

Conditions Générales de Vente

Ces tarifs sont valables jusqu'au 30/06/2022 dans la limite des stocks disponibles.

Nos prix s'entendent en euros TTC départ cave (TVA incluse 20%).

Règlement :

- Par chèque, à joindre à la commande à l'ordre de "Escher et Thomas" . L'encaissement se fera à réception des vins.
- Par virement bancaire aux coordonnées suivantes :
 - IBAN : FR76 1870 7007 8031 5211 6237 564
 - BIC : CCBPFRPPVER
- Possibilité de règlement par carte bancaire avec surcoût de 3%, nous contacter.

Expédition - Coût du transport :

- Livraison en cartons de 6 bouteilles avec possibilité de panachage
- Transport en sus, en France métropolitaine, selon la quantité :
 - Pour 3 bouteilles : 18 € (forfait)
 - Pour 6 à 24 bouteilles : 25 € (forfait)
 - Pour 30 à 60 bouteilles : 1€ / bouteille
 - Plus de 60 bouteilles : 0.50 € / bouteille
- Lors de la livraison, merci de bien vouloir contrôler le nombre de cartons et leur état avant signature auprès du livreur. En cas de manquant ou d'avarie, le transporteur est le seul responsable.

Chers clients, chers amis,

En ce début d'année 2022 avec lequel nous avons le plaisir de voir arriver la fin de la crise sanitaire et le début du retour "à la normale", nous sommes malgré tout confrontés à d'autres événements mondiaux graves qui impactent indirectement notre quotidien. Alors préservons nous en gardant confiance dans les valeurs essentielles que sont l'amitié et la famille et continuons à partager des moments de convivialité avec nos proches autour de jolies fines bulles. Toutes nos cuvées sont disponibles et n'attendent que vous pour être de la partie.

Bien à vous,
Cécile et Iwan

*Nos
fines bulles
ne sauveront pas
le monde, mais
votre soirée !*

Nous ne sommes pas la énième génération d'une famille de vignerons, et pourtant, devenir « Cultivateurs de fines bulles » était inscrit dans nos gènes. Fiers de nos racines et de nos terroirs en Val de Loire, nous élaborons des vins mousseux de grande qualité, uniques et authentiques, qui mettent en valeur chacun des cépages dont ils sont issus.

Nos fines bulles



Melon de Bourgogne – Extra Brut

Le Melon B sur son terroir granitique tout proche de l'océan, s'exprime sur des notes fruitées et florales empreintes d'une minéralité identitaire. Compagnon idéal des huîtres, fruits de mer, et poissons, sa grande fraîcheur évoque les embruns maritimes.



Sauvignon Blanc – Extra Brut

Charmeur et spontané, il séduit par son style aromatique, parfait dans les ambiances festives et conviviales. Sans frontières, il s'apprécie particulièrement à l'apéritif mais aussi avec toutes les cuisines exotiques et originales.



Chenin Blanc – Extra Brut

Le charisme du Chenin exacerbé par l'élevage en foudres de chêne, en fait l'invité privilégié des moments d'exception et de célébration. Raffiné, il accompagne parfaitement les viandes blanches, ou encore les fromages à pâte dure affinés (Comté, Salers).



Vouvray AOP – Chenin Blanc – Brut

Le prestigieux Vouvray mousseux offre un équilibre charmeur de fruité miellé et de fraîcheur salivante. A l'apéritif ou en accord avec les mets locaux (rillettes, fromages de chèvre), c'est toujours un grand plaisir de partager sa grande finesse de bulles.



Cabernet Franc – Rosé Brut

Le Cabernet Franc, élégant de corps, et gourmand d'esprit avec ses notes de framboise et de violette, est un grand séducteur. Il assure à l'apéritif les préliminaires d'une longue soirée, Il saura aussi être le partenaire idéal des charcuteries fines, volailles et grillades.



Grolleau – Rosé Brut

Le Grolleau est particulièrement original par sa typicité aromatique fruitée (fraise, framboise), relevée de légères notes de poivre. C'est un mélange de gourmandise et de fraîcheur : le compagnon idéal de tous vos moments de détente.



Simply-Fié – Blanc Brut

Les raisins de Fié gris, à la peau légèrement rosée apportent une richesse aromatique séduisante. Les fruits exotiques, la poire et la mangue s'y retrouvent accompagnés de notes légères de pâte d'amande. Des fines bulles qui ont tout pour plaire, et tout « Simply-Fié ».



Un bon Ga-may qui passe au rouge – Rouge Brut

Au nez comme en bouche, les notes de petits fruits rouges croquants (framboises, groseilles) séduisent, avec une finale légèrement acidulée. Sec et gourmand à la fois, fruité et sincère voilà un beau pétillant qui va vous donner l'envie de « passer au rouge » !

Bon de Commande

Coordonnées :

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

.....

CODE POSTAL : VILLE :

TEL (pour RDV livraison) :

CONSIGNES PARTICULIERES :

.....

	Quantité	Prix unitaire €	Montant €
Les Méthodes Traditionnelles			
Melon B – Extra-Brut		8,00 €	
Sauvignon blanc – Extra-Brut		9,00 €	
Chenin blanc – Extra-Brut		12,00 €	
Vouvray AOP – Brut		12,00 €	
Cabernet franc – Rosé Brut		9,00 €	
Grolleau – Rosé Brut		9,00 €	
Les Méthodes Ancestrales			
Gamay Rouge Brut - « Un bon Ga-may qui passe au rouge »		9,00 €	
Fié gris Brut - « Simply-Fié »		9,00 €	
		Total hors port €	
		Frais de port €	
		Total à régler €	