

dl

CHAMPAGNE
DORÉ LÉGUILLETTE



Les jeunes mariés savent
que nos champagnes
font pétiller leur bonheur.

Faites pétiller votre mariage jusqu'au bout de la nuit

Le champagne est le vin de l'amour et de la fête. Parce que cette journée est unique pour vous, le Champagne Doré Léguillette vous propose ses cuvées pour faire pétiller votre réception de mariage.



Nos conseils

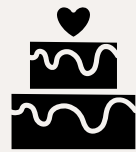
A quel moment servez-vous le champagne ? Comment le choisir ? Combien faut-il prévoir de bouteilles ?... Nous allons vous conseiller !



Quel champagne choisir ?

Pour le vin d'honneur et l'apéritif, les champagnes **Initial** et **Signature** seront appréciés de tous

Une bouteille pour **3** invités



Pour accompagner votre dessert et la suite de la soirée, nous vous recommandons nos cuvées **DS Sec** ou **Demi-Sec**

Une bouteille pour **4** invités

Quelle quantité prévoir ?

Si vous souhaitez boire du champagne tout au long de votre repas, nous vous conseillerons une cuvée en rapport avec les plats que vous avez choisis.

Le jour J arrive enfin



La veille de la réception, mettez vos bouteilles au réfrigérateur. Le jour J, servez le champagne entre 8 et 10°C et remplissez vos flûtes au 2/3. Cela favorise l'expression des arômes et évite au champagne de se réchauffer trop rapidement. Mieux vaut resservir vos invités !

Du champagne à votre image !

Apportez une touche d'originalité à votre mariage en personnalisant vos étiquettes de champagne. Il est également possible de créer votre étiquette afin qu'elle soit dans le thème de votre mariage à partir de votre faire-part ou d'une photo...

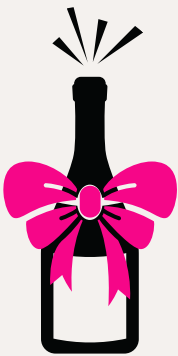
Voici quelques exemples d'étiquettes personnalisées

Retrouvez tous nos modèles



Tarifs : Bouteille : 9€ par 6 | Magnum : 4€ à l'unité | Jéroboam : 7€ à l'unité

Ces tarifs comprennent la création et la pose des étiquettes. Délai de disponibilité : 15 jours



Prenez quelques bouteilles supplémentaires !
Vous pourrez les garder en souvenir de votre mariage
et ouvrir une bouteille en famille ou entre amis.
C'est également une bonne idée cadeau pour vos témoins !



Vous avez encore des questions ? N'hésitez pas à nous contacter



CHAMPAGNE
DORÉ LÉGUILLETTE

Nous serons très heureux de vous recevoir pour une dégustation de nos champagnes.
Afin de vous garantir un meilleur accueil, prévenez-nous de votre visite !

Champagne Doré Léguillette
103 rue Emile Morlot- 02310 Charly sur Marne

Tél : 06.71.84.19.23
contact@champagne-doreleguillette.com
www.champagne-doreleguillette.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.