



BON DE COMMANDE
A compléter et retourner à :
A l'attention de Mr. Savry - Lycée Agro-Viticole de Crézancy - 2, rue de l'Église 02650 Crézancy
accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de Mr. l'agent comptable de l'EPLEA de Crézancy.

LYCÉE PUBLIC AGRO-VITICOLE • 2, RUE DE L'ÉGLISE 02650 CREZANCY
TÉL. 03 23 71 23 53 - 03 23 71 50 70 • FAX 03 23 71 45.68
PATRICE SAVRY 06 45 37 95 13 • patrice.savry@educagri.fr

Le cellier est ouvert du lundi au vendredi, de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.
Pour un accueil personnalisé, contactez-nous !

www.champagne-delhomme.fr

IMPRIMÉ SUR PAPIER 100% RECYCLÉ



T A R I F S



UN CHAMPAGNE VRAIMENT DIFFÉRENT

Parce qu'elles sont élaborées au sein de l'exploitation du Lycée Agro-Viticole de Crézancy et le fruit de raisins cultivés le plus naturellement possible, avec passion et minutie, les cuvées Delhomme ont chacune des particularités qui méritent le détour.

Elevés sur une surface de plus de trois hectares, les trois cépages AOC Champagne (Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier) sont regroupés sur une grande monoparcelle à Crézancy et quatre autres plus petites sur la commune de Barzy-sur-Marne. Tout le vignoble Delhomme est cultivé de manière raisonnée et les parcelles sont enherbées pour limiter les phénomènes d'érosion.



La cuvée Terroir fait dans le projet pilote du plan éco-phyto 2018 : 40 ares de vignes sont cultivés en Agriculture Biologique et les raisins vinifiés en fûts de chêne.

CONSOMMER LE CHAMPAGNE DELHOMME : UN ACTE ÉTHIQUE

Non seulement il est issu des meilleurs raisins (une partie labellisée Bio), mais il est aussi le fruit d'un travail minutieux et passionné du Maître de Chai qui sert de précieux support à la formation des élèves.

Les bénéficiaires sont en partie investis dans l'exploitation autonome, qui a de nombreux besoins, en vue d'améliorer l'enseignement au quotidien.

Alors si vous désirez faire le bien en vous faisant plaisir, consommez le Champagne Delhomme !

CONDITIONS DE VENTE ET LIVRAISON

Conditionnement en cartons de 6 ou 12 demi-bouteilles, 1 ou 2 magnums.
Remise de 5% de 48 à 95 bouteilles et 7% à partir de 96 bouteilles.
Envoi du Champagne à réception de votre règlement.

Frais de livraison :

6 à 12 bouteilles = 17€ / De 13 à 24 bouteilles = 30 € / 25 bouteilles et plus = 1€ par bouteille.



PDC TTC = Prix Départ Cave TTC

BRUT TRADITION

Ce Champagne typiquement «Vallée de la Marne», dominé par le Pinot Meunier, est un vin fruité et gourmand. Facile à déguster, frais et vif, il est de tous les instants.

Demi-Bouteille (37,5 cl) PDC TTC 7,60 €

Bouteille (75 cl) PDC TTC 13,30 €

Magnum (150 cl) PDC TTC 30,50 €

BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay et faiblement dosé, cette cuvée exprime une belle minéralité qui ouvre le palais à l'apéritif et accompagne à merveille les fruits de mers.

Bouteille (75 cl) PDC TTC 14,50 €

BRUT TERROIR

Une cuvée de Pinot Meunier élevés en culture biologique et vinifiés en fûts de chêne qui dévoile des arômes de vanille et cacao, et un côté boisé avec une note poivrée. Original et à découvrir !

Bouteille (75 cl) PDC TTC 17,00 €

BRUT ROSÉ

Des Pinot Meunier vinifiés en vin rouge assemblés à une cuvée de Meunier donnent un champagne gourmand aux arômes de fruits rouges. Le champagne des douceurs...

Bouteille (75 cl) PDC TTC 14,90 €



DEMI-SEC TRADITION

C'est la cuvée «Tradition» avec un dosage en sucre plus élevé, pour accompagner vos desserts, mais pas seulement...

Bouteille (75 cl) PDC TTC 14,00 €

EUPHRASIE MILLÉSIME 2008

Ce Champagne «Haut de Gamme» est issu de la quintessence des Chardonnay et Pinot Meunier d'une seule vendange. Savant mélange de fraîcheur et rondeur, il exprime des arômes de fruits secs et des notes beurrées. Long en bouche, c'est un champagne de dégustation.

Bouteille (75 cl) PDC TTC 19,00 €



CUVÉES	QTÉ	TOTAL
BRUT TRADITION		
1/2 Bouteille 7,60 €		
Bouteille 13,30 €		
Magnum 30,50 €		
BRUT BLANC DE BLANC		
Bouteille 14,50 €		
BRUT TERROIR		
Bouteille 17,00 €		
BRUT ROSÉ		
Bouteille 14,90 €		
DEMI-SEC TRADITION		
Bouteille 14,00 €		
EUPHRASIE MIL.2008		
Bouteille 19,00 €		
RATAFIA 11,00 €		
REMISE QUANTITATIVE (voir à gauche)		
FRAIS DE LIVRAISON		
TOTAL		

ADRESSE DE FACTURATION

Nom Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____

Ville _____

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____

Ville _____

Mail _____

Tél fixe _____

Tél portable _____

Date de livraison souhaitée _____