## Adresse de facturation :

*Société :*.....

*À l'attention de :*.....

*Nom, prénom :*.....

*Adresse :*.....

.....*Tél. :*.....

*Email :*.....

## Adresse de livraison *(si différente de celle de facuration) :*

.....

.....

.....*Tél. :*.....

*Date de livraison souhaitée :*.....

*Consignes particulières :*

.....

.....

.....

Bon de commande à retourner au :

CHAMPAGNE VINCENT Père & Fils
59, Route Nationale - 02310 ROMENY-SUR-MARNE
Tél. 03 23 70 15 94
Email : cv@champagne-vincent.fr

**www.champagne-vincent.net**

# En bulles...et en chiffres !

Pour vous en dire un peu plus sur ce Champagne que vous appréciez...dans votre flûte! Voici quelques informations économiques sur notre vignoble, histoire de vous donner matière devant vos convives lors d'un prochain apéritif.

La matière première

Une surface de 6ha, répartie sur 3 communes :

Les 3 principaux cépages cultivés pour l'élaboration de nos cuvées :

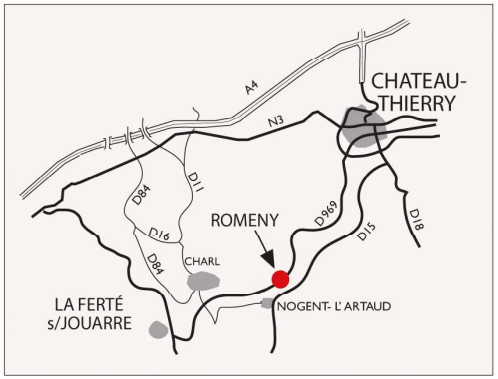
- les raisins noirs :
- Pinot Noir 20%
- **Meunier** 60%

- le raisin blanc :
- **Chardonnay** 20%
- **Culture raisonnée**

Nos vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement car nous avons choisi l'enherbement pour une réduction maximum de désherbant chimique.
Nous pratiquons une culture raisonnée de la vigne concernant les apports nutritifs ainsi que les traitements phytosanitaires. Tous ces éfforts sont dirigés vers un suivi permanent et constant de la qualité de nos différentes cuvées.

## Accueil

Nous vous accueillerons avec grand plaisir sur l'exploitation, tout au long de l'année. En nous prévenant quelques jours à l'avance, vous nous aiderez à vous offrir le meilleur accueil.







59, Route Nationale
02310 ROMENY-SUR-MARNE
Tél. 03 23 70 15 94
Email : cv@champagne-vincent.fr
**www.champagne-vincent.net**

# Tarifs des Champagnes

Prix unitaire T.T.C Franco a partir de 36 Btls.

**Nouveau...**

| | | |
|---|---|---|
| Brut Meunier 100% | la bouteille | **18.90 €** |
| Brut Tradition | la bouteille | **17.90 €** |
| | la demi-bouteille | **9.90 €** |
| | le magnum | **37.00 €** |
| | le jéroboam | **85.00 €** |
| | le mathusalem en caisse bois | **215.00 €** |
| Demi-Sec Tradition | la bouteille | **17.90 €** |
| Brut Réserve 100% chardonnay | | |
| | la bouteille | **18.90 €** |
| Brut Rosé | la bouteille | **19.90 €** |
| Brut Millésime 2018* | la bouteille | **20.90 €** |
| Carton de Dégustation<br>1 b^lle Tradition, Demi-Sec, Réserve 100% chardonnay, Rosé, Meunier 100% et Millésime | les 6 bouteilles | **114.40 €** |
| Ratafia Champenois | la bouteille 70cl | **13.90 €** |

**Millésime disponible dans la limite des stocks existant.*

**remise permanente de -0,50 €/b^lle**
**A partir de 36 btls commandés et emportées au domaine**
(accueil tout au long de l'année sur rendez-vous)

Transport **GRATUIT** à partir de **36 bouteilles** (ou équivalent)
Expédiées à une seule et même adresse en France métropolitaine,excépté la Corse.

Forfaits de participation aux frais d'expédition pour les envois inférieurs, calculés d'après le volume total de votre commande, exprimé en équivalent bouteille.

Expédition Transporteur

| | |
|---|---|
| 6 b^lles : 22,00 € | 24 b^lles : 49,00 € |
| 12 b^lles : 27,00 € | 30 b^lles : 59.00 € |
| 18 b^lles : 39.00 € | 36 b^lles : Offert |

Remise Quantitative : valables quelles que soient les Cuvées choisies, calculée d'après le montant TTC de votre facture réglée au comptant.

| | |
|---|---|
| à partir de 800 € - 3.00 % | à partir de 3200 € - 4.00 % |
| à partir de 1600 € - 3.50 % | à partir de 6400 € - 4.50 % |

Règlement à la commande par chèque bancaire ou par carte en commandant par le site, prix net sans escompte. T.V.A. de 20,00%.

Conditionnement par 1,2,3 et 6 bouteilles, 12 demies, 1,2 et3 magnum et jéroboam à l'unité, possibilité de panachage dans les cartons.

Nous vous conseillons de vérifier les colis à leur réception et de le noter sur le bordereau de livraison avant le départ du chauffeur en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux, pour pouvoir bénéficier de l'assurance. Le Champagne VINCENT Père & Fils conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur.

Chère Cliente, Cher Client,

La sélection d'un «bon Champagne» est histoire de goût, de circonstance et d'accord avec les mets qui accompagneront sa dégustation! Parmi la gamme de nos vins, vous trouverez, pour chaque occasion, la Cuvée qui correspondra le mieux à votre exigence et à vos envies : fruité, finesse, fraîcheur, présentation élégante,...
Bonne sélection à vous.

*Florian & Thomas Vincent*

**Brut Meunier 100%**

Un Champagne fruité a découvrir,le cépage meunier occupe 80 % de notre canton ce qui lui vaudrait une reconnaissance a la hauteur qu' il apporte au Champagne.
Le nez est d une grande finesse d agrumes et d ananas, relevé de notes granitiques.

**Brut Tradition**

C'est un vin d'apéritif, au fruité charmeur, qui trouvera également sa place aux côtés de Saint-Jacques poêlés ou bien d'une volaille rôtie.

**Demi-Sec**

Aux qualités de fruité de la Cuvée précédente, se combinent une douceur et une suavité qui vous feront préférer ce Champagne à l'heure des desserts.

**Brut Réserve 100% chardonnay**

On apprécie immédiatement la structure de ce vin et l'harmonie de ses parfums. Ces sensations très agréables - associant fraîcheur et onctuosité - perdurent de long instants. À partager à l'apéritif, par excellence.

**Brut Rosé**

La féminité de sa robe et la finesse fruité de son bouquet vous séduiront dès l'apéritif. Viandes, volailles rôties et bien sûr desserts aux fruits rouges sont autant d'autres occasions de l'apprécier !

**Brut Millesime 2018***

Issu des raisins d'une seule année de vendange, un Champagne millésimé exprime l'originalité et la qualité de la récolte. Simplement servi à l'apéritif, il tiendra compagnie à un cake salé. À table, vous le dégusterez avec des mets parfumés comme des bouchées à la reine.

**Ratafia Champenois**

Le ratafia est un apéritif champenois qui se déguste frais (6-7°C). Il s'accomodera aussi très bien en cuisine avec des coquilles Saint-Jacques ou des ris-de-veau à la crème.

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération»

# Bon de commande

Prix unitaire T.T.C. Franco à partir de 36 Btls.

| | | Qté | prix unitaire | total |
|---|---|---|---|---|
| Brut Meunier 100% | la bouteille | | 18.90 € | |
| Brut Tradition | | | | |
| | la bouteille | | 17.90 € | |
| | la demi-bouteille | | 9.90 € | |
| | le magnum | | 37.00 € | |
| | le jéroboam | | 85.00 € | |
| | le mathusalem en caisse bois | | 225.00 € | |
| Demi-Sec tradition | la bouteille | | 17.90 € | |
| Brut Réserve 100% chardonnay | | | | |
| | la bouteille | | 18.90 € | |
| Brut Rosé | la bouteille | | 19.90 € | |
| Brut Millésimé 2018* | | | | |
| | la bouteille | | 20.90 € | |
| Carton Dégustation<br>1b^lle Tradition, Demi-Sec, Réserve 100% chardonnay, Rosé,Meunier 100% et Millésime | | | | |
| | les 6 bouteilles | | 114.40 € | |
| Ratafia | la bouteille 70 cl | | 13.90 € | |

| | | |
|---|---|---|
| Remise quantitative | | - € |
| TRANSPORT | à partir de 36 b^lles | OFFERT |
| | Infèrieur à 30 b^lles (voir forfaits de participation) | + € |
| **TOTAL T.T.C. à régler** | | **€** |

Règlement à la commande par chèque bancaire ou par virement bancaire ou par carte bancaire via le site internet : www.champagne-vincent.net

Date de commande :.....

SIGNATURE OBLIGATOIRE