

JEAN MALLET

CHAMPAGNE



Récoltant - Manipulant since 1974



NOS CHAMPAGNES

BRUT TRADITION

Cépages : 70% Pinot Noir + 30% Chardonnay

La puissance et le corps du Pinot Noir se marient parfaitement avec la finesse du Chardonnay. Ce champagne fruité est idéal pour accompagner vos poissons !

DEMI-SEC TRADITION

Cépages : 70% Pinot Noir + 30% Chardonnay

Né de l'assemblage de notre cuvée Brut et d'une liqueur noble issue du cépage blanc Chardonnay, ce champagne Demi-Sec, par ses arômes fruités et sucrés, est parfait avec vos desserts !

BRUT GRANDE RESERVE

Cépages : 60% Pinot Noir + 40% Chardonnay

Issu de l'assemblage de vins de différentes années, cette cuvée a exprimé dans le temps sa pleine maturité grâce à un élevage sur lies plus long. À déguster autour de petits fours salés ou en accompagnement d'un foie gras

BRUT PRESTIGE

Cépages : 70% Chardonnay + 30% Pinot Noir

Le Chardonnay, majoritaire dans cette cuvée, reflète la légèreté et la finesse de ce champagne. Un long vieillissement en cave lui confère ses arômes uniques de grillé. La présence de Pinot Noir apporte profondeur et corps à cet assemblage. Accompagné d'un plateau de fruits de mer ou d'un brie de Meaux aux truffes, il révèle toutes ses saveurs !

BRUT ROSE

Cépages : 74% Pinot Noir (dont 12% de coteaux champenois rouge) + 26% Chardonnay

Ce Rosé d'assemblage présente une couleur profonde et une effervescence voluptueuse. Il ravira vos papilles avec ses notes fruitées très prononcées. Ce champagne apportera une touche d'originalité à l'apéritif .



SCANNEZ MOI POUR EN SAVOIR PLUS

TARIFS TTC au 01/05/2023

BRUT TRADITION	15.20€
DEMI-SEC TRADITION	15.20€
BRUT GRANDE RESERVE	16.70€
BRUT ROSE	17.50€
BRUT PRESTIGE	19.90€
DEMI-BOUTEILLE BRUT (37,5cl)	9.00€
MAGNUM BRUT (150cl)	34.00€
CARTON DECOUVERTE	99.70€
2 Brut Tradition + 1 Demi-sec Tradition + 1 Grande réserve + 1 Prestige + 1 Rosé	

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Nos prix s'entendent départ CAVE, tous droits, taxes et emballages compris
- Etiquettes personnalisées et coffrets sur devis
- Conditionnement demi-bouteilles et bouteilles en carton de 6.
- Conditionnement magnum à l'unité
- Expédition en carton de 6

TRANSPORT

- 6 bouteilles : Forfait 27€
- 12 - 18 bouteilles : 3,00 € / bouteille
- 24 - 30 bouteilles : 2,60 € / bouteille
- 36 -42 bouteilles : 2,15 € / bouteille
- 48 - 54 -60 bouteilles : 1,90 € / bouteille
- 66 - 72- 78- 84 -90 bouteilles : 1,70 € / bouteille
- 96-102-108-114 bouteilles : 1,40 € / bouteille
- 120 bouteilles : Port offert

Expédition de demi-bouteilles et magnums sur devis

- Valable pour une livraison à une même adresse en France Métropolitaine (hors Corse). Expédition pour les autres destinations sur devis.
- Les frais de port sont à la charge de l'acheteur.
- Bien vérifier à l'arrivée le nombre et l'état des colis, le transporteur étant le seul responsable en cas de perte ou d'avarie.

CONSEILS



N'oubliez pas de laisser le champagne se reposer quelques jours après le voyage.

Il se boit frais et non glacé, entre 6 et 8°C. N'utilisez ni congélateur, ni freezer.

Le champagne se conserve couché, à la fraîcheur (~12°C) et à l'abri de la lumière. Il peut rester plusieurs années dans une bonne cave.

CONTACT

CHAMPAGNE JEAN MALLET

5 Rue des Pressoirs - 10200 BAROVILLE

tél : 03 25 27 78 65 / 03 25 27 33 91

Mail : champagnemallet@orange.fr

Site : www.champagnemallet.fr

ENLEVEMENT A LA PROPRIETE SUR RENDEZ-VOUS

BON DE COMMANDE

CUVEES	Euros x Qté	= Total
BRUT TRADITION	15.20€ x	=
DEMI-SEC TRADITION	15.20€ x	=
GRANDE RESERVE	16.70€ x	=
ROSE	17.50€ x	=
PRESTIGE	19.90€ x	=
DEMI-BOUTEILLE	9.00€ x	=
MAGNUM	34.00€ x	=
CARTON DECOUVERTE	99.70€ x	=

SOUS TOTAL =	
Frais de port = (Voir onglet transport)	
TOTAL =	

Réglement à la commande par chèque bancaire,
CB (uniquement par téléphone), ou virement.

ADRESSER A :

CHAMPAGNE JEAN MALLET

5 Rue des Pressoirs- 10200 BAROVILLE
tél : 03 25 27 78 65 / 03 25 27 33 91
Mail : champagnemallet@orange.fr
Site : www.champagnemallet.fr

Enlèvement à la propriété sur rendez-vous

Adresse de livraison

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

Port. :

E-mail :

Adresse de facturation (si différente)

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Ci-joint mon règlement à l'ordre de
Champagne JEAN MALLET

> Date et signature :