



Opération 2022 "Champagne"

Rotary Club MONS BRUYERES-JURBISE

		Prix	Quantité	Total
Champagne DIEBOLT-VALLOIS à CRAMANT				
TRADITION : Assemblage de 3 cépages (Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier)	(la bouteille)	23 €		
BLANC DE BLANCS : Chardonnay 100 % (de la célèbre Côte des Blancs)	(la 1/2-bouteille)	15,50 €		
	(la bouteille)	26 €		
	(le magnum)	56 €		
PRESTIGE : Blanc de Blancs - 100% Chardonnay - Produit des meilleures années de vignes âgées et les mieux exposées	(la bouteille)	32 €		
	(le magnum)	75 €		
MILLESIME 2015 : Blanc de Blancs - 100% Chardonnay (Produit d'une Grande Année)	(la bouteille)	35 €		
	(le magnum)	77 €		
ROSE : En apéritif ou accompagnement d'un repas Sur des arômes de petits fruits rouges	(la bouteille)	27 €		
FLEUR DE PASSION 2012 : Elevé en barrique - 100% Chardonnay de vieilles vignes - Grand cru - Intense, complexe et long en bouche	(la bouteille)	80 €		
	(le magnum)	175 €		
TOTAL GENERAL				

Nom		Date	
N° gsm /tél		Signature	
email			

A renvoyer à par courriel à dbonnewyn@gmail.com avant le 20 novembre 2022.

Paiement sur le compte **BE20-9531-1768-9156** du Club **AVANT** le 20 novembre pour confirmation et livraison prévue mi- décembre.

Qui souhaite une attestation de « sponsoring » la recevra à la livraison de sa commande.

ATTESTATION DE SPONSORING SOUHAITEE

OUI (*) - NON (*)

(*) (SVP. Entourer la réponse et biffer celle qui est inutile - Si rien n'est mentionné, l'absence de réponse sera interprétée comme une réponse négative).



Opération 2022 "Champagne"

Rotary Club MONS BRUYERES-JURBISE

	Prix	Quantité	Total
Champagne Daniel DEHEURLES & Filles à CELLES-SUR-OURCE			
RESERVE BRUT : Blanc de Noirs (Pinot noir 100%) - Idéal en apéritif ou pour accompagner le repas.	Nouveauté ! (la bouteille)	18,5 €	



LA RONDEUR ET LE FRUITÉ DU PINOT NOIR

Richesse de notre terroir, à Celles-sur-Ource, et cépage dominant sur la Côte des Bar, notre cuvée est l'expression affirmée de ce cépage à la structure marquée, au puissant fruité et à sa générosité en bouche.
Un champagne gourmand pour toute occasion !

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune pâle

Nez : Le nez de cette cuvée Blanc de Noirs fait ressortir de belles notes de fruits à chair blanche tels que la pêche, l'abricot, la poire.

Bouche : Fraîcheur surprenante en bouche avec en plus, quelques notes d'agrumes confits, associées également à un soupçon de fruits secs et de miel.

Champagne équilibrée avec un beau volume en bouche. Belle harmonie.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne idéal en apéritif qui s'accommodera également parfaitement au dîner.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 100% Pinot Noir, « Blanc de Noirs »
- ◆ Dosage : 10g /litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.

Nom		Date	
N° gsm /tél		Signature	
email			

A renvoyer à par courriel à rotary.mons.bruyeres.jurbise@gmail.com avant le 20 novembre 2022.

Paiement sur le compte **BE20-9531-1768-9156** du Club **AVANT** le 20 novembre pour confirmation et livraison prévue mi- décembre.

Qui souhaite une attestation de « sponsoring » la recevra à la livraison de sa commande.

ATTESTATION DE SPONSORING SOUHAITEE

OUI (*) - NON (*)

(*) (SVP. Entourer la réponse et biffer celle qui est inutile - Si rien n'est mentionné, l'absence de réponse sera interprétée comme une réponse négative).