



CHAMPAGNE

Georges Henry

RÉCOLTANT-MANIPULANT

"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.



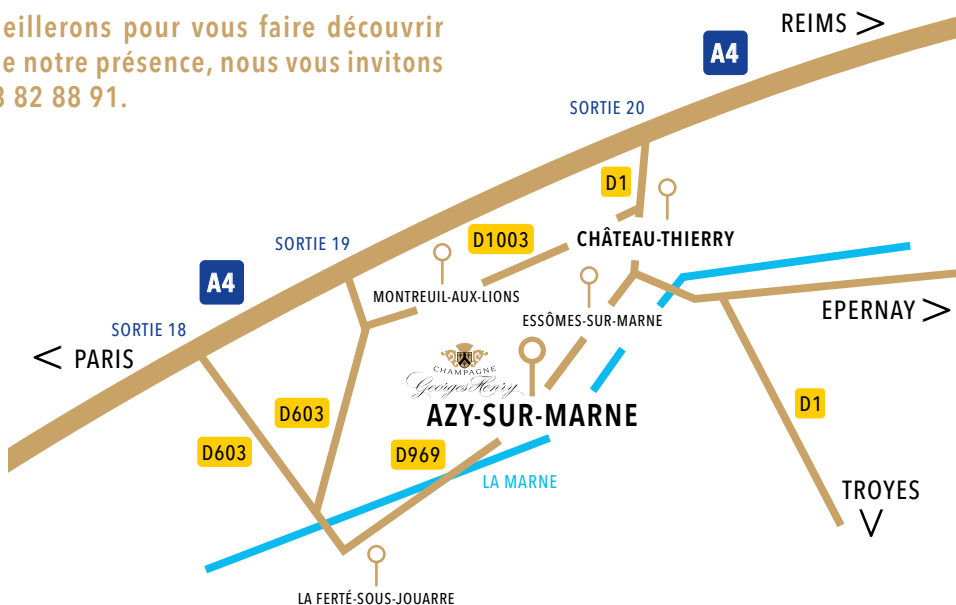
15 rue de la Vallée
02400 Azy-sur-Marne

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

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



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 1^{er} SEPTEMBRE 2021

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

40,00 €

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

24,50 €

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

22,30 €

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

La bouteille

18,00 €

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

Extra-Brut

La bouteille

16,30 €

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

Brut Réserve

La bouteille

15,00 €

La demi-bouteille

9,90 €

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

Demi-Sec

La bouteille

15,00 €

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

Ratafia de Champagne 18% vol.

13,50 €

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

Marc de Champagne 40% vol.

18,00 €

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	57,00 €
18 bouteilles	32,00 €	36 bouteilles	54,00 €	54 bouteilles	64,00 €

A partir de 60 bouteilles : forfait 60 €

Nous contacter : 03 23 82 88 91

Franco de port à partir de 120 bouteilles

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