frais de port: 1 col = 1 bll ou ½ magnum ou 2 demi-blls

France métropolitaine sauf Corse : **Minimum expédié : 6 cols.** Franco dès 24 cols au total, y compris les offres, en un même lieu. **Sinon, frais de port de 16 €.**

Vous réceptionnez en fin de semaine une commande reçue au plus tard le lundi matin ; durant la période des vendanges du 15/09 au 15/10, le délai pourra être augmenté de 1 à 2 semaines.

Pays proches : Minimum expédié : 42 cols. Frais de port de 42 cols à 138 cols en un même lieu : Allemagne 60 €, Autriche 65 €, Espagne 40 €, Italie 70 €, Luxembourg 70 €, Portugal 45 €.

Autres cas : nous consulter (voir « contacts » dans bon de commande).

Pour vos cadeaux : nous consulter (voir « contacts » dans bon de commande).

Règlement :

A la commande, par carte bancaire ou chèque ou virement.
Pour les détails, voir au dos du bon de commande.

Remises :

A partir de 450 € de commande, cadeau d'un magnum 2008.

Réception de la commande :

Vérifier les colis à l'arrivée en présence du transporteur, seul responsable en cas de manquant ou d'avaries. Dans le cas **de colis manquant ou de bouteilles cassées, le noter sur le bon de livraison** et confirmer au transporteur par lettre recommandée avec AR dans les 48 heures. Selon les circonstances, il y aura soit un remboursement correspondant, soit une réexpédition.

Château Franc Patarabet



A la mi-septembre 2007

Septembre 2016
www.franc-patarabet.com

Septembre 2016

Chers amis et amateurs de nos vins,

A l'approche des vendanges 2016, après un début d'été exigeant pour le viticulteur, l'espoir d'une bonne récolte est toujours présent et les sujets d'intérêt ne manquent pas.

Si vous souhaitez recevoir ce **bon de commande semestriel** non plus sur papier par courrier, mais **sous format pdf par courriel ou mail**, veuillez nous l'indiquer en remplissant le formulaire « Inscription à notre newsletter » sur notre site <http://www.franc-patarabet.com>.

Notre nouveau site Internet, dont Pierre-François est l'artisan, s'enrichit d'une **boutique en ligne** qui vous permet de commander en quelques clics.

Concernant le réapprovisionnement de votre cave ou l'achat d'un grand vin en prévision des fêtes de fin d'années, nous attirons votre attention sur le **millésime 2001 excellent vin** qui dans sa jeunesse, a été cité dans le guide Hachette et maintenant, déploie tous le charme d'un vin mature.

Nous vous proposons aussi de déguster à prix léger des millésimes **Cuvée Vieilles Vignes en pleine maturité, 2004, 2006, 2007 et 2008**, maturité acquise en nos caves.

En avril, a eu lieu la présentation du **Château Franc Patarabet 2015 cuvée « Vieilles Vignes »** au salon Vinaria et à la salle des Dominicains à Saint-Emilion, présentation qui a confirmé la grande qualité de ce vin. Pour ceux qui seraient impatients de voir arriver, dans leur cave, ce 2015 dont la réputation n'est plus faire, nous vous proposons **son achat en primeurs avec une réduction de 30% sur son tarif à venir.**

Au sujet du 2014, voici les commentaires de dégustation de Bernard Crébassa, œnologue libournais, sur ce beau millésime.

Château Franc Patarabet 2014 Cuvée « Vieilles Vignes » :

La robe est franche, soutenue au reflet rubis. Le nez est élégant et complexe, il associe harmonieusement les notes de fruits très mûrs et les notes boisées, vanillées, girofle et cuir de la barrique. En bouche c'est un vin dense, bien structuré avec des tanins soyeux qui en font un vin déjà charmeur et apte à la garde.

Château Franc Patarabet 2014 :

Belle couleur profonde aux nuances rubis. Les arômes se caractérisent par des notes de fruit confits, d'épices et de baies noires finement soulignés par des notes boisées. En bouche c'est un vin généreux, souple en attaque, la dégustation se poursuit sur de bons tanins bien présents mais peu agressifs qui apportent longueur et équilibre.

En vous adressant toutes nos amitiés.

Château Franc Patarabet

PS : Nous serons heureux de vous rencontrer :

- à **Toulouse**, au salon des Vins et Terroirs, les **4, 5, 6 novembre 2016** ; entrée gratuite selon disponibilité sur <http://www.franc-patarabet.com>,
- à **Ornans**, près de Besançon, au salon Vins et Saveurs en Pays Comtois, les **12 et 13 novembre 2016** ; entrée gratuite selon disponibilité sur demande,
- à **Courcouronnes** (91080), 4 avenue Georges Clemenceau, sur RV pris au 06 7035 0084 ou bien l'après-midi (**14h-19h**) **des samedi 26 et dimanche 27 novembre 2015**,
- à **Draveil** (91210), au salon des Vins et Produits du Terroir, les **samedi 18 et dimanche 19 mars 2016**,
- à **Saint-Emilion** sur rendez-vous pris au 06 8484 7033.

Château Franc Patarabet - Saint Emilion Grand Cru

BON DE COMMANDE à partir du 1er Septembre 2016 (annule et remplace les précédents bons de commande)

Bouteilles 75cl (par cartons de 6)	Nombre	x	Prix TTC	=	Montant
Millésime 2001 Guide Hachette	_____		13.50 €		_____
Millésime 2007 Guide Gilbert & Gaillard note 84 / 100	_____		11.50 €		_____
Millésime 2008 Guide Gilbert & Gaillard note 84 / 100	_____		12.00 €		_____
Millésime 2009 Guide Gilbert & Gaillard note 87 / 100	_____		13.50 €		_____
Millésime 2010 Guide Gilbert & Gaillard note 90 / 100	_____		13.50 €		_____
Millésime 2011 Guide Gilbert & Gaillard note 89 / 100	_____		12.00 €		_____
Millésime 2012	_____		12.00 €		_____
Millésime 2014	_____		12.50 €		_____
Cuvée les Menuts-Vieilles Vignes (caisse-bois possible)					
Millésime 2004	_____		16.50 €		_____
Millésime 2006 Guide Gilbert & Gaillard note 86 / 100	_____		13.00 €		_____
Millésime 2007 Médaille argent Féminale G & G note 86 / 100	_____		17.00 €		_____
Millésime 2008 Médaille d'argent & Guide Hachette	_____		17.50 €		_____
Millésime 2009 1 étoile Hachette et 2 Médailles d'argent (dernières)	_____		19.50 €		_____
Millésime 2010 Médaille d'argent Lvon & Guide Hachette	_____		19.00 €		_____
Millésime 2011 Guide Gilbert & Gaillard note 90 / 100	_____		16.50 €		_____
Millésime 2012 Guide Gilbert & Gaillard note 89 / 100	_____		16.50 €		_____
Millésime 2014	_____		16.50 €		_____
Magnums 150cl (à l'unité ou par cartons de 3)					
Millésime 2008 Guide Gilbert & Gaillard note 84 / 100	_____		28.00 €		_____
Millésime 2009 Guide Gilbert & Gaillard note 87 / 100	_____		29.00 €		_____
Millésime 2010 Guide Gilbert & Gaillard note 90 / 100	_____		29.00 €		_____
Demi-bouteilles 37,5cl (par cartons de 12)					
Millésime 2007 Guide Gilbert & Gaillard note 84 / 100 - (reste qq btles)	_____		6.25 €		_____
Millésime 2009 Guide Gilbert & Gaillard note 87 / 100	_____		7.05 €		_____
				Sous-total	_____

Le sous-total ci-dessus atteint 450 €, 1 magnum 2008 m'est offert, (si 900 €, 2 magnums)

Offres « Cuvée Vieilles Vignes » et « Primeurs 2015 »

3 x 2004, 3 x 2006, 3 x 2007 et 3 x 2008
tous Cuvée « Vieilles Vignes » à 12 € la blle _____ **144 €** _____

12 x 2015 Cuvée « Vieilles Vignes »
en Primeurs soit livraison juin 2017, réduction _____ **168 €** _____

Frais d'expédition à ajouter selon le nombre de cols de la livraison

1 Col = 1 Bouteille, ½ Magnum ou 2 Demi-bouteilles

Livraison France métropolitaine. **Gratuite dès 24 cols en une fois et en un lieu.**
Si moins de 24 cols, y compris offres « Cuvée Vieilles Vignes » et « Primeurs 2015 » 16,00 € _____

Livraison pays proches (de 42 cols à 138 cols).
Frais de port de 40 € à 70 € selon le pays. Voir « en haut du verso ». _____

Poursuivre la commande au dos de la page

NET A REGLER TTC _____ **€**

Livraison sous réserve de stock disponible.

Frais de livraison Pays proches, de 42 à 138 cols en un même lieu : Allemagne 60 €, Autriche 65 €, Espagne 40 €, Italie 70 €, Luxembourg 70 €, Portugal 45 €.

Autres cas : nous consulter (voir en bas de page).

Règlement de la commande :

- Je règle en téléphonant les données de ma **carte bancaire** au GFA Faure-Barraud tél. 05 5724 65 93 ou 01 6077 1588
- Je règle en inscrivant ci-dessous les données de ma **carte bancaire**
N° de carte (Carte bleue, Visa, Mastercard) _____
Date d'expiration (mm/aa) _____
3 derniers chiffres du cryptogramme (au dos de votre carte) _____
- Je règle par **chèque** ci-joint à l'ordre du G.F.A Faure-Barraud
- Je règle par **virement** sur le compte : BNPPARB LIBOURNE CH DE G (02803) - RIB : 30004 00327 00020423926 17
IBAN : FR76 3000 4003 2700 0204 2392 617 - BIC : BNPA FR PP XXX

- Je souhaite recevoir une **facture acquittée**
- Pour un cadeau, je joins un document à transmettre au destinataire de la livraison tel quel dans le colis

A _____ le ____ / ____ / ____ Signature

Adresse de facturation

Nom _____
Tél. _____
E-mail _____
Adresse _____

Adresse de livraison (si autre que celle de facturation)

Nom _____
Tél. _____
E-mail _____
Adresse _____

Consignes particulières :

Contacts

A Saint-Emilion

Propriété +33 (0)6 8484 7033 ou +33 (0)5 5724 7033
Marie-Pierre Guschlbauer +33 (0)5 5724 7036 ou mpguschlbauer@icloud.com

En région parisienne

Jean-Philippe Faure +33 (0)6 7035 0084 ou jph.faure@aliceadsl.fr
Marie-José Jauze +33 (0)1 6906 0312 ou mjjauze1@aliceadsl.fr

A Toulouse

Pierre-François Faure +33 (0)6 1246 7183 ou pierre@franc-patarabet.com

Aux USA (Californie)

Sylvain Faure 00 1 714-330-5824 ou sylvain@famillefaure.org