





















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 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Noir (45%), de Cinsault (35%), de Syrah (10%) et de Mourvèdre (10%). ▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse. 	57€ le carton (9,50€/bouteille)	ÉPUISÉ <small>(millésime 2018 disponible en Février 2019)</small>	
	 <p>Le Mourre Rose 2017 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Grenache Noir. ▶ Vinification et élevage de 4 mois en fûts de chêne. 	78€ le carton (13€/bouteille)	ÉPUISÉ <small>(millésime 2018 disponible en Mars 2019)</small>	
L E S B L A N C S	 <p>Château Fontvert Blanc 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Vermentino (55%) et de Grenache blanc (45%). ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en fûts de chêne d'un vin. 	72€ le carton (12€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Blanc 2017 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Vermentino. ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en fûts de chêne (dont 50% de fûts neufs). 	126€ le carton (21€/bouteille) € TTC
L E S R O U G E S	 <p>Les Restanques Rouge 2017 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (60%), Cinsault (20%), Mourvèdre (15%) et Grenache Noir (5%). ▶ Vinification sur le fruit. 	57€ le carton (9,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Château Fontvert Rouge 2016 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (15%) et de Mourvèdre (15%). ▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en fûts de chêne. 	78€ le carton (13€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Collet 2016 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah (50 ans). ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en cuve bois et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs). 	132€ le carton (22€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Nègre 2015 (vin biodynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Mourvèdre. ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs). 	204€ la caisse bois (34€/bouteille)	ÉPUISÉ <small>(millésime 2017 disponible fin 2019 / cuvée non produite en 2016)</small>	
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
	<p>Magnum Château Fontvert Rosé 2017</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Noir (45%), de Cinsault (35%) de Syrah (10%) et de Mourvèdre (10%). ▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse. 	21€ TTC le magnum € TTC
	<p>Magnum Château Fontvert Rouge 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (70%), de Grenache Noir (15%) et de Mourvèdre (15%). ▶ Vinification longue et élevage de 12 mois en fûts de chêne. 	33€ TTC le magnum présenté en coffret bois	ÉPUISE (millésime 2017 disponible en Février 2019)	
	<p>Magnum Le Collet 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah (50 ans). ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en fûts et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs). 	51€ TTC le magnum présenté en coffret bois € TTC
	<p>Magnum Le Mourre Nègre 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcellaire de Mourvèdre. ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs). 	75,00€ TTC le magnum présenté en coffret bois	ÉPUISE (millésime 2017 disponible fin 2019 / cuvée non produite en 2016)	

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



Château Fontvert

Adresse de livraison

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code Postal : _____ Ville : _____
Tél ^(*) : _____ Mobile ^(*) : _____
E-mail : _____

(*) : il est indispensable de renseigner au moins un numéro de téléphone pour la livraison

Remarques éventuelles concernant la livraison (date de livraison, code porte, etc...) :

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