

CHAMPAGNE

Paul-Antoine CHRÉTIEN

----- Côte des Bar -----

DATE

COORDONNÉES CLIENTS

NOMS/PRÉNOMS

 ADRESSE

 N°TÉLÉPHONE

 EMAIL

COMMANDE

Cuvée	Quantité	Prix TTC (La bouteille)	TOTAL
Champagne Brut 75cL		18,50 €	
Champagne Brut 37,5cL		10,50 €	
Champagne Brut 150cL		42,00 €	
Champagne Demi-sec		18,50 €	
Champagne Rosé		20,00 €	
Champagne Réserve		24,50 €	
Champagne Blanc de Noirs Les Blanches Vignes – Extra brut		34,50 €	
Ratafia		14,00 €	
 Livraison en supplément (conditions à définir)			
TOTAL TTC			



MODE DE RÈGLEMENT



SIGNATURE :



Retrait des commandes direct producteur sur rendez - vous :

1 Route Nationale 19 - 52330 LAVILLENEUVE AUX FRESNES
COLOMBEY LES DEUX ÉGLISES



Brut :

Assemblage : 70% Pinot Noir / 20 % Chardonnay / 10% Pinot Meunier



Idéal à l'apéritif et également en entrée autour d'une quiche.

Demi-Sec :

Assemblage : 70% Pinot Noir / 20 % Chardonnay / 10% Pinot Meunier



Il sublimerait vos desserts.

Rosé :

Assemblage : 100% Pinot Noir



Ce Champagne se marie harmonieusement avec vos fromages de chèvre ou nos fromages locaux : Chaource, Langres, Brie de Meaux...

Réserve :

Assemblage : 30% Pinot Noir / 70% Chardonnay



Il embellira vos poissons et vos viandes blanches.

Les Blanches Vignes :

Assemblage : 50% Pinot Noir / 50% Pinot Meunier



Issu majoritairement de notre parcelle historique, cette cuvée unique est idéale à l'apéritif.

Ratafia :

Assemblage : Vin de liqueur composé de moûts de raisins additionné de Marc de Champagne.



Très apprécié en apéritif, mais aussi avec du foie gras, il peut se servir également en dessert.

CHAMPAGNE Paul-Antoine CHRÉTIEN

8 Route de Saulcy - 10200 ROUVRES LES VIGNES

06.19.58.94.25

pa1.chretien@gmail.com

www.champagne-paul-antoine-chretien.fr

