

BLANC DE BLANCS Brut



100% Chardonnay

La référence de la maison. Issue de chardonnay à 100%, cette cuvée est l'atout élégance et finesse de notre gamme.

Très appréciable à l'apéritif, il accompagnera tout autant plateau de fruits de mer, poisson ou viande blanche.



EXTRA BRUT



100% Chardonnay

Elaboré à 100% à partir de nos meilleurs chardonnays apportant de la minéralité et une grande complexité. Dosage en sucre inférieur à 5g/L.

Une belle élaboration à savourer en apéritif et en accompagnement de vos mets fins.



ROSÉ
Brut



85% Chardonnay

15% de vin rouge champenois

Ce champagne est issu d'un assemblage de 85% de chardonnay et de 15% de notre vin rouge. Sa couleur vous séduira instantanément.

Sensuel dès l'apéritif, il accompagnera également saumon, viande rouge et desserts aux fruits rouges.

B

TARIFS

Prix unitaire T.T.C. en Euros
au départ de nos caves du 01.12.2023 au 31.07.2024

CUVÉE	PRIX T.T.C.	Nbre de Bille	TOTAL T.T.C.
Blanc de Blancs Brut - Bille	19,00 €		
Blanc de Blancs Brut - Magnum	43,00 €		
Extra Brut - Bille	23,00 €		
Rosé Brut - Bille	20,50 €		
Coffret Découverte . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut	68,00 €		
Coffret Découverte Luxe . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut	70,00 €		
Etui Découverte . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut	64,00 €		
Coffret 2 Flûtes et 1 Bille	15,00 € + prix de la bouteille		
Coffret Luxe 2 Flûtes et 1 Bille	18,00 € + prix de la bouteille		
6 Flûtes	17,00 €		
Etui 1 Bouteille	1,00 €		
Etui 2 Bouteilles	1,25 €		
Etui 3 Bouteilles	1,50 €		
Coffret 1 Bouteille	2,50 €		
Coffret 2 Bouteilles	3,50 €		
Coffret 3 Bouteilles	5,50 €		
Coffret Luxe 3 Bouteilles	7,50 €		
Etui 3 Capsules	12,00 €		

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 leurs formes initiales : ceci ne nuit pas à la qualité du Champagne. Servez le Champagne frais, mais non glacé. La température idéale est de 6° à 8°. Evitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui casserait le Vin. Préférez-lui le saeu à demi rempli de glace et d'eau.

TOTAL

B

BON DE COMMANDE

CUVÉE	Nbre de Bille	TOTAL T.T.C.
Blanc de Blancs Brut - Bille		
Blanc de Blancs Brut - Magnum		
Extra Brut - Bille		
Rosé Brut - Bille		
Coffret Découverte . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut		
Coffret Découverte Luxe . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut		
Etui Découverte . 1 Blanc de Blancs Brut . 1 Extra Brut . 1 Rosé Brut		
Coffret 2 Flûtes et 1 Bille		
Coffret Luxe 2 Flûtes et 1 Bille		
6 Flûtes		
Etui 1 Bouteille		
Etui 2 Bouteilles		
Etui 3 Bouteilles		
Coffret 1 Bouteille		
Coffret 2 Bouteilles		
Coffret 3 Bouteilles		
Coffret Luxe 3 Bouteilles		
Etui 3 Capsules		