



Champagne Desanlis Fabrice

10 Place des Vignerons
51130 Vert-la-Gravelle
VERT-TOULON
03.26.58.44.30

champagnedesanlis@orange.fr

N° SIRET 4128223100012

R.C. R.M 30980-01

Nom /Prénom :
Adresse :
Code postal/ Ville :
Tél :
Mail :

Bon de Commande 2024 (CE) sans transport

Conditionnement : bouteilles par carton de 6 ou de 3 / demi-bouteilles par carton de 6 / magnum par carton de 1 ou 3

Produits	Prix T.T.C Départ caveau	Prix T.T.C CE entreprise	Quantité	Total
 BRUT TRADITION Bouteille 75cl Demi-bouteille 37.5cl Magnum 1.5 litre	14.50 € 8.30 € 31.10 €	14.30 € 8.20 € 30.90 €		
 BRUT RÉSERVE épuisé jusqu'au 1 septembre 2025 Bouteille 75cl	16.50 €	16.30 €		
 BRUT ROSÉ Bouteille 75cl	15.50 €	15.30 €		
 BRUT BLANC DE BLANCS Bouteille 75cl	19.90 €	19.70 €		
 BRUT BLANC DE NOIRS « CUVÉE NOIRET » Bouteille Demi- bouteille Magnum	15.50 € 8.70 € 33.10 €	15.30€ 8.60 € 32.90 €		
 ROSÉ SAIGNÉE « L'ÉCLAT » (cuvée éphémère, rare et exceptionnelle)	29.90€	29.90 €		
RATAFIA CHAMPENOIS Bouteille de 70cl	12.30€	12.20 €		

Tarifs valables pour commande supérieure à 120 bouteilles ou équivalent sans transport.

(Inférieure, nous contacter). Livraison possible dans un rayon de 200km

Demandez-nous des poignets de transport.

Ordre du règlement : Champagne Desanlis Fabrice

RIB Noiret Desanlis Corinne IBAN : FR 76 1020 6000 6105 0322 3700 138 BIC : AGRIFRPP802

TOTAL

Brut Tradition : Cuvée élaborée à partir de 3 cépages (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay). Vin frais, dynamique avec des notes fruitées.

Brut Réserve : Cuvée issue du même assemblage que le Brut Tradition mais dont le vieillissement est plus important, vin équilibré et chaleureux.

Brut Rosé : Cuvée issue d'un subtil assemblage de la cuvée brut et de vin rouge de Champagne. Vin frais vous séduira en toutes occasions.

Blanc de Blancs : Cuvée 100% Chardonnay, au nez des notes florales et dévoile sa puissance en bouche.

Blanc de Noirs : Cuvée 100% Pinot Meunier. Sa jeunesse et sa rondeur vous séduiront. Vin souple et fruité.

Ratafia Champenois : vin doux à base de moût de raisins et d'eau de vie de champagne. Frais en apéritif ou au dessert.

Toutes les occasions sont bonnes pour déboucher une bouteille de champagne, servir frais et non glacé (entre 8 et 10°)

Conservation du champagne à l'abri du soleil et de la lune, bouteille couchée dans un endroit frais (une cave : l'idéal)

L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION