



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 nous téléphoner avant votre visite au 03 23 82 88 91.



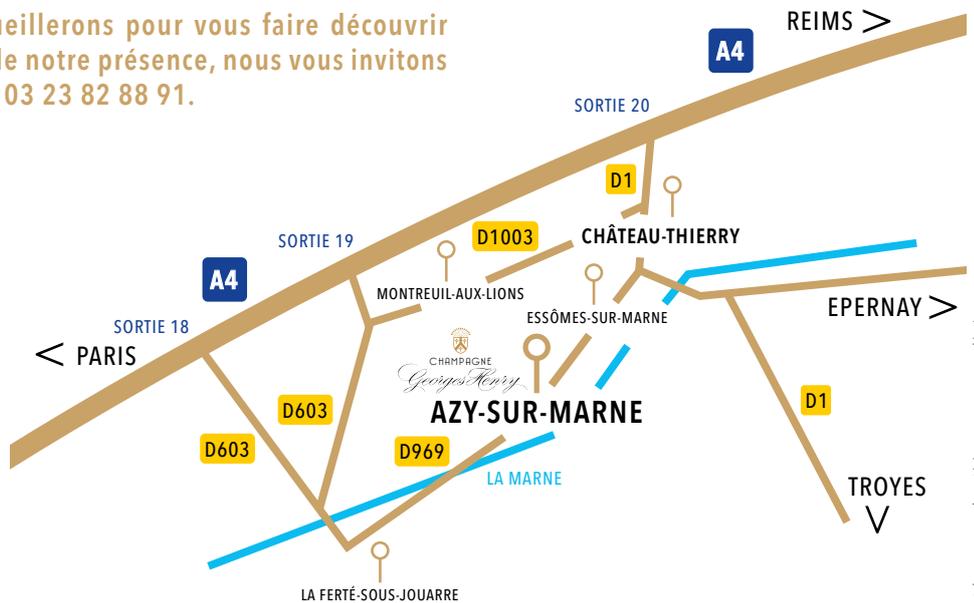
15 rue de la Vallée
02400 Azy-sur-Marne

Tél. 03 23 82 88 91

florianne@champagnegeorgeshenry.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 - 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 1^{er} SEPTEMBRE 2025

Tous nos Champagnes sont sous réserve de stocks disponibles suivant la générosité de la nature !

Prix unitaire T.T.C. départ cave

Prix unitaire T.T.C. départ cave

Brut « DU POURPRE À L'OR »

Le magnum

48,00 €

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

28,60 €

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

Brut « L'OR DE MES ANCÊTRES »

La bouteille

26,50 €

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

Brut Rosé (stock limité)

La bouteille

22,00 €

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

Extra-Brut

La bouteille

18,80 €

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

Brut Réserve

La bouteille

17,30 €

La demi-bouteille

12,25 €

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

Demi-Sec

La bouteille

17,30 €

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.

14,50 €

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

Marc de Champagne 40% vol.

21,70 €

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

Livraison

France métropolitaine

Expédition par transporteur en carton de 6 bouteilles ou 12 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 €

De 30 à 42 bouteilles : 1,60 € / bouteille

12 bouteilles : 30,00 €

De 48 à 54 bouteilles : 1,50 € / bouteille

18 bouteilles : 35,00 €

Pour connaître les frais de port à partir de 60 bouteilles, nous contacter.

24 bouteilles : 45,00 €

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 !

