



Nous avons le plaisir de vous adresser nos tarifs et conditions de vente pour nos champagnes.

Nos champagnes sont élaborés à partir de cépages Chardonnay (blancs) et Pinots (noirs) plantés à Mandeuil (proche d'Épernay), Etoges et Vertus.

Nous mettons à votre disposition trois assemblages différents :

- Une bouteille tradition à base de pinot meunier.
- Une bouteille réserve à base de pinot noir et chardonnay.
- Un champagne rosé alliance subtile des trois cépages.

Quelques conseils....

Comment conserver le champagne ?

Tenir les bouteilles constamment couchées dans un lieu frais à l'abri de la lumière, le bouchon restant en contact avec le vin.

Comment servir le champagne ?

Il se boit frais mais non glacé à la température de 6° à 8°C. Utiliser le réfrigérateur avec prudence, le froid excessif casserait le vin.

PRIX-COURANT

- Au 1^{er} mai 2008 -

Champagne

	La Bouteille	Le Magnum
BRUT TRADITION	12,30	-
BRUT RÉSERVE	12,50	26,00
ROSÉ	13,50	-
BLANC DE BLANCS	14,70	-

BON DE COMMANDE

à adresser à :
CHAMPAGNE Jack GUILLIOU
51130 CHALTRAIT

Champagne

	Bouteilles	Magnums
BRUT TRADITION		
BRUT RÉSERVE		
ROSÉ		
BLANC DE BLANCS		

DESTINATAIRE :

NOM : Prénom :
 Adresse :
 Code Postal : Ville :
 Date : Signature,
 FACTURATION :
 NOM : Prénom :
 Adresse :
 Code Postal : Ville :

CONDITIONS DE VENTE

Ces prix s'entendent DÉPART CELLIERS
Toutes Taxes et TVA Comprises.

Transport à la charge du destinataire,
facturé suivant quantité et distance.

Expédition
Par caisses de 6 ou 12 bouteilles
2, 4, 6 magnums.

Panachage possible sans supplément.

Règlement
Par chèque bancaire à la commande.