

# 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. De convention expresse, le défaut de paiement à l'échéance fixée entraîne l'exigibilité immédiate des sommes dues, des agios et frais financiers, et en plus des frais judiciaires, d'une indemnité égale à 15% des sommes dues, à titre de dommages et intérêts.

En cas de retard de paiement, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 € due au titre des frais de recouvrement.

Acceptant le règlement des sommes dues par chèque en qualité de membre d'un centre agréé par l'administration fiscale.

## Livraison et transport de la marchandise :

Risque et frais de transport : 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 :

Pour le seul fait de nous passer commande, nos acheteurs renoncent expressément au bénéfice de l'article 1587 de code civil.

## Juridiction compétente en cas de litiges :

En cas de contestation, le tribunal de commerce de Reims est seul compétent.

## Clause de retard 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 elles ne sauraient engager sa responsabilité.

## Conseils 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 1er choix et après un certain temps de bouchage, ils ne reprennent plus leurs formes initiales : ceci ne nuit pas à la qualité du champagne.

## Conseils pour servir le champagne :

SERVEZ LE CHAMPAGNE FRAIS ! Mais non glacé. La température idéale est de 6° à 8°. Evitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui casserait le vin . Préférez-lui le seau à demi rempli de glace et d'eau.