



Champagne Cuvée Réservee Brut



Assemblage harmonieux de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. Ce Champagne blanc de charme, racé et de plénitude, ayant acquis un vieillissement de plus de 5 années dans nos caves, est une Cuvée d'Exception, à s'offrir aux moments privilégiés. À l'aération, ce Champagne dans sa robe pâle, agrémenté d'un fin cordon permanent autour de la flûte, dévoilera, des notes briochées et beurrées ainsi qu'une attaque en bouche, longue, franche et désaltérante, et en final, un bouquet de notes d'agrumes caractéristique au cépage Chardonnay.



Le Rosé des Riceys



Vin tranquille et d'une grande qualité. Les Riceys, seul village en Champagne à produire ce vin Rosé de grande renommée, provenant de lieux-dits les plus fins de notre terroir. Ce Rosé est issu de la vinification par macération courte de Pinot Noir, suivie d'une fermentation rapide, accélérée par foulage mesuré. Ce vin jeune délivrera largement tous ses parfums de fruits rouges et deviendra mature en toute générosité et puissance. Il se dégustera aussi en vin de garde, et toujours à une température idéale située en 10 et 12°, ne le servez surtout pas trop froid et jamais glacé.



Ratafia Champenois



Apéritif flatteur et convivial, titrant à 18°, le Ratafia Champenois se déguste aussi bien pur qu'en cocktails et en association avec de nombreux plats et desserts. Il est élaboré à partir de moûts de raisins assemblés avec du vieux Marc de Champagne et des Eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne.

Au nez : arômes de pruneau et de pain d'épices.
En bouche : notes de miel et de fruits confits.



Champagne Tradition Brut



Robuste et belle structure. Ce Champagne Tradition, 100% Pinot Noir, est un vin vigoureux vous réservant d'agréables surprises une fois en bouche...

Plusieurs années de vieillissement en caves lui sont nécessaires pour arriver souple et délicat sur votre table, lors d'un repas (poisson ou viande), ou avec un plat chaud (saumon avec sa fondue de poireaux).



Champagne Cuvée Prestige Brut



Une cuvée de Grande Classe, raffinée et élégante, issue de nos meilleures cuvées, Champagne fruité, tout en finesse et subtilité, souple, et d'un aspect jaune doré, avec une abondance de fines bulles persistantes, signe d'un vieillissement accompli.

C'est un merveilleux apéritif et le compagnon recherché d'un repas «tout Champagne». À table, avec un chapon poché à la crème de foie gras, ou bien, des cailles farcies, sauce aux morilles.

**Existe en demi-bouteille 37,5 cl
et également en magnum 150 cl.**



Champagne Rosé Prestige Brut



Ses bulles d'argent scintillent dans leur parure saumonée. Robuste et charpenté en bouche, ce Champagne Rosé est un vin raffiné, élégant, d'une saveur vive, corpulente et fruitée, vous apprécierez son nez avec ses arômes de fruits rouges, son effervescence et sa couleur rosée aux reflets pourpres.

Il s'apprécie lors d'un cocktail entre amis, à l'apéritif, accompagné de Biscuits Roses de Reims ou au dessert, avec un gâteau au chocolat, une tarte aux fruits tièdes ou encore, des crêpes fourrées aux amandes.

Informations à remplir

A remplir en lettres majuscules et à nous retourner sous enveloppe, accompagné de votre règlement à :

CHAMPAGNE AUGÉ DASCIER
1 Rue de la Presle
10340 LES RICEYS

Adresse de livraison

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postale :

Ville :

Téléphone :

Email :

Adresse de facturation (si différente)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postale :

Ville :

Téléphone :

Email :



CHAMPAGNE
AUGÉ-DASCIER

à Les Riceys

TARIFS TTC
2022 - 2023

Paiement comptant à la commande, net et sans escompte.
La facture détaillée vous sera adressée après expédition.

Mode de règlement par chèque ou par virement
IBAN FR76 1470 7005 0900 5215 7588 626
BICS: CCBPFRPMTZ

www.champagne-auge-dascier.com

1, rue de la Presle - 10340 Les Riceys
Tél. : 03 25 29 31 83 - Port. : 06 21 64 25 86
Mail : champagne-auge-dascier@orange.fr
www.champagne-auge-dascier.com

TARIFS TTC 2022 2023

Départ cave

	Bouteille	Magnum	Demi Bouteille
Cuvée Réservee Brut <small>Cuvée d'exception pour moments privilégiés. 50% Chardonnay 50% Pinot Noir.</small>	20€		
Cuvée Prestige Brut <small>Élégante structure de Pinot Noir.</small>	17 €	35 €	9 €
Cuvée Prestige Rosé Brut <small>Belle parure saumonée.</small>	19 €		
Cuvée Tradition Brut <small>Apprécié par son goût plus charpenté.</small>	15 €		
Vin Rosé des Riceys <small>Vin tranquille en bouteille spéciale sérigraphiée de l'écusson des Riceys.</small>	16 €		
Ratafia Champenois	15 €		

Pour vos cadeaux



Coffret luxe 1 bouteille	3 €
Coffret luxe 2 bouteilles	3,20 €
Coffre luxe 3 bouteilles	3,50 €
Coffret luxe 2 flûtes ou 2 bouteilles	10 €
Étiquettes personnalisées <small>(multiple de 4 - voir site internet)</small>	1,20 €

Modalités

Expéditions à partir d'un carton de 6 bouteilles ou 6 demi-bouteilles.

Frais de transport

(2 demi-bouteilles = 1 bouteille)

En dessous de 12 bouteilles : forfait à 32€

De 13 à 42 bouteilles : 1€90/bouteille

De 43 à 120 bouteilles 1€50/bouteille

A partir de 121 bouteilles : Franco de port

BON DE COMMANDE

	Quantité	Total €
Cuvée Réservee Brut		
Bouteille		
Cuvée Prestige Brut		
Bouteille		
Magnum		
Demi-bouteille		
Cuvée Prestige Rosé Brut		
Bouteille		
Cuvée Tradition Brut		
Bouteille		
Vin Rosé des Riceys - Millésime		
Ratafia Champenois		
Coffret luxe 1 bouteille		
Coffret luxe 2 bouteilles		
Coffret luxe 3 bouteilles		
Coffret luxe 2 flûtes ou 2 bouteilles		
SOUS-TOTAL TTC		
Frais de transport		
En dessous de 12 bouteilles		
Tarifs au forfait 32 €		
13 à 42 bouteilles		
Nombre de bouteilles x 1,90 €		
43 à 120 bouteilles		
Nombre de bouteilles x 1,50 €		
+ de 121 bouteilles		
Franco de Port		
TOTAL de la COMMANDE		