

CHAMPAGNE

Paul-Antoine CHRÉTIEN

----- Côte des Bar -----

DATA

DETTAGLI DI CONTATTO DEL CLIENTE

COGNOME/NOME

 INDIRIZZO

 N°TELEFONO

 EMAIL

ORDINE

Cuvée	Quantità	Prezzo TTC (La bottiglia)	TOTALE
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 €	
 Consegna aggiuntive (condizione da definire)			
TOTALE TTC			



METODO DI PAGAMENTO



FIRMA :

DRACCOLTA ORDINI DIRETTI AL PRODUTTORE SU APPUNTAMENTO:



1 ROUTE NATIONALE 19 – 52330 LAVILLENEUVE AUX FRESNES

COLOMBEY LES DEUX ÉGLISES – FRANCIA



Brut :

Assemblaggio: 70% Pinot Nero / 20% Chardonnay / 10% Pinot Meunier



Ideale come aperitivo ma anche come antipasto attorno ad una quiche.

Demi-Sec :

Assemblaggio: 70% Pinot Nero / 20% Chardonnay / 10% Pinot Meunier



Esalterà i tuoi dolci.

Rosé :

Assemblaggio: 100% Pinot Nero



*Questo Champagne si sposa armoniosamente con i vostri formaggi caprini...
o i nostri formaggi francesi locali: Chaource, Langres, Brie de Meaux...*

Réserve :

Assemblaggio: 30% Pinot Nero / 70% Chardonnay



Abbellirà i vostri pesci e le vostre carni bianche.

Les Blanches Vignes :

Assemblaggio: 50% Pinot Nero / 50% Pinot Meunier



Proveniente principalmente dal nostro appezzamento storico, questa annata unica è ideale come aperitivo.

Ratafia :

Assemblaggio : Vino liquoroso composto da mosto d'uva con aggiunta di Marc de Champagne.



Molto apprezzato come aperitivo, ma anche con il foie gras, può essere servito anche come dessert.

CHAMPAGNE Paul-Antoine CHRÉTIEN

8 Route de Saulcy - 10200 ROUVRES LES VIGNES
FRANCIA

06.19.58.94.25 - pa1.chretien@gmail.com
www.champagne-paul-antoine-chretien.fr

