



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Nota : Nos expéditions étant remises en bon état aux transporteurs, il appartient aux destinataires de faire toutes réserves au moment de la livraison, en cas de vol, bris, manquant ou autres détériorations.

**RECEPTION DES MARCHANDISES- RECLAMATIONS :** les contestations sur la quantité livrée doivent être formulées par l'acheteur au vendeur dans les 8 jours suivant la date de livraison de la marchandise. Les réclamations ne seront pas recevables si les marchandises ont été stockées dans des conditions préjudiciables à leur bonne conservation.

“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.”

**CLAUSE DE RETARD DE LIVRAISON INDEPENDANTE DU VENDEUR :**

“Les intempéries telles que la neige ou les violents orages, toutes les catastrophes naturelles, les problèmes sanitaires, virus, confinements, épidémies, pandémies, 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.”

**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 leur forme initiale : ceci ne nuit pas à la qualité du champagne.”

**CONSEILS POUR SERVIR LE CHMPAGNE :** “Servez le champagne Frais ! mais non glacé. La température idéale est de 6°C à 8° C. Evitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui casserait le vin. Préférez-lui le seau à demi rempli de glace et d'eau.”

**FACTURATION :** La facturation des marchandises est effectuée au moment de la mise à disposition à l'acheteur des marchandises.

**PAIEMENT :** nos factures sont payables au comptant, net et sans escompte par chèque bancaire, carte bancaire ou virement postal. Nos règlements ou traites acceptés ne font pas dérogation au lieu de paiement qui est REIMS.

Toute contestation est la compétence des Tribunaux de Paris ou de Reims à notre choix exclusif.

“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 recouvrements”.

“Acceptant le règlement des sommes dues par chèque en qualité de membre d'un centre agréé par l'Administration Fiscale.”

Les sommes dues sont à régler à la date d'échéance indiquée sur la facture, nettes 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.

**CLAUSE DE PROPRIETE :** conformément à nos conditions générales de vente et à la loi N° 80335 du 12 mai 1980, relative à la clause de propriété applicable aux marchandises décrites sur le présent document, celles-ci restent notre propriété jusqu'à leur complet paiement.

En cas de non-paiement d'une seule échéance, comme en cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, le vendeur pourra, sans préavis, exiger la restitution de la