






Gamme Château Fontvert AOP Luberon		Prix TTC par carton de 6 bouteilles	Nombre de cartons commandés	Prix total
L E S R O S É S	 <p>Château Fontvert Rosé 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Noir (70%), de Cinsault (20%), de Syrah (5%) et de Mourvèdre (5%). ▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse. 	51€ le carton (8,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Rose 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Grenache Noir. ▶ Vinification et élevage de 4 mois en barriques. 	75€ le carton (12,50€/bouteille) € TTC
L E S B L A N C S	 <p>Château Fontvert Blanc 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Blanc (50%) et de Vermentino (50%). ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en barriques d'un vin. 	66€ le carton (11€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Blanc 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Vermentino. ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en barriques (dont 50% de barriques neuves). 	120€ le carton (20€/bouteille) € TTC
L E S R O U G E S	 <p>Les Restanques Rouge 2016 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (55%), Mourvèdre (25%), Cinsault (15%) et Grenache Noir (5%). ▶ Vinification sur le fruit. 	51€ le carton (8,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Château Fontvert Rouge 2015 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (25%) et de Mourvèdre (5%). ▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en barriques. 	75€ le carton (12,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Collet de Pierrouret 2014 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah (50 ans). ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en barriques et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves). 	126€ le carton (21€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Nègre 2012</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Mourvèdre. ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves). 	192€ la caisse bois (32€/bouteille)	ÉPUISÉ (millésime 2015 disponible fin 2017)	
Report éventuel magnums et coffrets			 € TTC
FRAIS DE PORT : offerts à partir de 36 bouteilles commandées Forfait pour commandes < 36 bouteilles : 30€			 € TTC
TOTAL DE LA COMMANDE			 € TTC



**Château
Fontvert**

Complément magnums

Présentation des Vins - Bon de commande

AOP Luberon		Prix unitaire	Nombre commandé	Prix total
	Magnum Château Fontvert Rosé 2016 <ul style="list-style-type: none">▶ Assemblage de Grenache Noir (70%), de Cinsault (20%) de Syrah (5%) et de Mourvèdre (5%).▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse.	18,00€ TTC le magnum € TTC
	Magnum Château Fontvert Rouge 2015 <ul style="list-style-type: none">▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (25%) et de Mourvèdre (5%).▶ Vinification longue et élevage de 12 mois en barriques.	32€ TTC le magnum présenté en coffret bois € TTC
	Magnum Château Fontvert Collet de Pierrouret 2014 <ul style="list-style-type: none">▶ Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah (50 ans).▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en barriques et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).	48€ TTC le magnum présenté en coffret bois € TTC
	Magnum Château Fontvert Le Mourre Nègre 2012 <ul style="list-style-type: none">▶ Sélection parcellaire de Mourvèdre.▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).	68,00€ TTC le magnum présenté en coffret bois	ÉPUISE (millésime 2015 disponible fin 2017)	

N.B : pour le port, un magnum équivaut à 2 bouteilles 75cl

**Nous pouvons aussi confectionner des coffrets 3 ou 6 bouteilles sur mesure
N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes.**



Château Fontvert

Adresse de livraison

Nom : _____	Prénom : _____
Adresse : _____ _____	
Code Postal : _____	Ville : _____
Tél : _____	Mobile : _____
E-mail : _____	

Remarques éventuelles concernant la livraison :

Adresse de facturation (si différente)

Nom : _____	Prénom : _____
Adresse : _____ _____	
Code Postal : _____	Ville : _____
Tél : _____	Mobile : _____
E-mail : _____	

La livraison est généralement effectuée dans un délai d'environ une semaine à compter de la réception de la commande.

Règlement :

- par chèque bancaire joint à votre commande (ordre : SCEA Domaine de Fontvert)
- par virement sur le compte bancaire suivant :
Banque : 30002 - Agence : 00443 - Compte n° : 0000448365U - Clé : 17
IBAN : FR 70 3000 2004 4300 0044 8365 U17

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'informations concernant les commandes :
Tél : 04 90 68 35 83 / E-mail : info@fontvert.com

Commandez directement sur la boutique en ligne Château Fontvert
shop.fontvert.com

Retrouvez l'ensemble de notre gamme (bouteilles, coffrets, magnums...)
Passez votre commande en quelques clics et réglez directement en ligne par carte bancaire (paiement sécurisé).

Château Fontvert

15 chemin de Pierrouret - 84160 LOURMARIN
Tél : 04 90 68 35 83 - Fax : 04 90 68 35 89 - E-mail : info@fontvert.com
www.fontvert.com