

Depuis 1973, 50 ans que pétille
le Champagne Lamoureux aux Riceys



Avant la mécanisation



1^{er} enjambeur (vendanges 1961)



Enjambeur en 2024



Les bouteilles dans nos caves

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : CHAMP D'APPLICATION

Toutes nos ventes sont régies par les présentes conditions générales de vente qui prévalent sur toutes conditions d'achat, sauf stipulation dérogatoire expresse.

Article 2 : PRIX

Les prix applicables sont en vigueur au jour de la prise de commande, et figurent sur le barème mis à disposition, libellés en euros. Ils s'entendent «départ cellier», le transport étant à la charge de l'acheteur. Sauf accord entre les parties, le règlement s'effectue à la commande. Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé. En application des dispositions légales, tout règlement intervenant après la date de paiement figurant sur la facture entraînera le paiement de pénalités de retard dont le montant est égal à trois fois le taux de l'intérêt légal, majorées de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros prévue à l'article L.441-8 du Code de Commerce. Ces pénalités sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire.

Article 3 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

L'EARL LAMOUREUX VINCENT conserve la propriété des biens vendus jusqu'à complet paiement du prix par le client, en principal et accessoires. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur.

Article 4 : LIVRAISON

La livraison est effectuée :
- soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur
- soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande au n° de rue seulement. (Ni étage, ni sous-sol).

Nos vins voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas d'expédition franco. Le vendeur ne pourra être tenu pour responsable en cas d'avarie, de perte, de vol ou de colis défectueux. En conséquence, les clients sont invités à vérifier

Ressortissant du Comité Champagne-SIRET 78038582900012-Titulaire de l'identifiant unique FR246127_01EQR.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération (Loi Evin).

les colis à leur réception et à notifier toutes réserves au transporteur, par écrit au moment de la livraison.

Article 5 : LITIGE

Nos ventes sont soumises à la législation française. Il est expressément attribué compétence au Tribunal de Grande Instance de TROYES.

Article 6 : UTILISATION DES DONNÉES PERSONNELLES

Champagne Vincent Lamoureux s'engage à appliquer une politique de confidentialité qui protège vos données personnelles. Nous collectons des informations pour identifier vos besoins et vous proposer un meilleur service. En application de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification ou de suppression des données vous concernant. Vous disposez également du droit de saisir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL), 3 Place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07.

Article 7 : DROIT DE RÉTRACTATION

La faculté du droit de rétractation du client ayant commandé au Domaine Vincent Lamoureux, s'exerce dans la limite de la seule fourniture de nos vins de champagnes et exclut tous les frais engagés à des tiers tels que ceux aux transporteurs, imprimeurs ou autres.

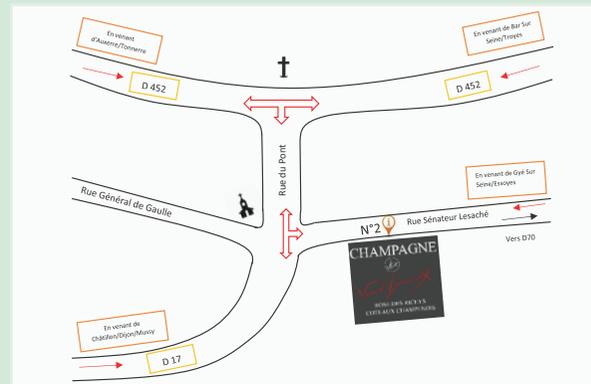
Article 8 : POLITIQUE INTELLECTUELLE ET INDUSTRIELLE

L'ensemble de ce site relève de la législation française du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle. Tous les droits de reproduction sont réservés y compris pour les documents téléchargeables. La reproduction de tout document publié sur ce site est uniquement autorisée pour un usage personnel. Toute reproduction et utilisation de copies réalisées à d'autres fins étant expressément interdites.

La famille LAMOUREUX,
installée aux Riceys depuis plusieurs générations,
compte beaucoup de vignerons, mais avec des prénoms
différents, également récoltants-manipulants.

Sylviane VINCENT et Jean-Michel LAMOUREUX
ont créé ensemble la marque déposée
VINCENT-LAMOUREUX
ceci afin d'éviter toute confusion.

Pour nous trouver facilement



> Pour vous guider

Nous figurons également sur les grands panneaux
« Point i » situés aux entrées du village.

2, rue du Sénateur Lesaché
10340 LES RICEYS (Haute-Rive)
Tél : 03 25 29 39 32

contact@champagne-lamoureux-vincent.fr

www.champagne-lamoureux-vincent.fr

RM. 25635.01 - RC. TROYES D 88 D 13
GPS : 47° 59' 39" N - 04° 22' 14" E ou CROISEMENT D 17-D70

À la propriété, rendez-vous indispensable

Vincent Lamoureux

CHAMPAGNE



ROSÉ DES RICEYS COTEAUX CHAMPENOIS



Champagnes Vincent Lamoureux

TRADITION (Blanc de Noirs)

Assemblage harmonieux et personnalisé des vins issus d'années ou de crus différents, notre Champagne Brut est dosé par le vigneron dans le secret de sa cave. C'est une cuvée de tradition dont la classe et l'élaboration vous surprendront. Sa couleur légèrement dorée est le témoignage du fruit 100% Pinot Noir et le souvenir de la terre.

Élevage après tirage : 3 ans.

LA CUVÉE DU FER D'OR

Le Champagne Tradition et sa liqueur de dégorgement élaborée uniquement pour lui nous fait découvrir un subtil Pinot Noir (100%).

Élevage après tirage : 3 ans.

RÉSERVE BRUT et BRUT NATURE (sans sucres ajoutés)

C'est un Champagne rond mais tenace, charmeur et brillant. Issu de cépages nobles de Chardonnay (40%) et de Pinot Noir (60%), la Cuvée de Réserve est finement équilibrée avec des vins de réserve. Champagne noble et prestigieux, en dehors du temps il vous laissera enchanté et ravi.

Élevage après tirage : 4 ans pour le Brut, 5 ans pour le Nature.

LE BRUT ROSÉ

Notre Champagne Brut Rosé de saignée est particulièrement recherché pour son bouquet fin, fruité et vigoureux.

Élevage après tirage : 3 ans.

LA CUVÉE ST VINCENT (Blanc de Blancs prestige)

C'est une bouteille élégamment parée ; un Champagne 100% Chardonnay, le Champagne de vos plus grands moments.

Élevage après tirage : 4 ans.

MILLÉSIME 2012 ou 2014

Notre millésime est issu exclusivement d'une vendange avec pour cépages 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay en cœur de Cuvée.

Élevage après tirage : + 8 ans.

CUVÉE SPÉCIALE FOIE GRAS et DESSERT

Issue de notre champagne réserve, laissez-vous emporter dans un monde pétillant de douceur, à consommer en toute intimité.

Élevage après tirage : 5 ans.

LE VIN ROSÉ DES RICEYS

Depuis le VIII^e siècle, le Vin Rosé des Riceys jute par le seul cépage de Pinot Noir fin qui provient des meilleurs coteaux, sélectionnés par les anciens. C'est ce cépage noble issu essentiellement de la vigne du Petit Charmoy qui lui donne toute sa puissance et toute sa générosité.

LE COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

C'est le vin du vigneron champenois. Rare lui aussi, le Coteaux Champenois est élaboré avec les mêmes raisins de Pinot Noir de la côte des Bar. Pinot Noir cueilli en majorité dans la vigne de l'hallier. Vin de garde, il exhale tous les parfums des fruits rouges pour accompagner vos mets les plus subtils.

LE COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

Chardonnay et Pinot Blanc récoltés essentiellement dans la vigne de Val Preuse ; fermentation et élevage en fûts de chêne.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet : www.champagne-lamoureux-vincent.fr

TARIF DE BASE France au 01/09/2024 (valable 6 mois)
(Emballage, TVA et régie compris. Autres pays nous consulter)

DÉSIGNATION	PRIX EN €
TRADITION	
Brut ou Demi-sec, 37,5 cl	10,50 €
Brut ou Demi-sec, 75 cl	19,00 €
Brut Magnum, 150 cl	43,00 €
Jéroboam Brut, 300 cl	130,00 €
CUVÉE DU FER D'OR	
Brut, 75 cl	20,00 €
RÉSERVE	
Brut, 75 cl	22,50 €
RÉSERVE BRUT NATURE	
Zéro dosage, 75 cl	23,00 €
CUVÉE ST VINCENT	
Brut, 75 cl	24,00 €
MILLÉSIME 2012 ou 2014	
Brut, 75 cl	30,00 €
CUVÉE SPÉCIALE FOIE GRAS ET DESSERT	
Doux, 75 cl	34,00 €
BRUT ROSÉ	
75 cl	21,50 €
150 cl	50,00 €
VIN ROSÉ DES RICEYS	
75 cl	18,50 €
37,5 cl	10,50 €
CÔTEAUX CHAMPENOIS ROUGE	
75 cl	16,50 €
37,5 cl	10,50 €
CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC	
75 cl	20,00 €

ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES ou GRAVURE : sur devis

PARTICIPATION	jusqu'à 12 btlles : forfait de 20 euros	
AUX FRAIS DE PORT :	de 13 à 23 btlles : forfait de 40 euros	
(France métropolitaine)	de 24 à 47 btlles : 1,50 euro par btlle	(75 cl)
	de 48 à 101 btlles : 1,30 euro par btlle	(75 cl)
	de 102 à 203 btlles : 1,10 euro par btlle	(75 cl)
	de 204 à 299 btlles : 0,90 euro par btlle	(75 cl)
	de 300 à 479 btlles : 0,70 euros par btlle	(75 cl)
	à partir de 480 btlles : 0,50 euros par btlle	(75 cl)
Remise quantitative :	de 42 à 89 btlles :	-2,5 %
Non cumulable	de 90 à 203 btlles :	-5 %
avec la carte à points	de 204 à 299 btlles :	-7,5 %
	plus de 300 btlles :	-10 %

**PANACHAGE DE TOUTES LES CATÉGORIES POSSIBLE
POUR APPLICATION DU TARIF DÉGRESSIF.**

Considérer, pour calculer les frais de port et la remise quantitative :

- 1/2 bouteille = 0,5 bouteille 75 cl
- 1 magnum = 2 bouteilles 75 cl
- 1 jéroboam = 4 bouteilles 75 cl

BON DE COMMANDE

	Qté	Prix unit.	Prix total
TRADITION (37,5 cl)* Brut ou demi-sec			
TRADITION (75 cl)* Brut ou demi-sec			
TRADITION (150 cl) Brut magnum			
TRADITION (300 cl) Jéroboam brut			
CUVÉE DU FER D'OR (75 cl) Brut			
RÉSERVE (75 cl)* Brut ou Brut Nature zéro dosage			
CUVÉE ST VINCENT (75 cl) Brut			
MILLÉSIME 2012 ou 2014 (75 cl) Brut			
CUVÉE SPÉCIALE FOIE GRAS ET DESSERT (75 cl) Doux			
BRUT ROSÉ (75 cl) (150 cl)			
Vin Rosé des Riceys (75 cl) (37,5 cl)			
CÔTEAUX CHAMPENOIS (75 cl) Rouge (37,5 cl)			
CÔTEAUX CHAMPENOIS Blanc (75 cl)			
*ATTENTION : Indiquez B pour Brut D pour Demi-Sec BN pour Brut Nature Merci	Remise quantitative : - Non cumulable avec la carte à points		
	Frais de port : +		
	TOTAL COMMANDE		

Nom et Prénom :

Adresse de livraison :

Téléphone (obligatoire pour le transporteur) :

E-Mail :

Date de livraison maximum :

Par correspondance ou à la propriété, règlement possible par CB :

N° carte : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Date de validité : Cryptogramme : | | | | |

(3 derniers chiffres au verso de la carte)

Date et signature (obligatoire) :

La signature de ce bon de commande entraîne l'acceptation de nos conditions de vente au verso

Egalement, boutique en ligne sur
www.champagne-lamoureux-vincent.fr
avec paiement sécurisé