

Ces cuvées résultent d'un assemblage large de multiples terroirs, dans la plus pure tradition champenoise.



Chardonnay : 19%
Pinot Noir : 32%
Meunier : 49%

INFLORESCENCE De même que l'inflorescence de la vigne est composée de multiples petites fleurs savamment ordonnées, cette cuvée rassemble des raisins provenant d'une multitude de vigneron champenois comme nous.



Chardonnay : 20%
Pinot Noir : 35%
Meunier : 45%

ROSE ET GOURMAND Cette cuvée combine un assemblage traditionnel champenois avec un vin rouge de Champagne qui lui confère sa couleur gourmande et son expression fruitée.



Chardonnay : 100%

NUAGE DE BLANCS Cette cuvée est élaborée exclusivement avec des Chardonnays. Une association des terroirs les plus propices à ce cépage, combinée à un vieillissement long en cave, aboutissent à ce champagne emprunt de finesse et de légèreté.



Chardonnay : 40%
Pinot Noir : 40%
Meunier : 20%

L'HARMONIEUSE Assemblage subtil des 3 cépages champenois, sélection des meilleurs jus recueillis sur une année, vieilli 4 années en cave, c'est un vin nuancé et raffiné, qui allie harmonieusement fraîcheur et maturité.

		Prix unitaires par flacon (moins de 6 bt) (à partir de 6 bt)	
75 cl		17,50 €	16,50 €
75 cl		19,00 €	18,00 €
150 cl		44,00 €	
75 cl		20,00 €	19,00 €
75 cl		22,50 €	21,50 €

Ces champagnes sont élaborés dans notre coopérative locale et reflètent les particularités de nos terroirs.



Pinot Noir : 20%
Meunier : 80%

L'Or de nos Terroirs La sélection rigoureuse des raisins les plus qualitatifs, recueillis au sein de notre coopérative locale, et une vinification soignée, permettent à ce Champagne d'exprimer pleinement le terroir d'où il provient, sans fausse note. Blanc de Noirs.



Pinot Noir : 20%
Meunier : 80%

Douceur de nos Terroirs Prenez la cuvée *L'Or de nos Terroirs*, ajoutez-y quelques grammes de douceur, et vous obtiendrez ce Champagne « sec » aux notes moelleuses. « Sec » est le terme légal désignant les champagnes se situant entre le Brut et le Demi-Sec.



Pinot Noir : 20%
Meunier : 80%

L'Eclat de nos Terroirs La proportion importante de vin de réserve dans la bouteille, et le vieillissement de 4 ans minimum en cave, permettent à ce Champagne de révéler le meilleur potentiel de nos terroirs. Blanc de Noirs.

		Prix unitaires par flacon (moins de 6 bt) (à partir de 6 bt)	
37,5 cl		10,50 €	10,50 €
75 cl		19,50 €	18,50 €
150 cl		42,00 €	
75 cl		19,50 €	18,50 €
75 cl		21,50 €	20,50 €

COFFRET DECOUVERTE :
6 bouteilles de 75 cl

1 Inflorescence + 1 Rose et Gourmand + 1 Nuage de Blancs
+ 1 L'Harmonieuse + 1 L'Or de nos Terroirs + 1 L'Eclat de nos Terroirs

114 € 111 €

Tarifs au
01/01/2019

LIVRAISONS France Métropolitaine : par multiple de 6 bouteilles. Participation aux frais de livraison (TTC) :

- 6 bt : 17 €
- 12 à 18 bt : 1,60 €/bt - 24 à 30 bt : 1,20 €/bt - 36 à 54 bt : 0,90 €/bt - 60 à 114 bt : 0,70 €/bt - 120 à 148 bt : 0,40 €/bt
- à partir de 150 bt : franco

Nom :

Prénom :

Adresse de facturation :

Adresse de livraison :

Tel :

E-Mail :

* Panachage possible

		Prix unitaire TTC		Quantité	Sous-Total
		< 6bt	≥ 6bt*	(nombre bt)	
INFLORESCENCE	75 cl	17,50 €	16,50 €		
ROSE ET GOURMAND	75 cl	19,00 €	18,00 €		
	150 cl	44,00 €			
NUAGE DE BLANCS	75 cl	20,00 €	19,00 €		
L'HARMONIEUSE	75 cl	22,50 €	21,50 €		
<i>L'Or de nos Terroirs</i>	37,5 cl		10,50 €		
	75 cl	19,50 €	18,50 €		
	150 cl	42,00 €			
<i>Douceur de nos Terroirs</i>	75 cl	19,50 €	18,50 €		
<i>L'Eclat de nos Terroirs</i>	75 cl	21,50 €	20,50 €		
Coffret découverte	6 X 75 cl	111,00 € / coffret		... coffret(s)	
				TOTAL TTC	
				Transport	
				A REGLER	

J'ai pris connaissance des conditions générales de vente inscrites au verso.

Date : Signature :

A retourner à : Champagne V & G Dupont
9 rue de la Liberté - 51120 REUVES
valerie@champagnevalerieetgaeldupont.fr

Règlement à la commande : par chèque ou virement bancaire
IBAN : FR76 1020 6515 3502 1434 1000 046 - BIC : AGRIFRPP802