

UN DÉPÔT PRÈS DE CHEZ VOUS :

| | | |
|--------------------|---------------|-----------------|
| 01 LEYMENT | 28 MAINTENON | 56 LANESTER |
| 04 ORAISON | 31 TOULOUSE | 59 VALENCIENNES |
| 05 GAP | 33 LE HAILLAN | 67 STRASBOURG |
| 05 SAVINES LE LAC | 35 ST MALO | 71 ST VALLIER |
| 06 ANTIBES | 36 ST MARCEL | 84 CABRIÈRES |
| 07 VIVIERS | 38 MOIRANS | D'AVIGNON |
| 11 RIEUX-MINERVOIS | 38 LE VERSOUD | 87 LIMOGES |
| 13 ST CHAMAS | 38 LA BUISSE | 91 SAVIGNY |
| 17 FONTCOUVERTE | 46 CAHORS | SUR-ORGE |
| 20 SOLARO | 51 CHALONS | 91 ST MICHEL |
| 27 EVREUX | EN CHAMPAGNE | SUR-ORGE |

Adresse dépôt :

CARTE RÉPONSE À DÉTACHER ET À RETOURNER À

CHAMPAGNE
DISSAUX-BROCHOT

2, rue de Cannes
51700 BINSON-ORQUIGNY
Tél. 03 26 58 05 63
E.mail : dissaux.brochot@wanadoo.fr

A EXPÉDIER à l'adresse suivante :

Nom :

Prénom :

Rue :

Ville :

Code postal :

E-mail :

Téléphone :

Règlement à la commande par : Chèque bancaire
 CB

Date : Signature :

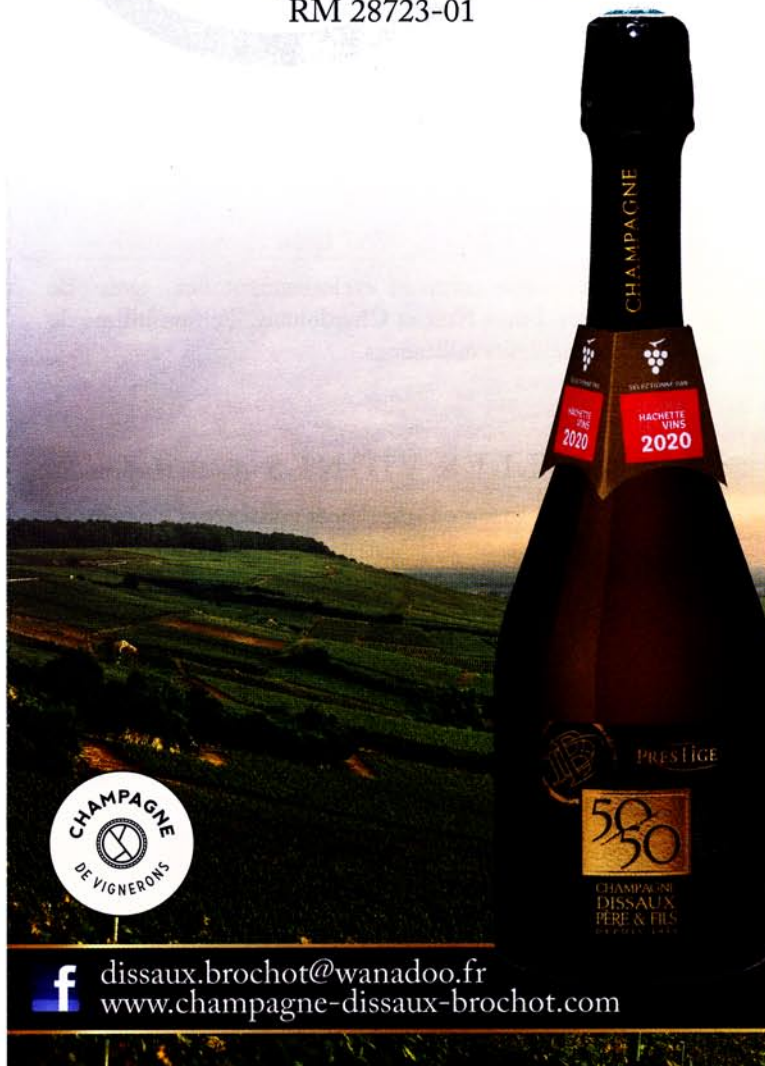
❗ **IMPORTANT** : Pour conserver la mousse et la bonne qualité du vin, tenir les bouteilles couchées, dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Servir très frais mais non glacé.



CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

DEPUIS 1913

2, rue de Cannes
51700 BINSON-ORQUIGNY
RM 28723-01





BRUT SÉLECTION

Un brut composé à 100% de Pinot Meunier, judicieux mariage de vins nouveaux et de vins de réserve, fruit d'un assemblage de 3 années de récolte.



ROSÉ (Guide Hachette 2019)

Mélange harmonieux de vin blanc composé à 100% de Pinot Meunier et de vin rouge de Champagne judicieusement assemblés.



GRANDE RÉSERVE

Le Mariage du Pinot Noir et du Meunier donne ici un Champagne de corps.



PRESTIGE (P&F Guide Hachette 2020)

Champagne composé exclusivement des têtes de cuvées, Pinot Noir et Chardonnay, l'union intime de nos meilleurs millésimes.



VIEILLES VIGNES (Guide Hachette 2019)

Issu d'un terroir où s'expriment puissance et longueur, ce Champagne est le fleuron de notre production, sélection de premières cuvées issues de nos vieilles vignes.



BLANC DE BLANCS

Le fruit d'un terroir où s'exprime fraîcheur et délicatesse, ce Champagne brut est élaboré uniquement à base de Chardonnay.



FÛT EN BULLES

Mélange à parts égales de Pinot Meunier, Pinot Noir, et Chardonnay. C'est un Champagne de caractère, vinifié en fût de chêne sur lies, sans filtration.

BON DE COMMANDE

Tarifs au 1er Janvier 2020

CONDITIONS DE VENTE

Le règlement total à la commande est demandé.

| JÉROBOAMS | PRIX | QTÉ | TOTAL T.T.C. |
|-----------|------|-----|--------------|
|-----------|------|-----|--------------|

| | | | |
|----------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Prestige</i> | 95,00€ | | |
|----------------------|--------|-------|-------|

| MAGNUMS | PRIX | QTÉ | TOTAL T.T.C. |
|---------|------|-----|--------------|
|---------|------|-----|--------------|

| | | | |
|----------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Grande Réserve</i> | 34,00€ | | |
|----------------------------|--------|-------|-------|

| BOUTEILLES | PRIX | QTÉ | TOTAL T.T.C. |
|------------|------|-----|--------------|
|------------|------|-----|--------------|

| | | | |
|-----------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Sélection</i> | 14,50€ | | |
|-----------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|-----------------|--------|-------|-------|
| <i>Demi-Sec</i> | 14,50€ | | |
|-----------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Rosé</i> | 16,00€ | | |
|------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|----------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Grande Réserve</i> | 16,00€ | | |
|----------------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|----------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Prestige</i> | 17,50€ | | |
|----------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|-----------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Vieilles Vignes</i> | 19,00€ | | |
|-----------------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|-----------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Blanc de Blancs</i> | 20,00€ | | |
|-----------------------------|--------|-------|-------|

| | | | |
|---------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Brut Fût en Bulles</i> | 25,00€ | | |
|---------------------------|--------|-------|-------|

| DEMI-BOUTEILLES | PRIX | QTÉ | TOTAL T.T.C. |
|-----------------|------|-----|--------------|
|-----------------|------|-----|--------------|

| | | | |
|----------------------------|-------|-------|-------|
| <i>Brut Grande Réserve</i> | 8,50€ | | |
|----------------------------|-------|-------|-------|

| PERSONNALISATION | PRIX | QTÉ | TOTAL T.T.C. |
|------------------|------|-----|--------------|
|------------------|------|-----|--------------|

ETIQUETTES mariage, baptême, retraite...

| | | | |
|--------------------------------|-------|-------|-------|
| <i>(Bouteille, minimum 12)</i> | 1,20€ | | |
|--------------------------------|-------|-------|-------|

| | | | |
|-----------------------------------|---------------|-------|-------|
| <i>(Magnum, uniquement par 2)</i> | 6,00€ (les 2) | | |
|-----------------------------------|---------------|-------|-------|

| FRAIS DE TRANSPORT pour expédition | € |
|------------------------------------|---|
|------------------------------------|---|

Expédition Poste France : 6 bouteilles : 18€, 12 bouteilles : 23€ + nous consulter

| TOTAL GLOBAL | € |
|--------------|---|
|--------------|---|

ACCUEIL ET ENLÈVEMENT DANS NOS CELLIERS

Merci de nous prévenir 48h d'avance.

RÉSERVES DE PROPRIÉTÉ

Toutes ventes, quelles qu'en soient les modalités, sont faites sous réserves de propriété. En conséquence, notre société se réserve expressément la propriété des marchandises jusqu'au paiement intégral de leur prix. (Loi du 12 Mai 1980. N°80.335).

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