

ADRESSE DE FACTURATION

Prénom, Nom _____

Adresse _____

Code Postal, Ville _____

Code porte d'entrée _____

Tél. fixe _____

Tél. mob. _____

E-mail _____

ADRESSE DE LIVRAISON

Prénom, Nom _____

Adresse _____

Code Postal, Ville _____

Code porte d'entrée _____

Tél. _____

CORRESPONDANCE

Date de livraison souhaitée _____

Une question, une remarque _____

CHAMPAGNE
B ROMUALD
 BROGNION

20 Grande Rue
 51380 VAUDEMANGE
 +33 (0)6 51 91 94 10
 +33 (0)6 81 02 63 72



brognion@orange.fr

Prestige 23.50 €



Rosé
 20.00 €



Chardonnay
 20.00 €



Vieilles
 Vignes
 22.00 €



Demi-Sec
 19.00 €



Tradition
 19.50 €

www.champagne-brognion.com



VILLA SBAĀ
 MARRAKECH

Visitez la Villa Sbaâ :
www.villasbaa.com

TARIF



une Emotion, un Champagne

CHARDONNAY



BRUT

Le **Blanc de Blancs** porte bien son nom : il est composé exclusivement de Chardonnay (Pinot Noir et Meunier sont des cépages de couleur noire).

Minéral, nerveux et aromatique. Un vin vif et complexe.

4 années minimum de vieillissement

VIEILLES VIGNES



BRUT

Millésimé

Les raisins ont été récoltés dans nos vignes de plus de 40 ans.

Une cuvée issue à parts égales de Pinot noir, Meunier et Chardonnay qui puise dans le terroir champenois toute son **intensité** et sa **puissance**.

2 années minimum de vieillissement

PRESTIGE



BRUT

Une bouteille empreinte d'élégance et au raffinement incomparable.

Aérien, subtil, délicat, ces quelques adjectifs définissent parfaitement les premières sensations émanant de la bouche. Ce champagne nous offre une véritable appétence à la dégustation.

La **finesse de la bulle** y est sûrement pour quelque chose.

5 années minimum de vieillissement

2 années minimum de vieillissement

TRADITION



BRUT

Harmonieusement composé de 20 % de chardonnay pour lui apporter **l'élégance** et la **finesse**, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 40 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

3 années minimum de vieillissement

TRADITION



Demi-Sec

Une cuvée qui se caractérise par un subtil dosage, dévoilant une belle harmonie de **gourmandise** et **générosité**.

Le Demi-Sec reste le compagnon idéal des desserts. Il sublime particulièrement les pâtisseries.

2 années minimum de vieillissement

ROSÉ



BRUT

Combinaison idéale entre la fraîcheur et la charpente d'un assemblage blanc et **l'expression fruitée du vin rouge**.

Une cuvée aux teintes roses saumonées.

2 années minimum de vieillissement

CHAMPAGNE
ROMUALD
BROGNION

L'unité TTC
départ caves/Quantité/Total TTC

PRESTIGE BRUT	Bouteille 75 cl	23.50€	€
CHARDONNAY BRUT	Bouteille 75 cl	20.00€	€
VIEILLES VIGNES BRUT MILLESIME	Bouteille 75 cl	22.00 €	€
	Bouteille 75 cl	19.50 €	€
TRADITION BRUT	Demi-bouteille 37.5 cl	10.00 €	€
	Magnum 150 cl	40.00 €	€
(sur réservation anticipée)	Jéroboam 300 cl	110.00 €	€
TRADITION DEMI-SEC	Bouteille 75 cl	19,00 €	€
	Bouteille 75 cl	20,00 €	€
ROSÉ BRUT	Demi-Bouteille 37.5 cl	10,50 €	€
	Magnum 150 cl	41,00 €	€
CARTON DÉGUSTATION (1 TRADITION, 1 ROSÉ, 1 CHARDONNAY, 2 VIEILLES VIGNES, 1 PRESTIGE)		127,00 €	€
	Sous-Total	€
	FRAIS DE TRANSPORT	€
	TOTAL TTC A PAYER	€

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Consommez avec modération.

LIVRAISON

Pour recevoir votre champagne à une seule et même adresse en France Métropolitaine :

12 Bouteilles : 26 € TTC

6 Bouteilles : 23 € TTC

Pour des quantités supérieures, nous consulter.

Règlement à la commande par chèque libellé à l'ordre
du Champagne Brognion OU par virement :

IBAN FR76 1020 6510 1808 0757 4012
BIC AGRIFRPP802

Date de commande et signature: