

Nos tarifs

Cuvées	75cl	37,5cl	1,5l
- Champagne Brut	13,20€	8,00€	29,00€
- Champagne Demi-Sec	13,20€		
- Champagne Grande Réserve	13,90€		
- Champagne Brut Prestige	15,90€		
- Champagne Brut Rosé	14,50€		

Frais de port*

- 6 bouteilles : forfait de 22,00 €
- 12-18 bouteilles : 2,50 € / bouteille
- 19-48 bouteilles : 2,00 € / bouteille
- 49-72 bouteilles : 1,50 € / bouteille
- 73-119 bouteilles : 1,00 € / bouteille
- plus de 120 bouteilles : **port offert**

Conditionnement

Cartons de 6 bouteilles.

Sur devis: coffrets de 1, 2 ou 3 bouteilles et réalisation d'assortiments bouteilles/produits du terroir.

Nous consulter pour réaliser ensemble la composition qui vous conviendra le mieux.

*** TARIFS TTC livraison à une même adresse, France Métropolitaine, hors Corse**

CHAMPAGNE MALLET - 5 Rue des Pressoirs 10200 BAROVILLE
contact@champagnemallet.fr / Tél. : 03.25.27.78.65

CHAMPAGNE Jean MALLET

Propriétaire - Récoltant - Manipulant

CATALOGUE COMITES D'ENTREPRISES 2017

↪ Cadeaux de fin d'année pour vos collaborateurs

↪ Cadeaux commerciaux

↪ Commandes groupées au sein de votre entreprise



Nos Champagnes

CHAMPAGNE BRUT



Cépages : 70% Pinot Noir + 30% Chardonnay

“La puissance et le corps du Pinot Noir se marient parfaitement avec la finesse du Chardonnay.”

CHAMPAGNE DEMI-SEC

Cépages : 70% Pinot Noir + 30% Chardonnay
“Né de l’assemblage de notre Vin cuvée Brut et d’une liqueur noble issue du cépage blanc Chardonnay, ce Champagne Demi Sec, par ses arômes fruités et sucrés, est parfait en dessert”



CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE



Cépages : 60% Pinot Noir + 40% Chardonnay
“Issu de l’assemblage de vins de différentes années, cette cuvée a exprimé dans le temps sa pleine maturité.”

CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE



Médaille d'Argent
Silver Medal

Cépages : 30% Pinot Noir + 70% Chardonnay

“ Le Chardonnay, majoritaire en cette cuvée, reflète la légèreté et la finesse de texture de ce Champagne. Un long vieillissement en cave lui confère ses arômes uniques de grillé. La présence de Pinot Noir est néanmoins indispensable à la profondeur et au corps de cet assemblage.”

CHAMPAGNE BRUT ROSE

Cépages : 62% Pinot Noir + 26% Chardonnay + 12% Coteaux Champenois vinifié à la propriété

“Ce rosé d’assemblage présente une couleur profonde et une effervescence voluptueuse qui vous raviront par leur aspect et des notes fruitées très prononcées. Ce champagne est particulièrement apprécié à l’apéritif et au dessert.”

