

Adresse de facturation

Société

Madame Monsieur

Prénom

Nom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone

E-mail

Adresse de livraison

L'adresse de livraison est identique à celle de facturation

Société

Madame Monsieur

Prénom

Nom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone

E-mail

Date Signature

Nos conseils

Conservation du champagne

Le champagne doit être tenu constamment couché dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, la conservation de la mousse dépend en effet de cette position constante des bouteilles.

Les bouchons que nous employons étant issus de liège de premier choix, nos clients doivent également savoir qu'après un certain temps de bouchage, le bouchon ne reprend plus sa forme primitive, ceci sans que la qualité du bouchon puisse être mise en cause.

Servir le champagne

Servez le champagne frais, mais non glacé. La température idéale est de 6 à 8 °C. Évitez le séjour prolongé dans le réfrigérateur qui « casserait » le vin et préférez-lui le seau à demi rempli de glace et d'eau.

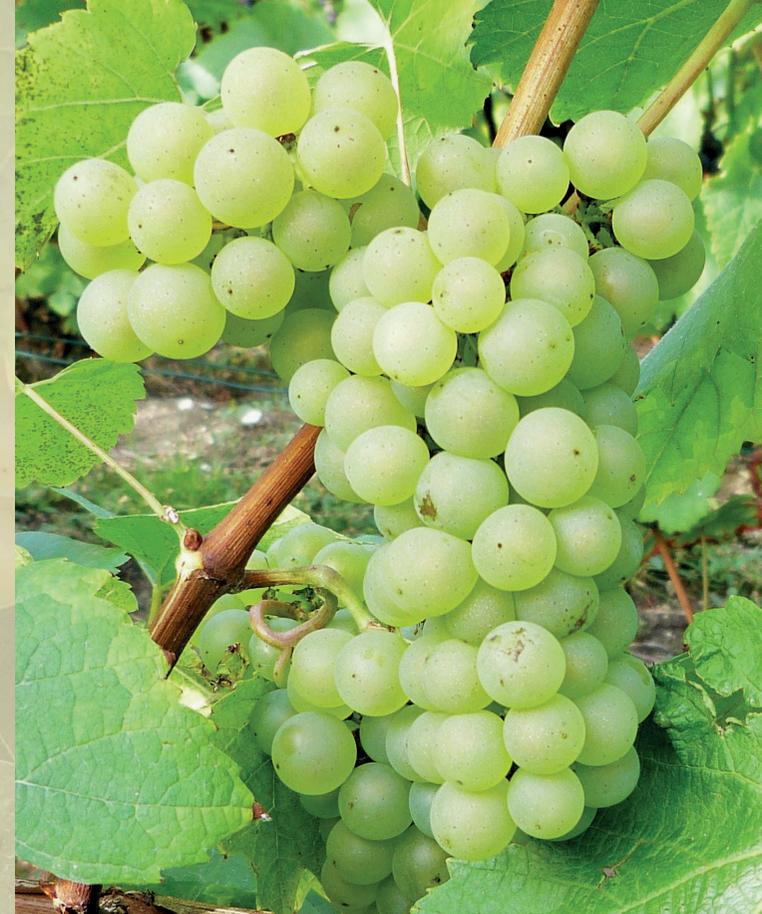
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Extrait de nos conditions générales de vente

Conformément à nos conditions générales de vente, la loi 80.336 du 12 mai 1980, relative à la clause de réserve de propriété, est applicable aux marchandises décrites sur le présent document, celles-ci restent en effet notre propriété jusqu'à paiement complet. En cas de contestation, le Tribunal de Commerce de Soissons est seul compétent. Les marchandises sont facturées aux prix et conditions de tarif en vigueur au jour de la livraison.

Recommandations à l'arrivée des colis

Les Vins voyagent aux risques et périls du destinataire. Nous recommandons de bien vérifier le nombre et le contenu des cartons à la livraison, même si ces derniers paraissent en bon état. En cas d'anomalie à la livraison, il appartient au destinataire de faire les réserves d'usage auprès du transporteur, seul responsable. Sans garantie contre les conséquences de la gelée ou d'un stockage défectueux.



CHAMPAGNE

Bernard Mante

4, route de Dormans - 02850 Trélou-sur-Marne
Tél : 03 23 70 22 42 - contact@champagne-mante.com
www.champagne-mante.com

Nos cuvées

Brut, Extra-Brut et Demi-Sec

15,00 €



Champagne composé en majorité de Pinot Meunier, le cépage principal de la vallée de la Marne. La présence de Chardonnay lui apporte une touche de légèreté et de finesse. Son attaque en bouche est fraîche, avec une note finale élégante. On remarquera la présence d'une note de fruits à chair blanche (Pêche, Poire...) et d'une pointe florale.



Grande Réserve Brut

16,00 €

Ce vin arrive à sa pleine maturité. Il est le reflet parfait de notre Vallée : une bonne présence en bouche, plein de rondeur avec une agréable complexité. Très bonne expression d'arômes de fruits cuits.

Il accompagnera volontiers les débuts de repas et les dîners en tête-à-tête.

Cuvée Prestige Brut

17,00 €



Vin au goût de terroir, robe brillante parfaitement limpide. Une attaque nette et une bouche équilibrée qui laisse un agréable souvenir.

Recommandé en apéritif mais pourra très bien ouvrir le repas sur un plateau de fruits de mer ou un soufflé au fromage.



Brut Millésimé

18,00 €

Sa forte personnalité exprime les caractéristiques des vins de l'année. En bouche, après une attaque pleine de vivacité, vous sentirez s'exprimer un vin plein d'élégance et de pureté.

Vin des connaisseurs, il arrive à maturité et renferme un bel avenir.

Rosé brut

17,00 €



Plein de grâce et de féminité de par sa robe et sa structure, particulièrement apprécié des dames. Un vin élégant à la personnalité charmeuse qui ne laisse pas indifférent.

Il accompagne à merveille le saumon et les viandes blanches, mais peut également se servir tout au long du repas.

Blanc de Blancs

18,00 €

Élégance et Harmonie : des bulles délicates, un nez frais, des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Une bouche fraîche et distinguée qui se conclut en une finale harmonieuse.

Un vin noble et délicat parfait à l'apéritif et qui saura tout autant s'accorder aux saveurs marines telles que sushis, sashimis, homard grillé, huîtres fines...



« Vieilles Vignes »

25,00 €



Les racines de ces vieilles vignes, qui ont plus de 30 ans d'âge, s'infiltrant profondément dans le sol y puisent tous les éléments qui apportent sa minéralité à ce vin et lui confère sa personnalité propre. Son nez exprime le bois sec, la feuille de tabac et les fruits murs. Sa robe est dorée et ses bulles très fines.

Constitué principalement de Meunier, le cépage emblématique de la Marne, et vinifié en fûts selon les méthodes anciennes, ce vin de découverte du terroir s'adresse aux connaisseurs, aux amateurs éclairés ou aux curieux.

Équilibré et long en bouche, ce champagne accompagnera agréablement du veau, de la volaille ou du saumon.

Renvoyez ce bon de commande à
Champagne Bernard Mante
4, Route de Dormans
02850 Trélou-sur-Marne

ou commandez en ligne sur
www.champagne-mante.com

Champagne	PU TTC*	Qté	Total
Brut tradition Bouteille	15,00 €		
Demi-bouteille	9,50 €		
Magnum	35,00 €		
Jéroboam	85,00 €		
Grande Réserve Brut Bouteille	16,00 €		
Rosé Brut Bouteille	17,00 €		
Demi-bouteille	10,50 €		
Cuvée Prestige Brut Bouteille	17,00 €		
Brut Millésimé 2013 Bouteille	18,00 €		
Blanc de Blancs Bouteille	18,00 €		
Demi-Sec Bouteille	15,00 €		
Demi-bouteille	9,50 €		
Extra-Brut Bouteille	15,00 €		
«Vieilles Vignes» Bouteille	25,00 €		
Carton découverte 1 Millésimé, 1 Extra-Brut, 1 Blanc de Blancs, 1 Rosé, 1 Grande Réserve, 1 Brut	87,00 €		
Frais de port (consultez notre site)			
TOTAL TTC			

*Prix au 1^{er} octobre 2018. Ces prix s'entendent au départ de notre cave. Régie et TVA comprises, port en sus. Pour les frais de transport, consulter notre site Internet. À l'occasion d'une visite en Champagne, nous serons heureux de vous accueillir. Merci de nous en avvertir quelques jours à l'avance.