

COMMANDE SPÉCIALE MISE EN BULLE

Par 24 bouteilles panachées



BON DE COMMANDE 2025



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER	CL	Cond	Tarif Base 2025 € HT Nu	Tarif Préférentiel JRE 2025 € HT Nu	Le carton de 6 bouteilles € HT Nu	Quantité x Cartons	Total € HT
CUVÉE ROYALE							
Cuvée Royale Brut	75	6	25,10 €	20,92 €	125,52 € <i>Au lieu de 150,60 €</i>	_____ x Cartons de 6	
Cuvée Royale Brut Nature	75	6	26,70 €	22,25 €	133,50 € <i>Au lieu de 160,20 €</i>	_____ x Cartons de 6	
FRAIS DE PORT (40€ de frais supplémentaires pour toute commande inférieure à 300 € HT)							
TOTAL HT							

VOS COORDONNÉES DE FACTURATION :

Nom/Société.....
Contact.....
N°..... Rue..... CP.....
Ville.....
SIRET (obligatoire).....
Téléphone (obligatoire).....
Email.....

VOS COORDONNÉES DE LIVRAISON :

Nom/Société.....
Contact.....
N°..... Rue..... CP.....
Ville.....
Téléphone (obligatoire)
Email.....

Vérifiez bien toutes les adresses que vous nous confiez : toute information erronée donnerait lieu à un retour de colis avec frais de réexpédition à votre charge.

Conditions générales de vente :

Minimum de commande 360 € TTC. En deçà, frais de port 36€.

Tarifs valables le **24 et 25 novembre 2025**

Règlement : paiement par traite en paiement 15 jours nets par chèque ou virement.
Seules les réserves émises précises sur le bon de livraison (manquant, casse ...), nous permettent le remplacement ou le remboursement.

Merci de bien vouloir vérifier votre colis à l'arrivée avant de signer le bon de livraison.

À compléter et à retourner par mail à
fduchemin@josephperrierkressmann.fr

35%
CHARDONNAY

OFFRE
5+1

35%
PINOT NOIR

30%
MEUNIER

OEIL

La Cuvée Royale Brut est dotée d'une robe d'un or jaune pâle, teintée de reflets cuivrés et d'une superbe intensité.

NEZ

Un premier nez discret, fin et d'une belle complexité aromatique. Un bouquet fruité de pommes, poires et pêches blanches évoluant sur des saveurs élégantes d'agrumes.

BOUCHE

Attaque vive et souple. La bouche allie complexité et légèreté, corpulence et fraîcheur. Les notes florales de fleurs blanches laissent place en fin de bouche à des arômes fruités de pêches de vigne pour terminer sur une très belle finale acidulée.



62%
CHARDONNAY

OFFRE
5+1

14%
PINOT NOIR

24%
MEUNIER

OEIL

La Cuvée Royale Brut Nature arbore une robe d'un or vermeil souté avec une mousse fine.

NEZ

De délicats arômes floraux de rose et de pivoine ressortent et poursuivent avec d'intenses fragrances épicées.

BOUCHE

L'attaque est vive avec des arômes de fruits blancs (pomme, poire) et fruits jaunes (pêche, brugnion) mêlés à la fin par des saveurs poivrées.

