Brut 1er Cru

5% de Chardonnay, 81% de Pinot Meunier, 14% Pinot noir.
Assemblage années 2011 à 2015.
Nez expressif sur prune et mirabelle.
Bouche souple et franche.

Extra Dry 1er Cru

Vin de repas pouvant accompagner vos plats en sauce.

Demi Sec 1er Cru

Vin pouvant accompagner vos pâtisseries et vos desserts.

Rosé Brut

Assemblage à dominante de Pinot Meunier.
Arômes sur framboise et fraise des bois.

Cuvée Prestige 1er Cru

70% de Chardonnay, 30% Pinot noir.
Assemblage années 2012 à 2015.
Saveurs de fruits secs et de gelée de coings.

Millesime 2013 cuvée "Elisabeth" 1er Cru

50% de Pinot Meunier, 50% Pinot noir.
Bouche ample, longue sur des saveurs de mirabelle, marmelade de fruits à gros noyaux.

IMPORTANT : Pour conserver la mousse et la bonne qualité du vin, tenir les bouteilles constamment couchées dans une cave fraîche.
Le Champagne doit être servi très frais mais non glacé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PRIX COURANT

30 AVRIL 2017

	MAGNUM	BOUTEILLE	DEMI-BOUT.
BRUT «1ER CRU»		13,00€	
EXTRA-DRY «1ER CRU»	29,40€	13,00€	9,05€
DEMI-SEC «1ER CRU»		13,00€	
ROSÉ-BRUT		14,55€	
CUVÉE «PRESTIGE» «1ER CRU»		15,40€	
MILLÉSIME BRUT 2013 CUVÉE «ELISABETH» «1ER CRU»		18,70€	

Ces prix s'entendent, T.V.A. et régie comprises

TRANSPORT EN SUS

Expédition en caisse de 6 bouteilles,
12, 24 demi-bouteilles - 1, 2, 3, 6 magnums.

BON DE COMMANDE

30 AVRIL 2017

	MAGNUM	BOUTEILLE	DEMI-BOUT.
BRUT «1ER CRU»			
EXTRA-DRY «1ER CRU»			
DEMI-SEC «1ER CRU»			
ROSÉ-BRUT			
CUVÉE «PRESTIGE» «1ER CRU»			
MILLÉSIME BRUT 2013 CUVÉE «ELISABETH» «1ER CRU»			

M - Mme - Mlle : .....

Prénom : .....

Adresse complète : .....

.....

Téléphone : .....

Date de Commande : .....

Signature

Mode de paiement :

○ Chèque expire le

○ Carte bancaire n° _____

Cryptogramme (3 derniers chiffres au dos de la CB)