OLIVIER DEVITRY

CHAMPAGNE

LES TARIFS

1 **Champagne brut 75cl** : 17,00€ la bouteille
en cartons de 6 soit 102€ le carton
2 **Champagne brut 150cl**: 39€ le magnum
en carton individuel
3 **Champagne brut 37,5cl**: 11,00€ la demi-
bouteille en carton de 6 soit 66€ le carton
4 **Champagne rosé 75cl** : 22€ la bouteille
en cartons de 6 soit 132€ le carton
5 ***Champagne brut blanc de blanc* 75cl**:23€ la
bouteille en cartons de 6 soit 138€ le carton
6 **Champagne demi-sec 75cl** : 19,00€ la
bouteille en cartons de 6 soit 114€ le carton
7 **Champagne Blanc de Noir brut 75cl** : 24€/bt
En cartons de 6 soit 144€ le carton (nouveau)

Pour tout renseignement et retour des commandes à :

Alexandre DAGNAN (maintenance)

Tél : 06 19 11 93 87

Arrêt des commandes le vendredi 27 novembre à 12h

Livraison prévue la semaine du 07 au 11 décembre.

-Champagne Brut (Magnum 1,5L, bouteille 75cl ou ½ bouteille 37.5cl)
Le champagne brut classique.
Composition ; Pinot noir + Chardonnay, champagne sec, très léger goût fruité, idéal pour apéritif ou dessert. A consommer très frais.

-Champagne Brut « Cuvée Spéciale » 75 Cl
Champagne blanc de blanc 100% Chardonnay pour amateur de champagne sec, fin en bulles, idéal très frais à l'apéritif.

-Champagne Rosé 75 Cl
Composition : Pinot noir et Pinot Meunier
Sec et fruité, idéal à l'apéritif servi très frais.

-Champagne Demi-sec 75 Cl
Champagne plus sucré, idéal à la fin d'un repas avec le dessert.

Champagnes Olivier Devitry, viticulteur et producteur depuis 5 générations à Urville (10200).