



CHAMPAGNE DORÉ LÉGUILLETTE

Tarif
2023

Découverte de 1 à 5 bout.	Amateurs de 6 à 35 bout.	Lovers de 36 à 59 bout.	Club dl + de 60 bout.
------------------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------

Les Classiques

Initial	18,50 €	16,70 €	16,30 €	15,90 €
Signature				
<i>Demi</i>	10,90 €	9,80 €	9,60 €	9,40 €
<i>Bouteille</i>	19,00 €	17,20 €	16,80 €	16,40 €
<i>Magnum*</i>	49,00 €	47,00 €	45,00 €	43,00 €
<i>Jéroboam*</i>	135,00 €	125,00 €	120,00 €	115,00 €
Réserve d'Antan	19,80 €	18,00 €	17,60 €	17,20 €
Rosé				
<i>Demi</i>	11,60 €	10,50 €	10,30 €	10,10 €
<i>Bouteille</i>	20,00 €	18,20 €	17,80 €	17,40 €

Les ds [dosages spéciaux]

Extra-Brut ou Sec ou Demi-Sec	18,70 €	16,90 €	16,50 €	16,10 €
----------------------------------	---------	---------	---------	---------

Les Confidentielles**

Millésime 2012	22,20 €	20,40 €	20,00 €	19,60 €
Blanc de Blancs 2012	25,30 €	23,50 €	23,10 €	22,70 €
Vieilles Vignes 2015	32,70 €	30,90 €	30,50 €	30,10 €
Anaïs by Véronique Clanet	29,00 €	28,20 €	27,80 €	27,40 €

RATAFIA champencis

18,80 €	17,00 €	16,60 €	16,20 €
---------	---------	---------	---------

* les magnum et jéroboam sont vendus dans un coffret bois.

** nos cuvées Confidentielles sont des séries limitées. Les millésimes peuvent changer en cours d'année.



Vous avez besoin
de champagne ...

... Vous venez au domaine

Accueil au 103 rue Emile Morlot à Charly sur Marne
Tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h
Parking dans la cour
N'hésitez pas à nous prévenir de votre venue !

... Vous souhaitez une livraison,
vous commandez

Sur la boutique en ligne

www.champagne-doreleguillette.com

ou en flashant ce QR code

Paiement sécurisé : CB, Paypal, virement



Par téléphone ou mail

- 06.71.84.19.23
- contact@champagne-doreleguillette.com

Les services de livraison

Où ?	Chez moi		En Point Relais
Par qui ?	 colissimo		 chronopost Pickup  Mondial Relay
Quel délai ? ⁽¹⁾	48 à 72 h	3 à 6 jours	2 à 4 jours
Notification de livraison	SMS - mail la veille	SMS	SMS - mail quand mon colis est disponible au Point Relais
Frais d'envoi	1 bouteille : 12€ 2 bouteilles : 14€ 3 bouteilles : 17€ Magnum : 20€ Jéroboam : 25€ Livraison offerte à partir de 6 bouteilles ⁽²⁾		

Important : merci de renseigner votre numéro de téléphone portable et mail pour la livraison

(1) délais de livraison à titre indicatif, non contractuels.

(2) valable uniquement en France métropolitaine à partir de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles hors magnum et jéroboam.



N'hésitez pas à nous contacter pour choisir le Point Relais Chronopost ou Mondial Relay le plus proche de chez vous.

Nos services complémentaires

- Dégustation au domaine
- Sac, étui et coffret pour vos cadeaux
- Etiquettes personnalisées pour vos événements
- Livraisons groupées à Paris et sa région par nos soins
- Envoi de vos cadeaux avec votre message
- Expéditions en Europe : nous consulter pour les frais
- Gros flacons sur commande (à partir du Mathusalem)

Vos événements à votre image !

Pour les grands événements de votre vie ou vos autres moments festifs, vous pouvez avoir vos étiquettes personnalisées. Un habillage qui apportera une touche originale aux festivités et vous laissera des souvenirs.

Naissance, baptême, anniversaire, mariage, retraite, événement sportif, cadeau d'entreprise, fêtes de fin d'année... autant de moments à faire pétiller !



Tarif des étiquettes

- Bouteille : 9€ par 6
- Magnum : 3€ l'unité
- Jéroboam : 6€ l'unité

Disponibilité sous 15 jours. Ce tarif comprend la création et la pose.

Retrouvez tous
les modèles
sur notre site

Restons en contact !

Suivez-nous sur les réseaux



Consultez et téléchargez
nos dépliants



Nos conseils de dégustation

Nous effectuons le vieillissement de nos champagnes en caves au minimum 3 ans. Vous pouvez donc les déguster de suite ou les conserver en respectant les conseils suivants :

- bouteilles couchées afin que le vin reste en contact avec le bouchon.
- à l'abri de la lumière.
- dans un endroit frais (environ 13°C) et sans variation de température.

La température idéale pour déguster votre champagne est entre 8° et 10 °C.

Il est préférable de déguster le champagne dans des verres hauts de forme tulipe de façon à laisser les bulles évoluer et les arômes s'exprimer.

Belle dégustation !

Notre exploitation est certifiée



dl

Accueil des nos clients et visiteurs

103 rue Emile Morlot - 02310 Charly sur Marne

Tél : 06.71.84.19.23 ou 06.89.43.52.38

contact@champagne-doreleguillette.com

www.champagne-doreleguillette.com