CHAMPAGNE *Michel Fagot*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **Clause de réserve de propriété** : « Les marchandises livrées demeurent la propriété de l'expéditeur jusqu'à complet paiement de leur prix par l'acheteur qui s'interdit de disposer des marchandises pour les revendre ou les utiliser avant le paiement effectif du prix de celles-ci. »

- **Le paiement du prix** : « Les sommes dues sont à régler à la date d'échéance indiquée sur la facture, nette et sans escompte. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. »

- **Livraison et transport de la marchandise – risque et frais de port** : « Les vins voyagent aux risques et périls du destinataire. Nous recommandons de vérifier le nombre et le contenu des cartons à la livraison, même si ces derniers paraissent en bon état. En cas d'anomalie de livraison, il appartient au destinataire de faire des réserves d'usages auprès du transporteur, seul responsable. Sans garantie contre les conséquences de la gelée ou d'un stockage défectueux. »

- **Clause de non-usage de goûter avant d'acheter** : « Par le seul fait de nous passer commande, nos acheteurs renoncent expressément au bénéfice de l'Article 1587 du Code Civil. »

- **Juridiction compétente en cas de litiges** : « En cas de contestation, le tribunal de commerce de Reims est seul compétent. »

- **Clause de délai de livraison indépendante du vendeur** : « Les intempéries telles que la neige ou les violents orages, la grève des transporteurs ou l'absence de confirmation de commande constituent des retards de livraisons indépendants du vendeur et elles ne sauraient engager sa responsabilité. »

- **Titulaire de l'identifiant unique ADEME** (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) FR246127_01QEKR.

CONSEILS

- **Conseil de conservation du Champagne** : « Le Champagne doit être tenu couché dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. La conservation de la mousse dépend en effet de cette position constante des bouteilles. Nous employons des bouchons de liège premier choix et, si après un certain temps de bouchage, ils ne reprennent plus leur forme initiale : ceci ne nuit pas à la qualité du Champagne. »

- **Conseil pour servir le Champagne** : « SERVEZ LE CHAMPAGNE FRAIS mais non glacé. La température idéale est de 6° à 8°. Évitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui casserait le goût du vin. Préférez-lui le seau à demi rempli de glace et d'eau. »