

CHAMPAGNE



HENRI MAILLART ET FILS

Premier Cru

2024, sous les signes de la pluie !

Cette année, pluvieuse, nous a donné beaucoup de difficultés toute la saison. Nous avons malgré tout fait une bonne vendange, avec un niveau qualitatif très satisfaisant.

Nous parlons déjà d'un millésime 2024 !

Le champagne Henri Maillart et Fils est « Art'isan » du vin depuis 6 générations. Je vous invite à découvrir notre maison, typiquement champenoise à caractère familial, et à vous faire partager en toute convivialité le secret de l'union intime entre la Champagne et notre champagne.

Merci de prendre rendez-vous par téléphone **03 26 97 63 27** ou par mail champagne.henri.maillart@wanadoo.fr pour toute dégustation, visite et enlèvement de commande. Le site internet sera opérationnel d'ici quelques jours... Retrouvez toute notre gamme de champagnes, nos actualités et l'histoire de notre famille.

Je travaille depuis plusieurs années avec différents transporteurs afin de toujours vous proposer les meilleurs tarifs et pouvoir ainsi expédier vos commandes de champagne partout en Europe.

Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.



Benjamin



Quelques Conseils :

C'est entre 8° et 10° que les arômes s'épanouissent au mieux.

Pour la conservation :

Il est nécessaire de tenir les bouteilles couchées dans une cave à température constante et à l'abri de la lumière.

CHAMPAGNE HENRI MAILLART & FILS

20, RUE DE L'ÉGLISE - 51500 - CHAMERY - TÉL. 0033 (0)3 26 97 63 27

E-MAIL : champagne.henri.maillart@wanadoo.fr

Tarifs 2024 - 2025



Brut

Assemblage des 3 cépages, 30% de Pinot Noir, 30% de Pinot Meunier, 40% de Chardonnay. Il se distingue par son équilibre et sa régularité. C'est le Champagne de tous les instants.

18,00€* La Bouteille
 10,40€ La Demi-Bouteille
 47,00€ Le Magnum
 100,00€ Le Jéroboam



Demi-Sec

Assemblage similaire au Brut mais plus sucré. C'est le champagne des desserts par excellence.

18,00€* La Bouteille



Brut Sélection

Assemblage de 2/3 Chardonnay et de 1/3 Pinot Noir. Il se signale par son élégance et sa finesse.

21,50€* La Bouteille



Blanc de Blancs

Composé exclusivement de chardonnay, veilli en cave 10 ans et sans ajout de liqueur. Il offre toute la pureté du chardonnay.

25,50€* La Bouteille



Brut Rosé

Composé d'une faible proportion de vin Rouge Champenois, il offre une note raffinée tout au long de vos repas.

21,00€* La Bouteille



Brut Millésime 2013

Issu d'une seule année, il allie harmonieusement la subtilité du Pinot Noir et du Chardonnay. C'est le Champagne des instants rares et privilégiés.

25,00€* La Bouteille

Bon de Commande

à adresser à : Champagne Henri Maillart et Fils - 20, rue de l'Église - 51500 CHAMERY

QUALITÉS	Quantité	T.T.C. Unitaire	T.T.C. Total
<i>Bouteilles</i>			
Champagne Brut	18,00€
Champagne Demi-Sec	18,00€
Champagne Brut Sélection	21,50€
Champagne Brut Rosé	21,00€
Champagne Brut Millésimé	25,00€
Champagne Blanc de Blancs	25,50€
<i>Demi-Bouteilles</i>			
Champagne Brut	10,40€
<i>Magnum</i>			
Champagne Brut	47,00€
<i>Jéroboam</i>			
Champagne Brut	100,00€

Total Commande T.T.C.

Total Port en sus

Total de la Commande

Nom et Prénom :

N° Rue

Code Postal Ville

Tél. privé

Mail Portable

Nom et adresse Livraison (si différent)

Tél.

Date de livraison souhaitée

Date : Signature

Conditions de Vente :

Expéditions : Bouteilles : en carton de 6 - Demi-bouteilles : en cartons de 6 et 12. Magnums : en cartons de 1, 2, 3, 4 et 6. Ces prix s'entendent départ de nos celliers, droit de circulation et TVA inclus.

Mode de Règlement :

Règlements au comptant sans escompte ou chèque bancaire. *Prix T.T.C. en Euros.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.