

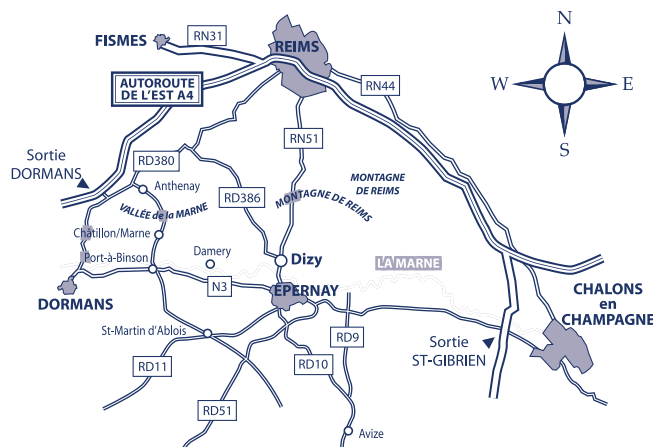
CORRESPONDANCE



CHAMPAGNE

ORIOI-JOUGNOT

Récoltant-Manipulant



Champagne
ORIOI-JOUGNOT

210, rue Danièle Casanova
5 1 5 3 0 D I Z Y
Tél. 03 26 55 32 62

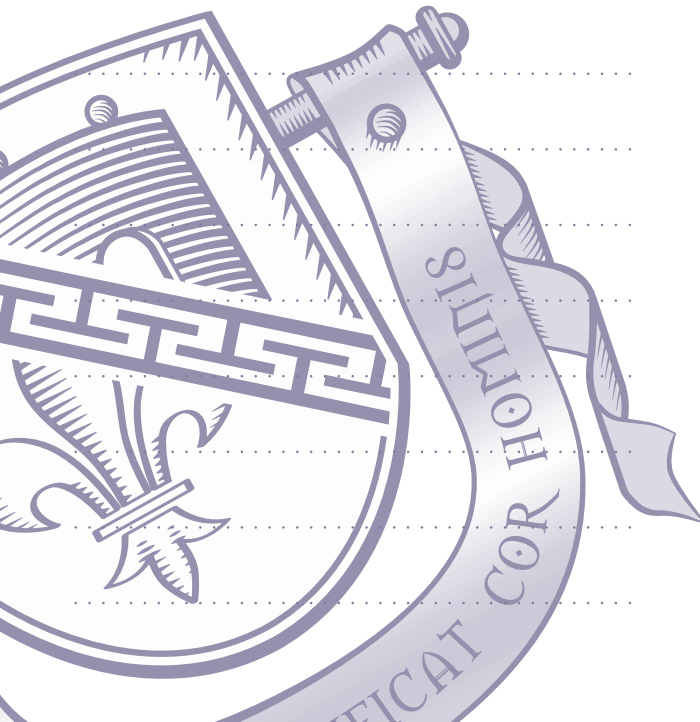
oriolj@wanadoo.fr
champagne-oriol-jougnot.com



CHAMPAGNE

ORIOI-JOUGNOT

Récoltant-Manipulant



Notre vignoble, à proximité d'Epernay est situé sur trois communes classées Grand Cru (Aÿ) et 1er Cru (Dizy et Hautvilliers).

Récoltant-Manipulant, notre champagne est entièrement élaboré à la propriété, dans le respect des méthodes traditionnelles champenoises. Il vieillit en cave durant trois années minimum, alors que les règles de l'appellation champenoise n'exigent que 15 mois.

Brut tradition

Robe or vif avec des bulles très fines. Plein de fraîcheur, le nez est fin et élégant. L'attaque de la bouche est franche, apportant une fraîcheur qui révèle des arômes de fruits à chair blanche. Le dosage est de 7 g de sucre par litre.

Demi-sec

Robe or vif, les bulles menues montent en mousse fine. Ce vin s'ouvre sur des notes sucrées qui apportent de la rondeur en bouche.

Extra Brut

Une cuvée à l'état pur, peu dosée à 3 g de sucre par litre, il bénéficie d'un vieillissement de plus de 4 années. Ses arômes francs accompagneront idéalement les poissons, les fruits de mer et apéritifs d'amateurs avertis. À ne pas associer avec les desserts, quels qu'ils soient.

Rosé

Robe rose tendre, le nez est ouvert aux parfums excitants des framboises, mûres et cassis. Maintenu en cave durant trois ans, ce rosé est le fruit d'un assemblage de coteaux champenois. Le dosage est de 8 g de sucre par litre.

Plénitude

Ce champagne a su développer des senteurs délicates. Sa robe est or intense avec des reflets cuivrés. Le nez est profond, de belle complexité. Les saveurs, riches et puissantes, explosent en fin de bouche. Racé, ce champagne a une durée de vieillissement en cave de 5 années. Dosage 6 g de sucre par litre.

Les Vauzelles, Grand Cru d'Aÿ 2018

Cette cuvée est élaborée à partir des Pinots Noirs de la vigne des Vauzelles qui bénéficie d'une exposition exceptionnelle sur un terroir de grands crus. Un millésime qui révèle le caractère unique d'un blanc de noir. Dosage 5 g de sucre par litre.

TARIF DEPART CELLIER

Tarif 11.2023 • Montant TTC en €

Champagne	bouteille	demie	magnum
Brut Tradition	16,00	9,50	35,00
Demi-sec	16,00	•	•
Extra Brut	17,00	•	•
Brut Rosé	18,00	•	•
Plénitude	18,00	•	•
Les Vauzelles	21,00	•	•

TARIF DE LIVRAISON À DOMICILE*

Tarif 11.2023 par caisse de 6 bouteilles • Montant TTC en €
Livraison en France métropolitaine

de 1 à 2 caisses	25,00 (forfait)
de 3 à 10 caisses	12,50 (par caisse)
Au delà...	Tarif dégressif (nous consulter)

CONDITIONNEMENT

Par caisse de 6 bouteilles,
6 ou 12 demi-bouteilles, 1 ou 3 Magnums
Le panachage des caisses est possible sans supplément.

RÈGLEMENT

Par chèque bancaire ou par virement
à **SCEV ORIOI-JOUGNOT**
IBAN
FR 76 1470 7015 0930 0214 5448 042

Nos expéditions voyagent sous la responsabilité du transporteur. Après vérification et si nécessaire, mentionnez des réserves sur le bordereau de transport avant de nous en adresser la copie.

* Prix à rajouter sur le tarif départ cellier

BON DE COMMANDE

Tarif 11.2023 • adresser à Champagne Oriol-Jougnot

Champagne	bouteilles	demies	magnums
Brut Tradition x 6 x 6
Demi-sec x 6	•	•
Extra Brut x 6	•	•
Brut Rosé x 6	•	•
Plénitude x 6	•	•
Les Vauzelles x 6	•	•

DESTINATAIRE (tarif avec livraison à domicile*)

NOM :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Téléphone :

Mail :

FACTURATION

NOM :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Téléphone :

Mail :

Date : Signature :