













Gamme Château Fontvert AOP Luberon		Prix TTC par carton de 6 bouteilles	Nombre de cartons commandés	Prix total
LES ROUSSES	 <p>Château Fontvert rosé 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Noir (60%), de Cinsault (35%) et de Mourvèdre (5%). ▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse. 	63€ le carton (10,50€/bouteille)		ÉPUISÉ
	 <p>Le Mourre Rose 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcelleaire de Grenache Noir. ▶ Vinification et élevage de 4 mois en fûts de chêne. 	87€ le carton (14,50€/bouteille)		ÉPUISÉ
LES BLANCS	 <p>Château Fontvert Blanc 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Vermentino (50%) et de Grenache blanc (50%). ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en fûts de chêne d'un vin. 	81€ le carton (13,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Blanc 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcelleaire de Vermentino. ▶ Vendanges manuelles. Vinification et élevage de 8 mois en fûts de chêne (dont 50% de fûts neufs). 	138€ le carton (23€/bouteille)		ÉPUISÉ
LES ROUGES	 <p>Les Restanques Rouge 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (65%), Cinsault (15%), Grenache Noir (10%) et Mourvèdre (10%) ▶ Vinification sur le fruit. 	63€ le carton (10,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Château Fontvert Rouge 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (90%) et de Grenache Noir (10%). ▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en fûts de chêne et en foudre. 	87€ le carton (14,50€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Collet 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcelleaire 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). 	150€ le carton (25€/bouteille) € TTC
	 <p>Le Mourre Nègre 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélection parcelleaire de Mourvèdre. ▶ Vendanges manuelles. Vinification longue et élevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs). 	222€ le carton (37€/bouteille) € TTC
Report éventuel magnums (page 2)			 € TTC
FRAIS DE PORT : offerts à partir de 24 bouteilles commandées Forfait pour commandes < 24 bouteilles : 30€			 € TTC
TOTAL DE LA COMMANDE			 € TTC



AOP Luberon		Prix unitaire TTC	Nombre commandé	Prix total
	<p>Magnum Château Fontvert Rosé 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Grenache Noir (60%), de Cinsault (35%) et de Mourvèdre (5%). ▶ Vinifié à basse température afin de conserver tout son fruité et sa finesse. 	23€ TTC le magnum		ÉPUISÉ
	<p>Magnum Château Fontvert Rouge 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Assemblage de Syrah (90%) et de Grenache Noir (10%). ▶ Vinification longue. Elevage de 12 mois en fûts de chêne et en foudre. 	35€ TTC le magnum présenté en coffret bois € TTC
	<p>Magnum Le Collet 2020</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). 	56€ TTC le magnum présenté en coffret bois		ÉPUISÉ
	<p>Magnum Le Mourre Nègre 2020</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). 	80€ TTC le magnum présenté en coffret bois		ÉPUISÉ
Total magnums (à reporter en page 1)			 € TTC

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
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