

Liste-bon de commande 2018.3 - prix en euros - enlèvement au dépôt

Nom prénom : rue..... n°.....

e-mail : C.P Ville

Facture avec / sans N° TVA : Tél./gsm :

JCC DECOUVERTES.BE *rue de la Croix André, 37, Nandrin 4550*

jccrama@skynet.be

0473 – 280 768

<http://www.jccdecouvertes.be/>

IBAN : BE73 3400 3825 9060 TVA : BE 0878 850 187

facebook : [jccdecouvertes.be](https://www.facebook.com/jccdecouvertes.be)

	Cont.	Prix HTVA	Prix TVA	Nb. de bout.
<i>Olío Extravergine d'Oliva DOP – Lago di Garda</i>	0,50l	20.75	22,00
<i>Olío Extravergine d'Oliva Terre Rare – Lago di Garda</i>	0,75l	16.04	17,00
<i>Olío Monovarietale d'Oliva Casaliva – Lago di Garda</i>	0,25l	15,09	16,00
<i>Olío Extravergine d'Oliva - Fatt. di Corsignano BIO</i>	0,50l	18,87	20,00
<i>Olío Extravergine d'Oliva – Podere Selva Capuzza</i>	0,50l	16,99	18,00
ABRUZZO				
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Montepulciano d'Abruzzo DOC - Frentana 2014</i> <i>fin de stock: 6 bouteilles</i> 	0,75l	6,78	8,20
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Montepulciano d'Abruzzo DOC Collefr. - 2015</i> <i>13,5% - Montepulciano 100%</i> 	0,75l	9,83	11,90
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sangiovese - Terre di Chieti IGT – 2016</i> <i>12%</i> 	0,75l	7,35	8,90
LOMBARDIA				
<i>Selva Capuzza – Lago di Garda new !</i>				
Bianco				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lugana DOP San Vigilio – 2017 – 12,5%</i> <i>Trebbiano di Lugana</i> 	0,75l	10,33	12,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lugana DOP Selva – 2017 – 13,5%</i> <i>Trebbiano di Lugana</i> 	0,75l	12,81	15,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Campo del Soglio – « Tuchi » - 2017 – 13,5 %</i> <i>San Martino D/B DOP - Tocai</i> 	0,75l	12,89	15,60

Rosso				
• Gropello Garda Class. San Biagio 2017 – 12,5% Gropello	0,75ℓ	9,92	12,00
• Garda Classico DOP Dunant – 2015 – 12,5% Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	0,75ℓ	10,33	12,50
• Garda Class. Superiore DOP Mader – 2013 – 14% Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	0,75ℓ	14,46	17,50
<i>Azienda Agricola Provenza – Lago di Garda</i>				
<i>Spumante Brut</i>				
• Spumante Brut – «SEBASTIAN» - 12,5% Metodo Charmat – Trebbiano di Lugana e Chardonnay	0,75ℓ	9,51	11,50
• Spumante Brut – «SEBASTIAN ROSE» - 12,5% Metodo Charmat – Gropello et Marzemino	0,75ℓ	9,51	11,50
Rosso				
• Gropello – Joël 2015 13% Gropello Gentile	0,75ℓ	10,66	12,90
• «GIOME» Valtenesi DOP - 2015- 13% Gropello, Sangiovese, Barbera, Marzemino	0,75ℓ	10,66	12,90
• Garda DOP Classico «NEGRESCO» – 2011 – 2011 13,5% <i>un + : servi en carafe</i> Gropello, Sangiovese, Barbera, Marzemino	0,75ℓ	14,55	17,60
• Garda DOP Classico Selezione Fabio Contato – 2010 – 14% <i>un + : servi en carafe</i> Gropello, Sangiovese, Barbera, Marzemino <i>Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2015</i>	0,75ℓ	20,67	25,00
<i>Dolce</i>				
• “SOL DORE” – 12,5% Trebbiano di Lugana et Chardonnay	0,375ℓ	13,97	16,90
<i>Ricchi – Colli Mantovani</i>				
<i>Bianco</i>				
• Mandorlo Bianco DOC – 2015 - 12% Tocai 100% - <i>sur commande</i>	0,75ℓ		
• Garda Chardonnay DOC – 2015 – 12,5% Chardonnay 100% - <i>sur commande</i>	0,75ℓ		
Rosso				
• Rosso Cornalino IGT – 2016 – 13% Merlot 50% Cabernet 50%	0,75ℓ	9,01	10,90

<ul style="list-style-type: none"> Garda Cabernet DOC « Ribo » 2011- 13,5% Cabernet franc 75% Garda Cabernet sauvignon 25% 	0,75€	12,55	15,20
<ul style="list-style-type: none"> Garda Cabernet DOC « Ribo » 2014- 13,5% Cabernet franc 75% Garda Cabernet sauvignon 25% 	0,75€	13,22	16,00
<ul style="list-style-type: none"> Garda Merlot « Carpino » - 2011-2014 – 14,5% Merlot 100% - barrique : 12 mois 	0,75€	19,59	23,70
PIEMONTE				
Demarie - Vezza d'Alba <i>conversion biologique en cours</i>				
Bianco				
<ul style="list-style-type: none"> Roero Arneis DOCG – 2017 – 13% Arneis 100% 	0,75€	9,92	12,00
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> Langhe Dolcetto DOC – 2015-- 12,5% Dolcetto 100% 	0,75€	8,85	10,70
<ul style="list-style-type: none"> Barbera d'Alba Superiore DOC – 2015-2016 – 13,5% Barbera 100% 	0,75€	10,66	12,90
<ul style="list-style-type: none"> Barbera d'Alba Superiore DOC – 2015-2016 – 13,5% Barbera 100% <i>coffret en bois individuel</i> 	1,50€	30,16	36,50
<ul style="list-style-type: none"> Nebbiolo d'Alba DOC – 2012-2013 13,5% Nebbiolo 100% 	0,75€	12,40	15,00
<ul style="list-style-type: none"> Roero Riserva DOCG – 2011-2014 – 14,5% Nebbiolo 100% 	0,75€	15,61	18,90
<ul style="list-style-type: none"> Barbaresco DOCG – 2011 – 14% Nebbiolo 100% 	0,75€	21,32	25,80
<ul style="list-style-type: none"> Barolo DOCG – 2013 – 14% Nebbiolo 100% 	0,75€	25,62	31,00
<ul style="list-style-type: none"> Barolo DOCG – 2013 – 14% Nebbiolo 100% - <i>caisse en bois de 6 bouteilles : 198 €</i> 	0,75€	27,28	33,00
<ul style="list-style-type: none"> Barolo DOCG – 2013 – 14% Nebbiolo 100% - <i>coffret en bois individuel</i> 	1,50€	60,33	73,00
<ul style="list-style-type: none"> Barolo Riserva DOCG – 2011 – 14% Nebbiolo 100% - <i>caisse en bois de 6 bouteilles : 276 €</i> 	0,75€	38,02	46,00
<ul style="list-style-type: none"> Barolo Riserva DOCG – 2011 – 14% Nebbiolo 100% - <i>coffret en bois individuel</i> 	1,50€	81,82	99,00
Cascina del Monastero - La Morra - <i>az. biologica</i>				
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> Barolo DOCG Bricco Luciani - 2009 	0,75€	31,40	38,00

PUGLIA				
Salento				
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> • Primitivo IGP 2017 14% - Primitivo 100% 	0,75ℓ	8,10	9,80
<ul style="list-style-type: none"> • Negroamaro IGP 2017 14% - Negroamaro 100% 	0,75ℓ	8,10	9,80
Torre Quarto				
Bianco				
<ul style="list-style-type: none"> • IGP Bianco Torre Quarto – Greco – 2014 <i>fin de stock: 5 bouteilles</i> 	0,75ℓ	6,53	7,90	
Rosato				
<ul style="list-style-type: none"> • Tavoliere Intrigo - Uva di Troia – 2014 <i>fin de stock: 11 bouteilles</i> 	0,75ℓ	6,82	8,25	
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> • IGP Rosso – Nero di Troia 2013 – 13% <i>fin de stock: 3 bouteilles</i> 	0,75ℓ	6,86	8,30
<ul style="list-style-type: none"> • Primitivo – IGP Tarabuso 2013 – 13,5% <i>fin de stock: 19 bouteilles / - 10% => 9,90 €</i> 	0,75ℓ	9,09	11,00
SICILIA				
Corbello				
Bianco				
<ul style="list-style-type: none"> • Bianco IGP 2017 – 13% Grillo, Chardonnay, Viognier 	0,75ℓ	8,26	10,00
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> • Nero d'Avola IGP 2016 – 13% Nero d'Avola 100% 	0,75ℓ	8,59	10,40
Vanita				
Bianco				
<ul style="list-style-type: none"> • Grillo IGT 2016 – 13% Grillo 100% 	0,75ℓ	8,84	10,70
Zabu				
bianco				
<ul style="list-style-type: none"> • Grillo IGT – 2017 - <i>fin de stock: 7 bouteilles</i> 	0,75ℓ	6,11	7,40
Rosso				
<ul style="list-style-type: none"> • Nero d'Avola – 2016 <i>fin de stock: 19 bouteilles</i> 	0,75ℓ	6,20	7,50

TOSCANA				
<i>Terrenatuzzi</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rosso Toscano IGT 2016 – 12,5% Sangiovese 90% - Merlot 10%</i> 	0,75€	7,27	8,80
<i>Ruffino</i>				
<i>Rosso</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Vino Nobile di Montepulciano DOCG – 2014 Lodola Nuova</i> 	0,75€	15,70	19,00
<i>BASILIE – azienda agricola biologica</i>				
<i>Bianco</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Artéteca – Vermentino IGT – 2016-2017 12,5% Vermentino 85%, Viognier 10%, Petit Manseng 5%</i> 	0,75€	10,33	12,50
<i>Rosso</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cartacanta - Montecucco DOC – 2015 13,5% Sangiovese 90%, Merlot 10%</i> 	0,75€	11,16	13,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Comandante Maremma IGT – 2012-2013 14,5% Sangiovese 50% - Merlot 50% un + : servi en carafe</i> 	0,75€	12,98	15,70
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ad Agio – DOCG Montecucco Riserva - 2013 - 14% - Sangiovese 100% un + : servi en carafe</i> 	0,75€	22,73	27,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ad Agio – DOCG Montecucco Riserva - 2012 - 14% - Sangiovese 100% un + : servi en carafe Tre bicchieri dans Gambero Rosso - 2017</i> 	0,75€	23,97	29,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ad Agio – DOCG Montecucco Riserva - 2008 - 14% - Sangiovese 100% coffret en bois individuel</i> 	1,50€	48,76	59,00
<i>Fattoria di Corsignano azienda agricola biologica</i>				
<i>Rosso</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Chianti Classico DOCG - 2013 – 14% Sangiovese 95%, Canaiolo Toscano 5%</i> 	0,75€	12,40	15,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Chianti Classico Riserva DOCG – 2013 – 14% « L'Imperatore » - Sangiovese 100%</i> 	0,75€	17,35	21,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Super Tuscan “Gli Sposi” IGT - 2011-2012 - 14% Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%</i> 	0,75€	25,62	31,00
VENETO				
<i>Azienda Brigaldara</i>				
<i>Rosso</i>				

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Valpolicella Classico DOC - 2016 – 13,5% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella Molinara Sangiovese</i> 	0,75€	9,09	11,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Valpolicella Cl Sup Ripasso Il Vegro 2016 14,5% - Corvina 40% Corvinone 30% Rondinella 20%</i> 	0,75€	14,05	17,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Valpolicella Cl Sup Ripasso Il Vegro 2014 14,5% - Corvina 40% Corvinone 30% Rondinella 20%</i> 	0,75€	14,55	17,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone della Valpolicella Cl. DOC – 2013 16% Corvina 50% Corvinone 20% Rondinella 20% Altre</i> 	0,75€	31,00	37,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone della Valpolicella Cl. DOC – 2013 16% Corvina 50% Corvinone 20% Rondinella 20% Altre</i> 	1,50€	63,64	77,00
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone della Valpolicella Cl. DOC – 2012 16% Corvina 50% Corvinone 20% Rondinella 20% Altre</i> 	0,75€	31,00	37,50
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone della Valpolicella Cl. DOC – 2011 16% Corvina 50% Corvinone 20% Rondinella 20% Altre</i> 	0,75€	32,23	39,00
<i>Dolce new</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Recioto della Valpolicella Cl DOC 2016 – 15% Corvina 50% Rondinella Molinara et Sangiovese 40%</i> 	0,375€	15,29	18,50
<i>Ca'La Bionda - azienda agricola biologica</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone della Valpolicella Cl. DOCG – 2012 16% Corvina 70% Corvinone 20% Rondinella 10%</i> 	0,75€	34,05	41,20
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Amarone d. Valp. Cl. « Ravazzol » DOCG– 2011 16% Corvina 70% Corvinone 20% Rondinella 10%</i> <i>Tre bicchieri : Gambero Rosso 2017</i> 	0,75€	37,60	45,50
<i>Marsura Natale new !</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut</i> 	0,75€	10,49	12,70
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le Casotte – frizzante IGT</i> 	0,75€	7,03	8,50

Conditions générales de vente

Nos factures sont payables au comptant. A défaut de paiement à l'échéance, le montant de la facture sera productif d'intérêts de retard de plein droit et sans mise en demeure au taux de 1,5% par mois jusqu'à parfait paiement ; de plus, le montant total de la facture sera, de plein droit et sans mise en demeure, majoré de 15% avec un minimum de 25 euros à titre d'indemnité forfaitaire. Ce tarif annule et remplace le précédent.

Nous nous réservons le droit d'adapter le prix des produits en fonction de l'évolution des conditions de vente de nos fournisseurs ou/et des droits et taxes dus à l'importation et sur le marché intérieur et/ou de tout élément susceptible d'influencer la fixation des prix.

Les prix sont valables jusqu'à épuisement des stocks.

Les droits d'accises et la cotisation d'emballage sont inclus dans les prix.