CHAMPAGNE

Georges Henry

RÉCOLTANT-MANIPULANT

"Interprête d'un terroir"

AZY-SUR-MARNE

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour vous faire découvrir notre Champagne. Pour vous assurer de notre présence, nous vous invitons à téléphoner avant votre visite au 03 23 82 88 91.

CHAMPAGNE Georges Henry

15 rue de la Vallée
02400 Azy-sur-Marne

Tél. 03 23 82 88 91
contact@champagne-georges-henry.fr

Du lundi au samedi
sur rendez-vous
Fermé le dimanche
et les jours feriés

Visitez notre site **www.champagne-georges-henry.fr**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Conception et impression : d/c - Bordeaux. 05 56 51 77 16

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

CHARTE DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE CHAMPAGNE

LE VIGNERON

- respecte son terroir
- récolte son raisin
- travaille sa vigne
- vinifie et élève son vin
- met sa production en bouteilles, dans sa cave
- commercialise ses produits
- se perfectionne, dans le respect de la tradition
- il accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture

Responsables de A à Z du travail de la vigne à la consommation en passant par l'élevage à la vinification, Ils relèvent un défi pour votre plaisir. Vigneron indépendant, une passion à partager.

TARIF AU 15 AOÛT 2023

Tous nos champagnes sont sous réserve des stocks disponibles.

Prix unitaire T.T.C. départ cave

Brut « DU POURPRE À L'OR »

Le magnum **45,00 €**

Cuvée conviviale élevée en fût de chêne, avec une belle robe or aux arômes de fruits secs et d'épices douces. Un champagne d'amateurs, pour enchanter vos apéritifs et repas.

Brut MILLÉSIME 2016 (stock limité)

La bouteille **27,00 €**

La finesse de son effervescence et la vivacité de ces arômes nous transportent vers le meilleur de l'année 2016.

Brut « L'OR DE MES ANCÊTRES »

La bouteille **25,00 €**

Cuvée vinifiée de façon ancestrale, sans sulfite ajouté pour le plus grand plaisir des papilles ; élevée en fût de chêne et non filtrée pour lui conserver toute son originalité.

Brut Rosé (stock limité)

La bouteille **20,00 €**

Champagne d'un lumineux rose saumoné clair, aux arômes délicats de petits fruits rouges à l'eau-de-vie.

Extra-Brut (stock limité)

La bouteille **18,50 €**

Champagne d'apéritif ou de repas de poissons, léger et vif, aux notes d'aubépine et d'agrumes.

Brut Réserve (stock limité)

La bouteille **17,00 €**

La demi-bouteille **12,00 €**

Champagne de toutes les occasions, souple et puissant, aux notes de fruits jaunes confiturés.

Demi-Sec (disponible à partir de fin octobre 2024)

La bouteille **17,00 €**

Champagne du dessert et de la cuisine asiatique à la robe jaune d'or, aux arômes de fruits jaunes confits.

Prix unitaire T.T.C. départ cave

Ratafia de Champagne 18% vol. **14,00 €**

Apéritif typiquement champenois, élaboré à partir de moût de raisin et d'alcool.

Marc de Champagne 40% vol. **21,00 €**

Pour sorbet ou digestif, obtenu par distillation des marcs de pressurage.

Livraison

France métropolitaine

Expédition par transporteur en carton de 6 bouteilles. Votre commande sera prise en compte à réception de votre règlement, par virement bancaire ou chèque bancaire.

n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement au 03 23 82 88 91

Frais de port

6 bouteilles	**20,00 €**	24 bouteilles	**43,00 €**	42 bouteilles	**63,00 €**
12 bouteilles	**27,00 €**	30 bouteilles	**45,00 €**	48 bouteilles	**68,00 €**
18 bouteilles	**32,00 €**	36 bouteilles	**54,00 €**	54 bouteilles	**70,00 €**

A partir de 60 bouteilles : forfait 60 €

Franco de port à partir de 120 bouteilles

Contactez-nous au : 03 23 82 88 91

Prévoyez vos bulles de fin d'année à l'avance,
car le délai de livraison peut être plus long qu'habituellement.

En cette fin d'année, nos Champagnes seront disponibles sur réservation et en quantité très limitée, je vous recevrai sur rendez-vous.

CHAMPAGNE GEORGES HENRY - 15 rue de la Vallée 02400 Azy-sur-Marne - Tél. 03 23 82 88 91 - contact@champagne-georges-henry.fr

Acceptant le règlement des sommes dues, par chèques libellés à son nom, en sa qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.