









**TARIF PROFESSIONNEL Hors Taxes 2022 – départ Beaune | MILLÉSIME 2021**  
valable jusqu'au 30 Septembre 2023

Nos cidres pur jus sont fermentés et élevés à Beaune. Fermentation avec levures indigènes. 3 à 4 soutirages durant l'élevage.  
Aucun sulfitage durant l'élevage. Prise de mousse naturelle en bouteille.

		Bouteille 75 cl	Carton de 6
	<p>• <b>CONFLUENCE – SINGLE BATCH</b> <b>L'HEURE DOUCE</b> •</p> <p><b>GOURMAND &amp; ACIDULÉ</b> Notre seul cidre <u>brut</u> (30 g de sucre résiduel) en édition limitée</p>	6,50 €	39 € HT
	<p>• <b>CONFLUENCE</b> •</p> <p><b>COMPLEXITÉ &amp; RONDEUR</b> Extra brut. Elevage 100% fûts de vins</p>	9,00 €	54 € HT
	<p>• <b>DE CIDRE DE LÀ</b> •</p> <p><b>HARMONIE &amp; ÉQUILIBRE</b> Extra brut. Élevage fûts de vins (60%) et spiritueux (40%)</p>	9,00 €	54 € HT
	<p>• <b>SATORI</b> •</p> <p><b>TENSION &amp; FINESSE</b> Extra brut. Élevage fûts de vins (50%) et spiritueux (50%)</p>	10,00 €	60 € HT
	<p>• <b>AMER AMOR</b> •</p> <p><b>AMERTUME &amp; AGRUMES</b> Extra brut. Co-fermentation agrumes (citron, orange bigarade) + houblons + fleur de sureau</p>	11,00 €	66 € HT
	<p>• <b>DE CIDRE DE LA – VARIATION ABRICOT</b> •</p> <p>MÊME ASSEMBLAGE QUE DE CIDRE DE LÀ + MACÉRATION D'ABRICOT FRAIS DURANT 3 MOIS <b>ÉDITION LIMITÉE – 1 FÛT SEULEMENT !</b></p>	12,00 €	72 € HT
	<p>• <b>AU DÉTOUR(BE) D'ISLAY</b> •</p> <p>JUS 100% BRETAGNE DANS UN SEUL FÛT DE WHISKY TOURBÉ (ECOSSE, ISLAY) + MACÉRATION DE FIGES FRAÎCHES 2 MOIS <b>ÉDITION LIMITÉE – 1 FÛT SEULEMENT !</b></p>	12,00 €	72 € HT
	<p>• <b>JUS DE POMME</b> •</p> <p><b>MILLÉSIME 2022 – 100% PUR JUS – Quantités limitées !</b> Au fil de nos récoltes de pommes locales, nous conservons une petite quantité de fruits transformées en jus. Chaque récolte est une <i>variation</i> de terroirs et de variétés. Donc de goût !</p>	Bouteille 1 litre : 3,00 € (vendu par 12 : 36 € HT)	

➔ **POUR COMMANDER** : Jean-David CAMUS – 06 19 98 15 53 - [contact@eclectik-cidrerie.com](mailto:contact@eclectik-cidrerie.com)



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE & MODALITÉS DE LIVRAISON

- Colisage par carton de 6 x 75 cl d'une même référence pour les cidres, par carton de 12 pour les jus de pommes format litre
- Les prix, quantités et millésimes sont sujets à une confirmation de notre part avant que la commande ne soit considérée comme définitive.
- Ces prix s'entendent Départ Beaune en Euros HT.
  
- Paiement par chèque, carte ou virement : avant livraison pour les 3 premières commandes, fin de mois pour les suivantes, sans escompte pour paiement anticipé. Nos coordonnées bancaires sont disponibles sur la page [www.eclectik-cidrerie.com/rib](http://www.eclectik-cidrerie.com/rib)
  
- Frais de port : sur devis

Nous prenons toutes les précautions pour que nos produits voyagent dans les meilleures conditions. Toutefois si vous constatez une avarie lors de la livraison, mentionnez vos réserves sur le bordereau du transporteur et prévenez-nous dans les trois jours suivant la date de réception. L'acheteur supporte tous les risques de perte ou dommage à partir de la prise en charge de la marchandise au sortir de notre entrepôt, même en cas d'envoi franco domicile. Nos produits voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'altération de la qualité des vins pendant le transport.

Retard de paiement : seront exigibles une indemnité calculée sur la base de 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur + 40 € d'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement (art. L. 441-6 du Code de Commerce)

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : toute marchandise reste notre propriété jusqu'à son paiement intégral (loi n° 80.335 du 12 mai 1980). JURIDICTION : Tout litige ou contestation de quelque nature que ce soit sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Dijon, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. CONTRÔLE DES COLIS À RÉCEPTION : toutes les marchandises voyagent aux risques et périls du Destinataire. A réception de la commande et en présence du livreur, vous devez vérifier le contenu de votre commande. RÉCLAMATIONS : Toute avarie, casse ou manquant sera consigné au Livreur seul responsable du bon acheminement des marchandises qui lui sont confiées en bon état lors de la prise en charge, et sera décrite de manière très précise sur le récépissé de livraison. Validé et conservé par le Livreur, le Client pourra être indemnisé.