

Adresse de facturation

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél. : Fax :

Email :

Adresse de Livraison (si différente)

Nom, Prénom :

Adresse :

.....

Condition de vente

Transport :

Prix transport : nous consulter.

Conditionnement :

Les expéditions se font par caisse

De 6 ou de 12 bouteilles.

Règlement :

A la commande,

Par chèque bancaire ou C.C.P. à l'ordre de

EARL JOMPIERRE

N'oubliez pas de vérifier vos colis à la réception. En cas d'avarie, casse ou manque, signalez-le par écrit au transporteur et avertissez nous dans les plus brefs délais. Les champagnes Alain JOMPIERRE vous souhaitent bonne réception. Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix.

Pour nous rendre visite



BROYES se situe à 5km de Sézanne
Il est à la limite entre la Brie Champenoise
et la plaine de la champagne crayeuse qu'il domine.
Le point de vue que vous découvrirez ne vous laissera
Pas indifférent.

Afin de vous réserver le meilleur accueil, nous vous remercions par avance de bien vouloir nous avvertir de votre venue.



CHAMPAGNE

Alain JOMPIERRE



2 Cour du Château

51120 BROYES

Tel : 03 26 80 69 80

Fax : 03 26 80 69 80

Port : 06 83 30 87 10

Email : jompierre.alain@wanadoo.fr

Site : <http://www.champagne-alain-jompierre.com>



Le champagne divin breuvage

est un vin d'assemblage qui réunit trois cépages : le Chardonnay (raisin blanc), le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Ces cépages adaptés à notre région, mûrissent idéalement jusqu'à la vendange où ils sont cueillis manuellement. Des pressoirs aux cuves, puis le vieillissement en bouteilles nous apporte un vin de tous les instants.

Quelques conseils de dégustation

La conservation :

Garder les bouteilles dans un lieu frais (10 à 12 degrés, maxi 15) à l'abri de la lumière. Evitez les fortes variations de températures.

Comment servir le Champagne :

Il se boit frais mais non frappé à la température de 8 à 10 degrés. La flûte ou le verre tulipe est idéal. Proscrire le lave-vaisselle qui lisse les parois des verres et diminue donc la formation des bulles qui libèrent tout l'arôme du Champagne.

Quand le déguster ?

Le champagne se déguste à toute heure de la journée. A chaque moment de bonheur, un Champagne y trouvera sa place.

Notre Gamme

LE BRUT TRADITION : Cette cuvée, conservée 4 ans avant sa commercialisation, est constituée d'un assemblage subtil composée des trois cépages Champenois et de vin de réserve. Sa robe jaune paille et ses bulles d'une grande finesse attireront votre attention. En bouche, il est soyeux, tendre et harmonieux. C'est un vin entier, corsé et rafraîchissant.

Accord Mets et Vins : Apéritif gourmand Brochettes de gambas



LE BRUT ROSE :



Accord Mets et Vins : Framboisier, une salade de fruits.

Mariage heureux de vin rouge champenois et de champagne traditionnel. Sa robe est d'un joli rose saumon. Le nez est un mélange de fruits rouges, framboises, cerises et fraises. La bouche est ample, marquée par la fraîcheur de petits fruits rouges.

LE BLANC DE BLANCS :



Accord Mets et Vins Turbo au beurre blanc, Croustade de St Jacques.

comme son nom l'indique, cette cuvée est uniquement constituée de chardonnay ; on y retrouve toute la finesse de ce cépage. Sa couleur est limpide avec une très jolie effervescence. Son nez est aussi plus léger sur des notes minérales. En bouche, il est très frais et élégant avec des dominantes d'agrumes tels que pamplemousse et citron. Le palais féminin s'en réglera !

LE BRUT MILLESIME :



Accord Mets et Vins : Saumon, risotto aux champignons.

C'est le champagne d'une seule année, qui réunit les meilleures cuvées de la vendange. Le 2008 a une robe jaune paille soutenue et son nez est délicat et puissant à la fois. En bouche ce champagne est élégant et l'équilibre entre les saveurs est parfait. Il est très plaisant à déguster. Il tiendra ses promesses dans le temps.

LA CUVÉE PRESTIGE :



Accord Mets et Vins : en apéritif avec des gambas, au dessert avec une brioche dorée.

cette cuvée habillée en haut de forme est d'une couleur assez mature. Le cépage chardonnay est plus représenté dans cette cuvée. Son nez est marqué par une bonne vinosité et une belle complexité aromatique. En bouche, un dosage limité en sucre nous offre un parfait équilibre avec la vivacité des arômes.

Tarifs et bon de commande Champagne An 2017 - 18

QUALITES	Prix départ TTC Unitaire	Quantités	TOTAL
BRUT TRADITION La bouteille 75 cl	13,10 €		
DEMI SEC La bouteille 75 cl	13,10 €		
BRUT ROSE La bouteille 75 cl	14,40 €		
BLANC de BLANCS La bouteille 75 cl	14,90 €		
MILLESIME 2008 La bouteille 75 cl	15,60 €		
CUVEE PRESTIGE La bouteille 75 cl	18,00 €		
LE MAGNUM	30,00 €		
RATAFIA Champenois	10,80 €		
TOTAL			
Livraison Postale	par multiple de 6 :		
	3,10 €/Bte		
France Métropolitaine	par multiple de 12 :		
	2,00 €/Bte		
TOTAL A REGLER			

Conditionnement par caisse de 6 ou de 12 bouteilles (panachage possible dans les différents champagnes)
Possibilité d'étiquettes personnalisées, coffrets cadeaux ...
Instructions de livraison et correspondance :

.....
Règlement par :

Chèque bancaire

Espèces

Date de commande :

Signature :

Verso à compléter SVP