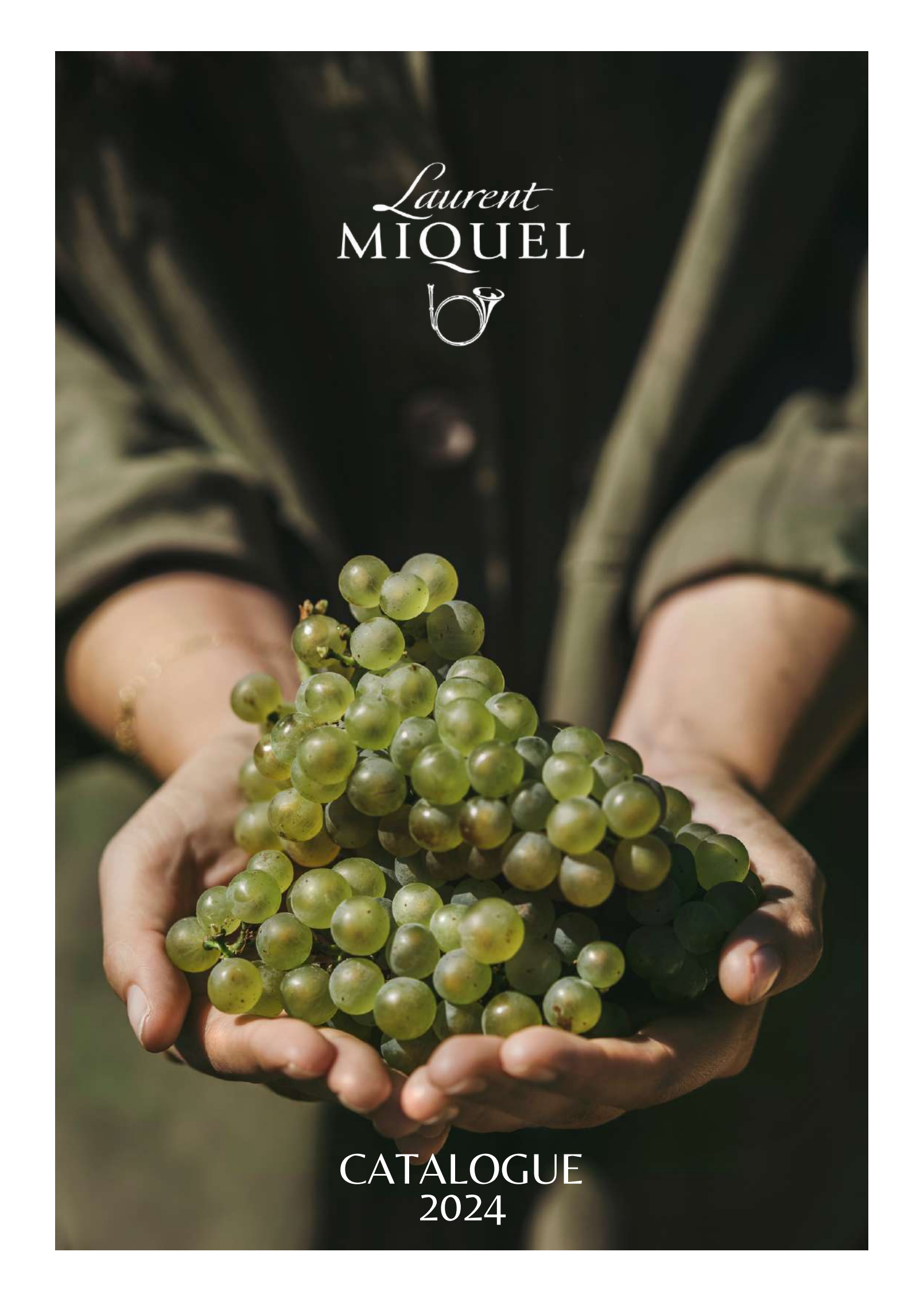


A close-up photograph of a person's hands holding a large bunch of green grapes. The person is wearing a dark green, textured jacket. The background is dark and out of focus, showing some vertical lines that might be part of a vineyard or a building. The lighting is soft, highlighting the texture of the grapes and the person's hands.

Laurent
MIQUEL
10

CATALOGUE
2024



Bienvenue,

La maison Laurent Miquel est issue de 8 générations de vignerons Languedociens. Notre héritage, bien que nous le respectons, ne nous impose pas le chemin à suivre. Malgré un terroir et un climat propices aux vins très puissants, nous avons déployé les dernières innovations les plus respectueuses de l'environnement pour produire des vins parmi les plus frais et les plus élégants de France.

CHÂTEAU CAZAL VIEL

Situé sur le terroir de Saint Chinian

CHÂTEAU LES AUZINES

Situé au coeur des Corbières



Laurent Miquel, vigneron

Mon destin n'a pas toujours été exclusivement lié au vin. Jeune homme, je suis parti étudier près de Paris pour décrocher un diplôme d'ingénieur. Après une maîtrise obtenue à l'Université de Leeds, j'ai travaillé dans l'industrie automobile, en Angleterre, loin des vignobles familiaux.

Très vite pourtant, j'ai ressenti la même passion que mon père pour le vin, ce qui m'a conduit à m'inscrire à l'Ecole d'Agronomie de Montpellier pour y étudier l'œnologie. Parallèlement, j'ai acquis auprès de mon père le savoir-faire et l'expérience nécessaires pour commencer à élaborer mes propres vins. Mon premier millésime naît en 1996, plus de deux siècles après les débuts de mes ancêtres à Cazal Viel.

S'il y a bien une chose que j'ai appris de mon père, c'est la passion et le dévouement nécessaire pour créer des vins d'exception, qui surprennent et ravissent ceux qui les gouttent pour la première fois.

Le respect des terroirs, s'est transmis de père en fils depuis 8 générations. Nos vignobles sont tous cultivés en agriculture raisonnée, afin de laisser s'exprimer pleinement la vigne et son terroir. Ce travail donne naissance à de Grands vins qui portent ma signature : finesse, équilibre et minéralité.



Laurent Miquel

Nos missions et engagements

- Produire des vins de grande qualité à chaque millésime.
- Privilégier l'équilibre, la pureté et la minéralité de tous nos vins.
- Respecter le savoir-faire et la sagesse des générations précédentes pour s'adapter au mieux aux conditions spécifiques de nos vignobles et terroirs.
- Toujours travailler avec une vision à long terme, en interne mais aussi avec nos partenaires.
- Suivre les principes de la Culture Raisonnée et minimiser l'effet de notre travail sur l'environnement autour de nous.

Tout en poursuivant l'œuvre de ses aïeux en élaborant les vins de Casal-Viel aux côtés de son père Henri, Laurent Miquel est décidé à apporter un nouvel élan au Languedoc. En effet, Laurent et son équipe travaillent quotidiennement pour assurer la qualité de leurs vins.

Le recours à la culture raisonnée est présent à tous les niveaux. Laurent croit aussi très fort à la participation de spécialistes locaux ou internationaux dans des domaines critiques tels que l'irrigation, l'alimentation de la plante et l'étude des sols. La mutualisation de tous ces savoirs permettent au fil du temps d'améliorer la qualité de ses vins.

Laurent ne croit pas à une intervention excessive. Pour lui, le vin est avant tout affaire de vigne et de terroir : des petits rendements, un travail assidu toute l'année dans le vignoble et le respect de nos terroirs sont les facteurs clés de sa réussite.

Une sélection rigoureuse des fûts et un élevage approprié peuvent apporter consistance et caractère au nectar final.



NOUVEAUTÉ

ST-BLAISE

Le domaine Saint Blaise est issu de terres rouges conglomératiques. Agriculture biologique, préservation de la biodiversité, respect de la vie naturelle de la vigne, les éléments parfaits pour l'élaboration de cette gamme.



Appellation: IGP Pays d'Oc

Notes de dégustation :

Un nez qui présente de subtiles notes de petits fruits rouges, une bouche structurée qui se termine par une belle fraîcheur.

Découvrez un rosé délicat, sec et fruité qui s'accordera avec la cuisine méditerranéenne et bien plus encore.

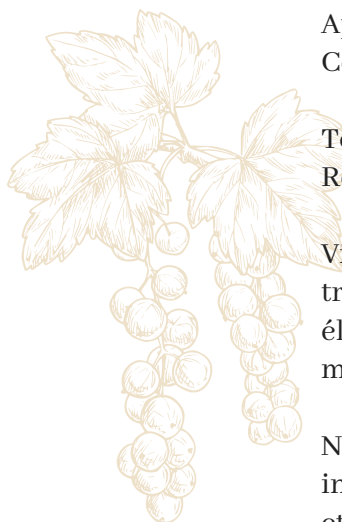


Laurent
MIQUEL

CHÂTEAU CAZAL VIEL

"VIEILLES VIGNES"

En vous promenant sur les hauts cantons du Languedoc n'hésitez plus et venez pousser la porte du Château Cazal Viel. Laurent Miquel vous y attend, et si vous le questionnez un peu, il vous parlera de l'amour de ce terroir, de ses vieilles vignes et de sa volonté farouche d'y produire des vins représentatifs d'une appellation, mais revisités par cette pointe de modernité, d'élégance et de fraîcheur qui le caractérisent.



Appellation: AOP Saint Chinian
Cépages: 78% Syrah, 20% Grenache,
2% Mourvèdre
Terroir: Argilo-Calcaire
Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Vinification traditionnelle, élevage partiel en cuve inox, 45% élevé en fût de chêne de 2 ou 3 ans pendant 12 mois.

Notes de Dégustation: Vin de couleur grenat intense à reflets violets. Nez fin, agréable, intense et épicé (poivre noir et clous de girofle). En bouche, c'est un vin rond qui fait preuve d'un très bel équilibre entre les tanins, le boisé et le gras.



Robinson
WINE ADVOCATE



DISPONIBLE EN MAGNUM



CHÂTEAU CAZAL VIEL

"CLOS DU VENT"

Sur les sommets de Cazal Viel se situe le "Clos du Vent". Ce terroir unique, béni des dieux, abrite en son sein des vignes d'exception. Exposées aux forces tumultueuses de la tramontane, ces parcelles jouissent d'un état sanitaire exceptionnel.

En effet, lors de la saison des pluies, elles sont rapidement débarrassées de toute l'humidité par ce vent tempétueux, permettant ainsi aux baies de raisin de dévoiler toutes leurs subtilités aromatiques. Les vins produits au "Clos du Vent" comptent parmi les plus élégants et délicats du domaine.

Appellation: AOP Saint Chinian

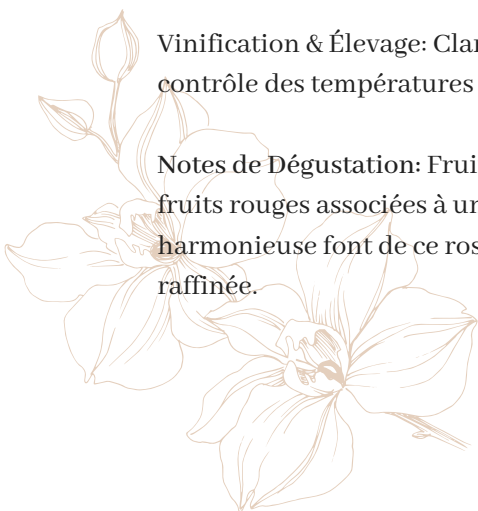
Cépages: 40% Syrah, 30% Grenache,
30% Cinsault

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Clarification des moûts à 8°C, levurage et contrôle des températures de fermentation 14 à 17°C.

Notes de Dégustation: Fruité et léger. Des saveurs vivifiantes de fruits rouges associées à une belle fraîcheur au nez et une bouche harmonieuse font de ce rosé le compagnon parfait d'une cuisine raffinée.



Larmes des Fées



LA LÉGENDE

Le Château Cazal Viel abrite une grotte souterraine où coule une précieuse source...

La légende dit que des fées habitent près de cette source et préservent sa pureté. Jusqu'à la fin du siècle dernier, les femmes des villages voisins, Cessenon et Cazouls, se retrouvaient à la source pour laver leur linge et partager les ragots. Selon la légende, leur méchanceté et leurs querelles ont causé beaucoup de chagrin aux fées et parfois on pouvait les entendre pleurer. Cette cuvée exceptionnelle est le fruit de la collaboration entre Laurent Miquel et son père Henri Miquel qui fait de merveilleux vins de Syrah depuis plus de 25 ans sur les terroirs uniques de l'appellation Saint-Chinian. Les « Larmes des Fées » sont l'aboutissement des années de travail et d'expérience d'Henri associées à l'esprit moderne du jeune vigneron qu'est Laurent.

DISPONIBLE EN MAGNUM

AOP SAINT-CHINIAN



"Offrant une pureté sensationnelle avec des fruits mûrs, cerises griottes et des arômes d'épices, il est corsé, voluptueux et exubérant avec des tanins doux"

ROBERT PARKER

CHÂTEAU LES AUZINES

Situé sur le terroir de Lagrasse, en plein cœur des Corbières, le château Auzines était tel une belle endormie. Tombé amoureux de ce site séculaire et impressionné par le potentiel de ce terroir, Laurent Miquel a décidé de s'y installer.

"LES GARRIGUES"

Appellation: AOP Corbières

Cépages: 80% Syrah, 20% Grenache

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation.

Notes de Dégustation: La cuvée 'Les Garrigues' est issue d'un assemblage élégant de Syrah et de Grenache. Sa couleur d'un beau rouge foncé avec des nuances violettes indique une structure riche et concentrée en bouche mais ce vin a également une fraîcheur et une élégance surprenantes. Des notes de cerises se mêlent aux notes typiques du Languedoc (thym et sauge) et à celles du poivre.



"ALBARINO LAGRASSE"

L'Albarino s'exprime ici par les agrumes, la pomme verte et de subtiles notes de craie.
Un beau blanc vif et souple qui réveillera vos papilles!

Appellation: IGP Aude
Cépages: 100% Albarino
Terroir: Argilo-Calcaire
Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température. Fermentation sous température contrôlée à 16-17°, élevage sur lie en cuve inox.

Notes de Dégustation: Arômes généreux de pamplemousse, pêche blanche et agrumes en fin de bouche caractérisent ce vin élégant et croquant.



ALAINA

C'est dimanche aux Auzines... Du balcon ensoleillé, nous adorons regarder notre fille, Alaina, faire de nouvelles découvertes dans le jardin. Dans ce lieu magique, elle profite de l'air frais, des fleurs sauvages, écoutant les chants des cigales et faisant sauter des pierres sur le lac. Venez nous rejoindre pour une promenade au travers de ce vin qui incarne le Sud de la France. Admirez les montagnes et les vignes à perte de vue. Gardez vos sens éveillés et profitez d'un moment intemporel.

"ALAINA ROSÉ"

Appellation: IGP Pays d'Oc

Cépages: 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Cinsault

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 50 hl / ha

Vinification & Élevage: Sélection des premiers jus les plus clairs lors du pressurage. Débourage à froid pendant 48h. Fermentation en cuve inox thermorégulée à basse température : 14°. Elevage de 3 mois en cuve inox.

Notes de Dégustation: Rosé d'altitude caractérisé par une robe pale, une belle minéralité au nez ainsi qu'une grande fraîcheur en bouche.



"ALAINA ROUGE"

Appellation: AOP Languedoc

Cépages: Syrah 70%, Grenache 30%

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 50 hl / ha

Vinification & Élevage:

Vendanges à l'aube avec sélection parcellaire, la fermentation s'effectue dans des cuves inox à température adaptée et une vinification bourguignonne.

Notes de Dégustation:

Notre Alaina Languedoc rouge présente un style méridional avec une touche bourguignonne.

Un nez intense aux saveurs de petits fruits et une pointe d'épices.

En bouche le vin est léger, fruité avec des tanins fondus.

La finale est fraîche, un vin facile à associer à tous types de plats.



LES CÔTES

NOUVEAUTÉ

Au fil des années, notre vignoble a évolué, s'est agrandi et s'est morcelé.

Le temps nous a maintes fois prouvé que certains petits îlots de nos vignes produisaient systématiquement des jus d'une qualité supérieure aux autres. Nous avons décidé de les isoler, de les vinifier à part et de vous les proposer sous le nom de « côtes » qui est la dénomination que nous utilisons au domaine pour les identifier, (le chiffre qui suit étant l'altitude moyenne de ces parcelles).

CÔTE 238

Albarino

Appellation: IGP Aude
Cépage: Albarino
Terroir: Argilo-calcaire
Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage:

Afin de préserver les arômes les vendanges sont effectuées de nuit. Une sélection de jus est faite lors du pressurage et la clarification des moûts se fait à basse température. L'élevage est réalisé sur lie en cuve inox.

Notes de Dégustation:

Avec son cépage unique l'Albarino, ce vin blanc élégant et atypique offre des arômes généreux de pêches blanches et d'agrumes. Ce vin révèle une finale sur le fruit tout en fraîcheur.



CÔTE 128

Viognier

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépage: Viognier
Terroir: Argilo-calcaire
Rendement: 45 hl / ha

Vinification & Élevage:

Les vendanges sont nocturnes et suivies d'un pressurage avec sélection des jus. La fermentation a lieu à basse température. Une partie de l'élevage se fait en barrique (30%).

Notes de Dégustation:

Au nez, on découvre des arômes de fruits à chair blanche comme la poire, ainsi que des notes de fleurs telles que l'acacia. Une fois en bouche l'attaque est ample. La finale est fraîche et avec des notes boisées.



CÔTE 228

Chardonnay

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépage: Chardonnay
Terroir: Argilo-calcaire
Rendement: 35 hl / ha

Vinification & Élevage:

Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus les plus fins. Clarification des moûts à basse température suivie d'une fermentation à 16-17°C en cuve inox. 50 % de l'élevage se fait dans des barriques françaises d'un à deux vins pour une période de 6 mois.

Notes de Dégustation:

Couleur jaune paille, reflets verts et robe brillante. Ce chardonnay dévoile des arômes de fleurs blanches et de pêches mêlés à des notes d'épices douces. La bouche ample et bien structurée rappelle le nez au niveau des arômes avec des notes de vanille, de noisette et d'amande.



CÔTE 136

Saint-Chinian

Appellation: AOP Saint-Chinian
Cépages: 80% Syrah, 20% Grenache
Terroir: Argilo-calcaire
Rendement: 35 hl / ha

Vinification & Élevage:

Vendanges à l'aube afin de garder tout le potentiel aromatique de nos raisins. Le travail en cave est destiné à préserver l'élégance que le terroir a donné à ces raisins. Vinification courte à températures modérées. Extractions douces. Elevage réducteur (à l'abri de l'oxygène) en cuve inox. De plus, 22% de cette cuvée est élevée en barriques françaises neuves et d'un vin.

Notes de Dégustation:

Robe d'un rouge intense et profond. Au nez dominant des notes de cassis, d'épices et d'herbes sauvages. La bouche se caractérise par un beau volume, de l'amplitude ainsi qu'une belle concentration. La finale est fraîche et longue sur des tannins soyeux.



LES LIEUX-DITS

J'ai voulu au travers de mes vins « les lieux-dits » mettre l'accent sur des micro-parcelles dont la qualité de la vendange produite méritait une vinification et un élevage spécial pour des vins dont la finesse et l'élégance sont inversement proportionnels à la petite quantité produite.

Laurent Miquel



"LA VÉRITÉ VIOGNIER"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 100% Viognier
Terroir: Argilo-Calcaire
Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Sélection parcellaire, vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation et élevage en futs de chêne français de type bourguignon pendant une durée de 12 mois (70%), filtration avant mise en bouteilles.

DISPONIBLE EN MAGNUM



"LA CROIX CHARDONNAY"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 100% Chardonnay
Terroir: Argilo-Calcaire
Rendement: 40 hl / ha

Vinification & Élevage: Sélection parcellaire pour offrir un maximum de richesse et de minéralité à cette cuvée très spéciale. Vendanges à l'aube pour préserver le potentiel aromatique, clarification des moûts à basse température, fermentation à 16 – 17° en cuve puis entonnage à mi fermentation en barrique bourguignonne. Elevage sur lies avec bâtonnage dont trois mois en barriques.



"BARDOU SAINT CHINIAN"

Appellation: AOP Saint Chinian
Cépages: Dominante Syrah
Terroir: Argilo-Calcaire
Rendement: 35 hl / ha

Vinification & Élevage: Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, élevage 14 mois en barriques françaises (bois neuf à 55%).

DISPONIBLE EN MAGNUM



SOLAS

Irlandaise de naissance, Neasa Miquel n'a pas hésité une seconde au moment de nommer cette gamme de vins sur le fruit, vinifiée en collaboration avec son mari Laurent Miquel.

Ce serait « Solas » (lumière en Irlandais), afin de traduire le plaisir bienfaisant que procure la consommation de ces cuvées jeunes et dynamiques, gourmandes et élégantes.

A votre tour, découvrez avec nous les bienfaits du soleil !

"CHARDONNAY"

Appellation: IGP Pays d'Oc

Cépages: 100% Chardonnay

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 55 hl / ha

Vinification & Élevage: Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus les plus fins, clarification des moûts à basse température suivie d'une fermentation à 16-17°C en cuve inox. 50 % de l'élevage se fait dans des barriques françaises d'1 à 2 vins pour une période de 6 mois.

Notes de Dégustation: Solas Chardonnay est équilibré, à mi-chemin entre le caractère riche de l'élevage en barrique et une minéralité croquante. Les barriques de deuxième vin apportent des arômes fins et fruités avec des notes délicatement toastées et non masquées par un côté trop boisé. Ainsi l'équilibre entre le terroir, le cépage et la barrique est optimal.



"VIOGNIER"

Appellation: IGP Pays d'Oc

Cépages: 100% Viognier

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendements: 46 hl / ha

Vinification & Elevage: Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée à 16-17°C, élevage sur lie en cuve inox.

Notes de dégustation: Solas Viognier est un vin équilibré et gourmand, avec des arômes fins et fruités d'abricot, de pêche et de fruits exotiques, avec des pointes d'amande et de chèvre-feuille en finale.



"PINOT NOIR"

Appellation: IGP Pays d'Oc

Cépages: 100% Pinot Noir

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 60 hl / ha



mill. 2016

Vinification & Élevage: Vendanges nocturnes, macération pré-fermentaire à froid pendant 5 à 7 jours pour extraire un maximum d'arômes fruités, fermentation jusqu'à 25-26 degrés alternant pigeages et remontages. Elevage majoritaire en cuve inox avec 20 % dont la fermentation malolactique est faite en barriques d'1 à 2 vins.

Notes de Dégustation: Solas Pinot Noir est équilibré, avec un corps généreux et léger. Des arômes de fraises des bois et de romarin – avec des notes de thé indien épicé en final. La bouche révèle des saveurs de cerises, framboises et mûres.



"LANGUEDOC"

Appellation: AOP Languedoc

Cépages:

Terroir: Argilo-Calcaire

Rendement: 60 hl / ha

Vinification & Elevage:

Vendange à l'aube avec tri à la parcelle, fermentation en cuve inox avec une longue macération à chaud afin de lui donner toute sa générosité. Il est ensuite élevé pour 40% en barriques françaises d'un à deux vins pendant 6 mois. Le reste de l'assemblage est lui élevé en cuve inox pour allier aux jolies notes boisées un fruit éclatant.

Notes de Dégustation:

Cette cuvée a une robe rouge brillante avec un nez aux parfums de garrigues. Sa bouche est soyeuse avec des arômes de fruits rouges. Une finale tout en légèreté accompagnée de jolies notes boisées.



LES INDISPENSABLES

PERE ET FILS

Implantés de pères en fils, au Sud de la France, la Famille Miquel cultive son vignoble en harmonie avec la nature. Aujourd'hui, Laurent, représentant la huitième génération, rend hommage à ses ancêtres au travers de ces vins « père et fils ».



"CHARDONNAY / VIOGNIER"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 65% Chardonnay, 35% Viognier
Terroir: Argilo-Calcaire

Vinification & Elevage: Vendanges nocturnes, Pressurage avec sélection des jus, Clarification des moûts à basse température, Fermentation sous température contrôlée à 16-17°, Élevage sur lie en cuve inox.

Notes de Dégustation: L'élégance et la fraîcheur du Chardonnay sont en parfaite harmonie avec les notes subtiles d'abricot et de pêche qui caractérisent le Viognier. L'association de ces deux cépages rend le vin frais, fruité, tout en finesse ; une cuvée unique et originale.



"CINSAULT / SYRAH"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 70% Cinsault, 30% Syrah
Terroir: Argilo-Calcaire

Vinification & Élevage: Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation sous température contrôlée à 16-17°C, élevage sur lie en cuve inox.

Notes de Dégustation: On découvre une robe rosé clair, un nez fruité aux notes de fruits rouges. Une bouche d'une bonne structure alliant finesse et fraîcheur.



"SYRAH / GRENACHE"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 70% Syrah, 30% Grenache
Terroir: Argilo-Calcaire

Vinification & Élevage: Vendanges nocturnes, égrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, élevage 6 mois en barriques (20%).

Notes de Dégustation: Les notes de réglisse, cachou et de mûres caractérisent le Grenache. Les notes de giottes fraîches et d'épices caractérisent la Syrah.

LE VIN DES COPAINS

Un coup de **CLACSON** et c'est parti



CLACSON



"LE BLANC"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: Sauvignon Blanc 60%,
Colombard 25%, Grenache Blanc 15%
Terroir: Argilo-calcaire

Vinification et élevage :
Les vendanges sont nocturnes et suivies
d'un pressurage avec sélection des jus.
La clarification des moûts se fait à basse
température et la fermentation en cuve
inox à 16-17°C.

Notes de dégustation:
Une jolie robe jaune dorée pour ce vin
blanc aux délicates notes florales qui se
mêlent aux arômes de citron pour offrir
un vin équilibré et vif. Sa finale est tout
en fraîcheur.



"LE ROSÉ"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 60% Grenache,
20% Cinsault, 20% Syrah
Terroir: Argilo-calcaire

Vinification et élevage :
Les vendanges sont nocturnes et suivies
d'un pressurage avec sélection des jus. La
clarification des moûts se fait à basse
température et la fermentation en cuve inox
à 16-17°C.

Notes de dégustation:
Avec sa robe d'un rose pâle élégant, ce vin
développe des arômes de fruits rouges ainsi
que de délicates notes de fruits à chair
blanche. Ce rosé dévoile une finale ronde,
croquante et rafraîchissante.



"LE ROUGE"

Appellation: IGP Pays d'Oc
Cépages: 50% Merlot, 30% Syrah,
20% Grenache
Terroir: Argilo-calcaire

Vinification et élevage :
Les vendanges sont nocturnes et suivies
d'un égrappage. La cuvaison est longue avec
un contrôle permanent des températures
de fermentation.

Notes de dégustation:
Sa robe est d'un délicat rouge grenat. En
bouche cette cuvée dévoile des arômes de
fruits rouges comme la framboise. Un vin
élégant et souple avec une finale
légèrement poivrée.

ILS PARLENT DE NOUS

Les récompenses et distinctions dans la presse



**Tim
Atkin** MW

"Laurent Miquel est l'un des meilleurs producteurs de la révolution moderne du vin français."

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"Ce producteur, situé au Château Cazal Viel dans le Saint-Chinian, est l'un des plus fiables et avant-gardistes dans le Languedoc."

"Ils produisent une gamme de vins, principalement à partir des cépages rhodaniens de Syrah et Viognier, qui correspondent vraiment à ce que les consommateurs internationaux d'aujourd'hui recherchent – De la valeur avec un fort accent local."



9 récompenses
en 3 ans

Présent dans la presse internationale

Decanter

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Ainsi que dans la presse française



**bettane +
desseauve**

Conditions générales de ventes

Objet Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent sur toute condition d'achat, sauf dérogation formelle et expresse de notre part. Ces conditions s'appliquent, sans restriction ni réserves, à l'ensemble des ventes, par la SAS Laurent Miquel, des produits proposés, dans ces ventes directes ou indirectes, par fax, courrier, télex, email, et tous autres supports. En conséquence, le fait pour toute personne de commander un produit proposé à la vente par la SAS Laurent Miquel emporte acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente dont l'Acheteur reconnaît avoir pris connaissance préalablement à sa commande. Les produits sont proposés à la vente sur le territoire géographique suivant : France métropolitaine, à l'exclusion des DOM TOM. Pour les DOM TOM nous consulter. L'Acheteur préalablement à sa commande, déclare avoir la pleine capacité juridique, lui permettant de s'engager au titre des présentes conditions générales de vente. La SAS Laurent Miquel se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes conditions générales de vente.

Prix Les prix de vente des produits, indiqués en Euros, sont ceux en vigueur au moment de l'enregistrement du bon de commande par l'Acheteur. Les prix de vente des produits peuvent être modifiés par SAS Laurent Miquel à tout moment. Cette modification sera signalée à l'Acheteur avant toute commande.

Caractéristiques des produits – Disponibilité – Expédition Conformément à l'article L 111-1 du Code de la Consommation, l'Acheteur peut, préalablement à sa commande, prendre connaissance, auprès de la SAS Laurent Miquel, des caractéristiques essentielles du ou des produits qu'il désire commander. Les offres présentées par la SAS Laurent Miquel sont valables dans la limite des stocks disponibles. La SAS Laurent Miquel se réserve le droit de modifier l'assortiment de produits en fonction notamment des contraintes liées à son activité. Les photographies, graphismes et les descriptions des produits proposés à la vente ne sont qu'indicatifs et n'engagent nullement le vendeur. Au cas où la SAS Laurent Miquel, modifie un produit, la représentation graphique de celui-ci ne saurait engager la responsabilité du vendeur ni même affecter la validité de la vente.

Commande Toute commande suppose l'adhésion sans restriction ni réserve aux présentes conditions générales de vente, par l'acheteur, il est considéré comme ayant accepté en connaissance de cause et sans réserve les présentes conditions générales de vente, les prix, volumes et quantités des produits proposés à la vente et commandés

Paiement La SAS Laurent Miquel se réserve le droit de suspendre ou d'annuler toute commande et/ou livraison, quels que soient leur nature et niveau d'exécution, en cas de non-paiement de toute somme qui serait due par l'Acheteur, ou en cas d'incident de paiement. Des pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt légal majoré de cinq points sont applicables de plein droit aux montants impayés à l'issue d'un délai de dix jours suivant la date de facturation où dès notification du rejet de paiement bancaire pour tout autre moyen de paiement. La livraison de toute nouvelle commande pourra être suspendue en cas de retard de paiement d'une précédente commande et ce nonobstant les dispositions des présentes. Dans le cadre de la lutte contre les fraudes sur Internet, les informations relatives à votre commande pourront être transmises à tout tiers pour vérification. Enfin, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable, par l'Acheteur en cas de retard de paiement. Le Vendeur se réserve le droit de demander à l'Acheteur une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs.

Virement bancaire Passez votre commande, choisissez le mode de paiement par virement et réalisez l'ordre de virement sur le compte bancaire suivant (précisez dans l'ordre de virement votre numéro de commande) : CA Languedoc, BEZ Espagne, 13506 10000 61633844000 66.

Livraison et réception L'Acheteur est livré à l'adresse indiquée lors de l'achat, par le service de transport (hors week-end et jours fériés) et signe un bordereau de distribution accusé de réception. En cas d'absence, le livreur avisera le client par un avis de passage. Nous conseillons de fournir un numéro de téléphone afin de convenir d'un rendez-vous. Vous êtes tenus de vérifier l'état des produits lors de la réception. En cas de dommages, vous devez mentionner avec précision vos réserves sur le bon de livraison. En cas de livraison d'un produit ne correspondant pas à la commande (défectueux ou non conforme), l'Acheteur doit formuler sa réclamation dans un délai de 7 jours à compter de la signature du bordereau de distribution. Tout produit à échanger ou à rembourser devra être retourné à la SAS Laurent Miquel dans son état et emballage d'origine et comporter l'ensemble du produit sauf convention particulière entre le service client de la SAS Laurent Miquel et l'Acheteur.

Reserve de propriété La SAS Laurent Miquel conserve la propriété pleine et entière des produits vendus jusqu'au parfait encaissement du prix, en principal, frais et taxes compris. Durant la période s'écoulant de la livraison au transfert de propriété, les risques de perte, vol ou destruction sont à la charge de l'acheteur. L'inexécution par l'Acheteur de ses obligations de paiement confère au vendeur le droit d'exiger la restitution immédiate des marchandises livrées aux frais et aux risques de l'Acheteur.

Garantie Tout produit incomplet, abîmé, endommagé et/ou dont l'emballage d'origine aura été détérioré, ne sera ni repris ni échangé dans le cadre de la garantie. Tous les frais et risques liés au retour du produit sont à la charge de l'Acheteur. Le produit sous garantie sera, au choix du fabricant, échangé ou remboursé. La SAS Laurent Miquel ne garantit l'Acheteur, au titre des vices cachés pouvant affecter les produits livrés, que dans le cadre d'un remplacement des produits défectueux, les rendant impropres à la consommation, sans pouvoir être considéré par l'Acheteur comme responsable des éventuelles conséquences. Les produits proposés par la SAS Laurent Miquel sont conformes à la législation française en vigueur. La SAS Laurent Miquel ne pourra être tenue pour responsable de l'inexécution du contrat en cas de rupture de stock ou indisponibilité du produit, de force majeure, de perturbation ou grève totale ou partielle notamment des services de transport et/ou de messagerie.

Loi applicable Les présentes conditions générales de vente sont exclusivement régies par le droit interne français, auquel est soumis la SAS Laurent Miquel, à l'exclusion de tout autre droit et notamment de la convention de Vienne du 11 avril 1980 sur la vente internationale de marchandises.

Informatique et Libertés Les informations collectées par la SAS Laurent Miquel lors de toute commande de l'Acheteur sont nécessaires pour la gestion de sa commande par la SAS Laurent Miquel. Conformément à la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978, l'Acheteur dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de suppression aux données le concernant auprès de la SAS Laurent Miquel. (Article 34 de la loi du 6 janvier 1978) Par l'intermédiaire de la SAS Laurent Miquel, l'Acheteur peut être amené à recevoir des propositions commerciales d'autres organismes ou entreprises, ou être informé des offres de la SAS Laurent Miquel.

Service clientèle et suivi de commande Pour toute information l'Acheteur peut contacter le service client au +33(0) 4 67 89 74 93.

Attribution de compétence Tout litige relatif à la présente vente, même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défendeurs, serait à défaut d'accord amiable, de la compétence exclusive des tribunaux civils dans le ressort duquel se trouve le domicile du vendeur.



SAS Laurent Miquel
Hameau Cazal Viel
34460 Cessenon sur Orb
T. +33 (0)4 67 89 74 93
pro@laurent-miquel.com
www.laurent-miquel.com



Nous contacter :
Par téléphone au
04 67 89 74 93
Par mail à
pro@laurent-miquel.com