



# CHAMPAGNE *Georges Henry*

VIGNERON INDÉPENDANT  
"Interprète 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*

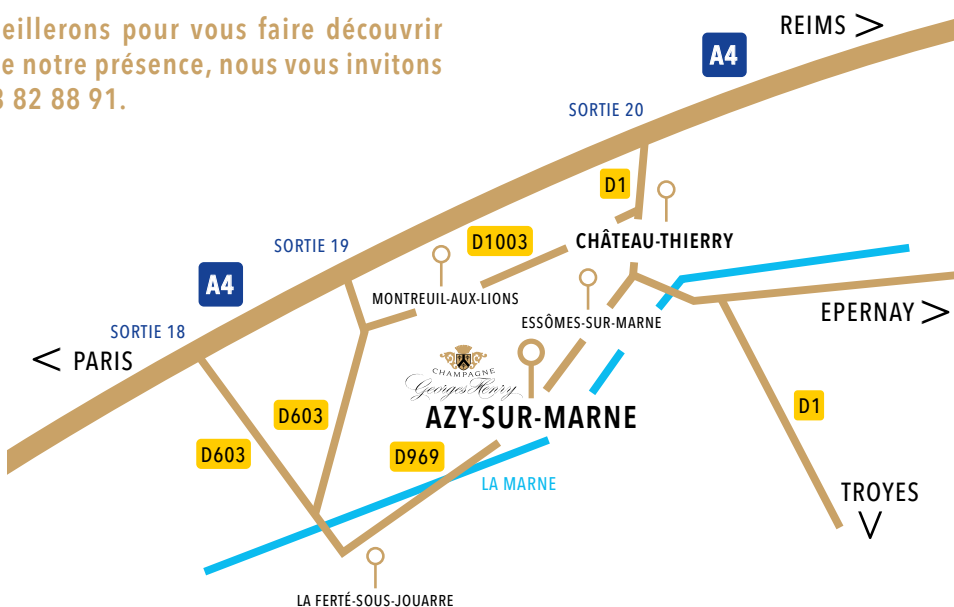
15 rue de la Vallée  
02400 Azy-sur-Marne

Tél. 03 23 82 88 91

contact@champagne-georges-henry.fr

Du lundi au samedi  
sur rendez-vous

Fermé le dimanche  
et les jours fériés



Visitez notre site [www.champagne-georges-henry.fr](http://www.champagne-georges-henry.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Conception et impression : d/c - Bordeaux - [instagram.com/atelier\\_dc\\_bordeaux](http://instagram.com/atelier_dc_bordeaux)



## CHARTRE DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE CHAMPAGNE

respecte son terroir

récolte son raisin

travaille sa vigne

vinifie et élève son vin

### LE VIGNERON

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 SEPTEMBRE 2024

Tous nos champagnes sont sous réserve des stocks disponibles.

Prix unitaire T.T.C.  
départ cave

Prix unitaire T.T.C.  
départ cave

### Brut « DU POURPRE À L'OR »

Le magnum

47,00 €

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 2019

La bouteille

28,00 €

La finesse de son effervescence et la vivacité de ces arômes nous transportent vers le meilleur de l'année 2016 ou 2019.

### Brut « L'OR DE MES ANCÊTRES »

La bouteille

26,00 €

Cuvée vinifiée en mémoire de mes ancêtres pour le plus grand plaisir des papilles ; élevée en fût de chêne et non filtrée pour lui conserver son originalité.

### Brut Rosé (stock limité)

La bouteille

21,00 €

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

### Extra-Brut

La bouteille

18,50 €

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

### Brut Réserve

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

La bouteille

17,00 €

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

### Ratafia champenois 18% vol.

14,00 €

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

### Marc champenois 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

Pour mieux vous accueillir, prévenez-nous de votre visite et de votre commande. Au plaisir de vous revoir, champagement vôtre !

