

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Paiement :

Nos factures sont payables à Chamery, net et sans escompte pour paiement anticipé, dès leur réception. Toute somme impayée à son échéance produira un intérêt de retard calculé au taux de 10% l'an.

Attribution de juridiction :

Le tribunal de Reims est seul compétent pour juger toutes contestations.

Clause de réserve de propriété :

Au sens de la loi ,°80-335 du 12 mai 1980, nos marchandises demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix ou en cas de non-observation des conditions de paiement avec faculté de retour à notre demande.

Exigible avant terme :

En cas de règlement de factures en plusieurs fois, le non respect d'une échéance entraîne immédiatement et sans mise en demeure l'exigibilité de la totalité de la dette.

Clause pénale :

En cas de recouvrement par un tiers (cabinet de recouvrement, avocat ou huissier) une indemnité pénale calculée forfaitairement au taux de 10% sur la totalité des sommes exigibles sera due.

Livraison :

Nos marchandises voyagent et sont déchargées aux risques et périls du destinataire qui vérifiera leur état lors de la livraison, et fera toutes réserves utiles auprès du transporteur conformément aux articles 105 et 106 du Code de Commerce. Il devra en outre dans les 3 jours suivants la réception des marchandises transportées, notifier au transporteur par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée à peine de perdre tout recours contre le transporteur.

CHAMPAGNE

J. F. Hanon Criado

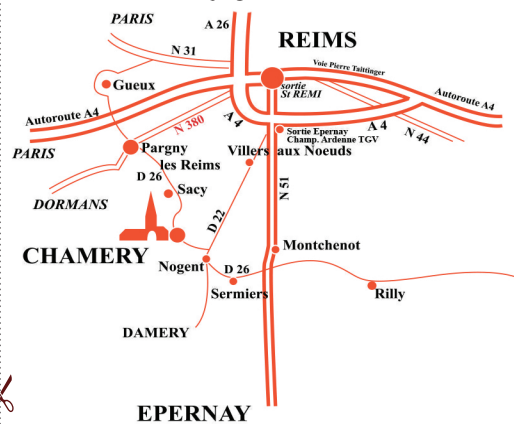
7, RUE DU GLUTEN

51500 CHAMERY

TÉL. ET FAX 03 26 97 65 84

E-mail : champagne.hanoncriado@wanadoo.fr

www.champagne-hanoncriado.fr



CHAMPAGNE

J. F. Hanon Criado

Brut 1er Cru

5% de Chardonnay, 70% de Pinot Meunier, 25% Pinot noir.
Assemblage années 2020 à 2024.
Arômes de pâtisseries.
Bouche souple, fraîche et franche.

Extra Dry 1er Cru

Vin de repas pouvant accompagner vos plats en sauce.

Demi Sec 1er Cru

Vin pouvant accompagner vos pâtisseries et vos desserts.

Rosé Brut

Assemblage à dominante de Pinot Meunier.
Arômes sur framboise et fraise des bois.

Cuvée Gourmande

30% Pinot Meunier, 70% Pinot noir
Assemblage année 2022 à 2024
Bouche franche et fruitée, ample, charnue. Fruits jaunes confits.
Finale gourmande et très douce.

Cuvée Prestige 1er Cru

70% de Chardonnay, 30% Pinot noir.
Assemblage années 2018 à 2023.
Saveurs de fruits secs et de gelée de coings.

Millésime 2022 cuvée "Elisabeth" 1er Cru

33% de Chardonnay, 33% Pinot noir, 33% Pinot Meunier
Bouche ample, longue sur des saveurs de mirabelle, marmelade
de fruits à gros noyaux.

IMPORTANT : Pour conserver la mousse et la bonne qualité du vin, tenir les bouteilles constamment couchées dans une cave fraîche.
Le Champagne doit être servi très frais mais non glacé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PRIX COURANT

30 AVRIL 2026

	MAGNUM	BOUTEILLE	DEMI-BOU.
BRUT «1ER CRU»		14,90€	
EXTRA-DRY «1ER CRU»	31,60€	14,90€	10,95€
DEMI-SEC «1ER CRU»		14,90€	
BRUT «ZERO»		16,80€	
CUVÉE GOURMANDE		16,20€	
ROSÉ-BRUT		16,45€	
CUVÉE «PRESTIGE» «1ER CRU»		18,40€	
MILLÉSIME BRUT 2022 CUVÉE «ELISABETH» «1ER CRU»		20,60€	

Ces prix s'entendent, T.V.A. et régie comprises

TRANSPORT EN SUS

Expédition en caisse de 6 bouteilles,
6, 12 demi-bouteilles - 1, 2, 3, 6 magnums.



BON DE COMMANDE

30 AVRIL 2026

	MAGNUM	BOUTEILLE	DEMI-BOU.
BRUT «1ER CRU»			
EXTRA-DRY «1ER CRU»			
DEMI-SEC «1ER CRU»			
BRUT «ZERO»			
CUVÉE GOURMANDE			
ROSÉ-BRUT			
CUVÉE «PRESTIGE» «1ER CRU»			
MILLÉSIME BRUT 2022 CUVÉE «ELISABETH» «1ER CRU»			

M - Mme - Mlle :

Prénom :

Adresse complète :

.....

Téléphone :

Date de Commande :

E-mail :

Signature

Mode de paiement :

Chèque _____ expire le _____

Carte bancaire n° _____

Cryptogramme (3 derniers chiffres au dos de la CB)
