

BON DE COMMANDE

(Minimum de commande de 4 cartons)

Merci de remplir ce bon de commande et me le renvoyer soit :

- par mail (contact@domainerocdegachonne.fr),
- par SMS, Messenger, WhatsApp au : 06.74.45.79.70
- par Courrier au : 901 route de Saint Côme - 30420 CALVISSON

Nos Vins

Désignation produit	Contenance	Prix TTC	Quantité	Sous Total TTC
Blanc Roc <i>Viognier - Chardonnay</i> IGP Pays d'Oc	75 cl	6.50		
Rosé Roc <i>Grenache - Cinsault</i> IGP Pays d'Oc	75 cl	6.50		
Rouge Roc <i>Syrah</i> IGP Pays d'Oc	75 cl	6.50		
Puech du Rouge <i>Merlot en fût de chêne</i> IGP Pays d'Oc	75 cl	8.00		
Puech de Jourdan <i>Chardonnay en fût de chêne</i> IGP Pays d'Oc	75 cl	8.00		
Fleur de Garrigue <i>Syrah - Grenache - Carignan</i> AOP Languedoc	75 cl	10.00		
Tendance <i>Syrah - Grenache - Cinsault</i> AOP Languedoc	75 cl	7.50		
Elégance de Queyrolles <i>Grenache blanc - Clairette</i> AOP Languedoc	75 cl	8.50		
Pinot Noir du Sud <i>Pinot</i> IGP Gard	75 cl	7.00		
Douceur Automnale <i>Viognier</i> Vin de France	75 cl	10.00		
Pétillant <i>Chardonnay</i>	75 cl	12.50		

Carignan Rouge Gamme Ephémère IGP Pays d'Oc	75 cl	7.00		
Gris Rosé Gamme Ephémère IGP Pays d'Oc	75 cl	7.00		
Rolle Blanc Gamme Ephémère IGP Pays d'Oc	75 cl	7.00		
Total Vin TTC				
Jus de Raisin	75 cl	4.00		

Nos huiles d'olives

Désignation produit	Contenance	Prix TTC	Quantité	Sous Total TTC
Picholine	50 cl	14.00		
Picholine	75 cl	19.50		
Fruité à l'ancienne	50 cl	14.00		
Fruité à l'ancienne	75 cl	19.50		
Total Huile d'olive TTC				

FRAIS DE PORT TTC

30.00

<u>Règlement par :</u> - Chèque à l'ordre " Domaine Roc de Gachonne" - Virement <i>Coordonnées pour virement :</i> <i>Nom : Domaine roc de gachonne</i> <i>IBAN : FR76 1660 7004 3440 0010 9845 756</i> <i>BIC : CCBPFRPPPPG</i>	TOTAL A REGLER TTC
--	-------------------------------

Conseils :

Le vin et l'huile d'olive n'aiment pas les variations de températures trop importantes.
L'été, il vaut mieux conserver le vin à l'abri de la lumière dans un endroit frais (cave, cave à vin).

La plupart des huiles d'olive cristallisent avec une température inférieure à 10°C. Ce phénomène est naturel. Si besoin, pour qu'il redevienne liquide et sans grumeaux, mettre la bouteille d'huile à température ambiante.