

Champagne Brut Réserve - 75 cl

Existe en magnum, jéroboam, demies-bouteilles et quarts avec ou sans étuis

Délicat et Élégant

Le Brut Réserve vieillit en cave 3 ans minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 15 mois.

Assemblage : 150 crus entrent dans sa composition. 15 à 35 % de vins de réserve sont utilisés pour pérenniser d'une année sur l'autre la qualité et le style du Brut Réserve.

Nez : Discret au début, où se mêlent fruits blancs frais (pommes, poires, pêches) et épices (curry, curcuma). Puis plus expressif avec une évolution sur les fruits mûrs.

Bouche : l'attaque est franche, élégante et complexe, la bulle délicate apporte la fraîcheur en finale.

Les médailles :

86/100 au Guide Gilbert et Gaillard 2014

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales 2015

Commended à l'International Wine Challenge 2015

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2015



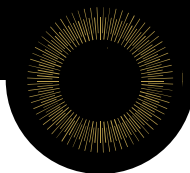
Conditions CNJE & Junior-Entreprises

La bouteille 75 cl sans étui (carton de 3 ou 6) prix unitaire facturé HT : **17.07 € HT**

Pour 36 bouteilles facturées,

6 bouteilles supplémentaires offertes

Soit un prix net unitaire estimé de 14.63 € HT la bouteille



Champagne Brut Chardonnay Millésimé 2006 - 75 cl

Subtil et Fin

Le Brut Chardonnay vieillit en cave 6 ans minimum.

Assemblage : Une cuvée 100 % chardonnay.

Une sélection de 70 crus parmi ceux qui expriment le meilleur du chardonnay.

Nez : Il délivre des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia.

On y retrouve également des parfums plus subtils d'agrumes, de poire voire même de tilleul.

Bouche : Elle est d'une belle ampleur. L'attaque est vive, fraîche et puissante, une finale complexe d'agrumes et de miel.

Les médailles :

Médaille d'Or SELECTIONS MONDIALES DES VINS AU CANADA 2014

Médaille d'Or SELECTIONS MONDIALES DES VINS AU CANADA 2015

Médaille d'Argent VINALIES INTERNATIONALES 2014



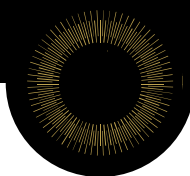
Conditions CNJE & Junior-Entreprises

La bouteille 75 cl sans étui (carton de 6) prix unitaire facturé HT : **23.40 € HT**

Pour 38 bouteilles facturées,

10 bouteilles supplémentaires offertes

Soit un prix net unitaire estimé de 18,52 € HT la bouteille



Champagne Brut Millésimé 2008 - 75 cl

Elégant et Puissant

Le Brut Millésimé vieillit en cave 5 ans minimum.

Il exprime les typicités et l'expression de son année de vendanges

Assemblage : Une multitude de crus entrent dans sa composition qui puise dans le terroir champenois toute son élégance et sa puissance.

Nez : Arômes francs et nets mêlant la fraîcheur des agrumes à la fragrance de fruits murs.

Bouche : attaque veloutée révélant une mousse espiègle qui tapisse délicatement le palais. Complexité aromatique en harmonie avec le nez. Vivacité et fraîcheur en fin de bouche.

Les médailles :

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2015

88/100 au Tasted 100% Blind

Médaille d'Or au Terravino 2015



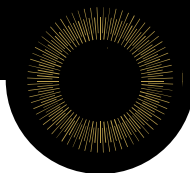
Conditions CNJE & Junior-Entreprises

La bouteille 75 cl sans étui (carton de 6) prix unitaire facturé HT : **22.39 € HT**

Pour 38 bouteilles facturées,

10 bouteilles supplémentaires offertes

Soit un prix net unitaire estimé de 17.72 € HT la bouteille

**Conditions de livraison en France Métropolitaine :**

Toutes nos livraisons sont effectuées par transporteur sur la France Métropolitaine et sont assurées. Les livraisons sont effectuées du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00 sans choix d'horaires. Pour une demande en J+2 ou sur un horaire précis, les surcoûts de livraison sont à votre charge

Conditions tarifaires :

Tarifs valables dans le cadre d'un accord national et pour les adhérents de la confédération.

Livraison :

Franco pour une livraison en France métropolitaine à partir de 36 bouteilles ou équivalents 75 cl facturées

En dessous de 36 bouteilles facturées : 19,00 € HT par livraison en France métropolitaine

Conditions de règlement : A la commande ou à 30 jours (sous réserve d'accord SFAC)