

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><b>Château Fontvert Rosé 2016</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Grenache Noir (70%), de Cinsault (20%), de Syrah (5%) et de Mourvèdre (5%).</li> <li>▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse.</li> </ul>	<b>51€</b> le carton (8,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Mourre Rose 2016</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelle de Grenache Noir.</li> <li>▶ Vinification et élevage de 4 mois en barriques.</li> </ul>	<b>75€</b> le carton (12,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
L E S B L A N C S	 <p><b>Château Fontvert Blanc 2015</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Grenache Blanc (55%) et de Vermentino (45%).</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en barriques d'un vin.</li> </ul>	<b>66€</b> le carton (11€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Mourre Blanc 2016</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelle de Vermentino.</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en barriques (dont 50% de barriques neuves).</li> </ul>	<b>120€</b> le carton (20€/bouteille)	.....	..... € TTC
L E S R O U G E S	 <p><b>Les Restanques Rouge 2016 (vin biodynamique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (55%), Mourvèdre (25%), Cinsault (15%) et Grenache Noir (5%).</li> <li>▶ Vinification sur le fruit.</li> </ul>	<b>51€</b> le carton (8,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Château Fontvert Rouge 2015 (vin biodynamique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (25%) et de Mourvèdre (5%).</li> <li>▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en barriques.</li> </ul>	<b>75€</b> le carton (12,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Collet de Pierrouret 2014 (vin biodynamique)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelle de vieilles vignes de Syrah (50 ans).</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en barriques et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).</li> </ul>	<b>126€</b> le carton (21€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Mourre Nègre 2012</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelle de Mourvèdre.</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).</li> </ul>	<b>192€</b> la caisse bois (32€/bouteille)	<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2015 disponible fin 2017)	
Report éventuel magnums et coffrets				..... € TTC
<b>FRAIS DE PORT : offerts à partir de 36 bouteilles commandées</b> Forfait pour commandes < 36 bouteilles : 30€				..... € TTC
<b>TOTAL DE LA COMMANDE</b>				..... € TTC



**Château  
Fontvert**

Complément magnums et coffrets

Présentation des Vins - Bon de commande

AOC Luberon		Prix unitaire	Nombre commandé	Prix total
	<p><b>Magnum Château Fontvert Rosé 2016</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Grenache Noir (70%), de Cinsault (20%) de Syrah (5%) et de Mourvèdre (5%).</li> <li>▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse.</li> </ul>	<b>18,00€ TTC</b> le magnum	.....	..... € TTC
	<p><b>Magnum Château Fontvert Rouge 2015</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (25%) et de Mourvèdre (5%).</li> <li>▶ Vinification longue et élevage de 12 mois en barriques.</li> </ul>	<b>32€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	.....	..... € TTC
	<p><b>Magnum Château Fontvert Collet de Pierrouret 2014</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah (50 ans).</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en barriques et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).</li> </ul>	<b>48€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	.....	..... € TTC
	<p><b>Magnum Château Fontvert Le Mourre Nègre 2012</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcellaire de Mourvèdre.</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en barriques (20% de barriques neuves).</li> </ul>	<b>68,00€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2015 disponible fin 2017)	
	<p><b>Coffret bois 3 bouteilles Château Fontvert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1 Château Fontvert rosé 2016</li> <li>▶ 1 Château Fontvert blanc 2015</li> <li>▶ 1 Château Fontvert rouge 2015</li> </ul>	<b>38€ TTC</b> le coffret bois de 3 bouteilles	.....	..... € TTC

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](http://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](http://www.fontvert.com)**