













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 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Grenache Noir (75%) et de Cinsault (25%).</li> <li>▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse.</li> </ul>	<b>63€</b> le carton (10,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Mourre Rose 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelleire de Grenache Noir.</li> <li>▶ Vinification et élevage de 4 mois en fûts de chêne.</li> </ul>	<b>84€</b> le carton (14€/bouteille)	<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2020 disponible en Mars 2021)	
L E S  B L A N C S	 <p><b>Château Fontvert Blanc 2019</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 fûts de chêne d'un vin.</li> </ul>	<b>78€</b> le carton (13€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Mourre Blanc 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelleire de Vermentino.</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en fûts de chêne (dont 50% de fûts neufs).</li> </ul>	<b>132€</b> le carton (22€/bouteille)	<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2020 disponible en Mai 2021)	
L E S  R O U G E S	 <p><b>Les Restanques Rouge 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (45%), Cinsault (35%), Grenache noir (10%) et Mourvèdre (10%)</li> <li>▶ Vinification sur le fruit.</li> </ul>	<b>63€</b> le carton (10,50€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Château Fontvert Rouge 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (85%) et de Grenache Noir (15%).</li> <li>▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en fûts de chêne.</li> </ul>	<b>84€</b> le carton (14€/bouteille)	.....	..... € TTC
	 <p><b>Le Collet 2018</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelleire de vieilles vignes de Syrah (50 ans).</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue en cuve bois et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs).</li> </ul>	<b>141€</b> le carton (23,50€/bouteille)	<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2019 disponible en Avril 2021)	
	 <p><b>Le Mourre Nègre 2017</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélection parcelleire de Mourvèdre.</li> <li>▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs).</li> </ul>	<b>216€</b> la caisse bois (36€/bouteille)	.....	..... € TTC
	<b>Report éventuel magnums (page 2)</b>			
<b>FRAIS DE PORT : offerts à partir de 24 bouteilles commandées</b> Forfait pour commandes < 24 bouteilles : 30€				..... € TTC
<b>TOTAL DE LA COMMANDE</b>				..... € TTC



AOP Luberon		Prix unitaire TTC	Nombre commandé	Prix total
	<p><b>Magnum Château Fontvert Rosé 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Grenache Noir (75%) et de Cinsault (25%).</li> <li>▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse.</li> </ul>	<b>23€ TTC</b> le magnum		<b>ÉPUISÉ</b> (millésime 2020 disponible en Mai 2021)
	<p><b>Magnum Château Fontvert Rouge 2019</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assemblage de Syrah (85%) et de Grenache Noir (15%).</li> <li>▶ Vinification longue et élevage de 12 mois en fûts de chêne.</li> </ul>	<b>34€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	.....	..... € TTC
	<p><b>Magnum Le Collet 2018</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 fûts et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs).</li> </ul>	<b>54€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	.....	..... € TTC
	<p><b>Magnum Le Mourre Nègre 2017</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 fûts de chêne (20% de fûts neufs).</li> </ul>	<b>80€ TTC</b> le magnum présenté en coffret bois	.....	..... € TTC
<b>Total magnums (à reporter en page 1)</b>				..... € TTC

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

**Adresse de livraison**

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
Tél <sup>(\*)</sup> : \_\_\_\_\_ Mobile <sup>(\*)</sup> : \_\_\_\_\_  
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**  
**[www.fontvert.com/boutique](http://www.fontvert.com/boutique)**

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)**