

## Adresse de facturation

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. : ..... Fax : .....

Courriel : .....

## Adresse de Livraison (si différente)

Nom, Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Instructions de livraison :

### 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 virement 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 sans faute sur le bon de livraison 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



Tél : 03 26 80 69 80

Port : 06 83 30 87 10

Courriel : [jompierre.alain@wanadoo.fr](mailto: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.

**La conservation :** garder les bouteilles dans un lieu frais (10 à 12 degrés) à l'abri de la lumière. Evitez les variations de températures.

**Comment servir le Champagne :** Il se boit frais à la température de 8 à 10 degrés. La flûte en forme ovoïdale est idéale.

**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 composé 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 :** 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.

**Accord Mets et Vins :**

Framboisier, une salade de fruits.

**LE BLANC DE BLANCS :** 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 élégant avec des dominantes d'agrumes tels que pamplemousse et citron. Le palais féminin s'en réglera !

**Accord Mets et Vins :** Flan pâtissier, Croustade de St Jacques.

**LE BRUT MILLESIME :** C'est le champagne d'une seule



année, qui réunit les meilleures cuvées de la vendange. Le 2012 a une robe jaune paille soutenue et son nez frais est accompagné de senteurs florales. En bouche, la sensation est puissante, gourmande avec une belle amplitude aromatique.

Il est très plaisant à déguster.

**Accord Mets et Vins :** Agneau rôti, polenta sur foie de volaille.

**LA CUVÉE VIEILLES VIGNES :** cette cuvée provient de raisins de plus de 40 ans ; je la qualifierais donc de très gourmande et mature. Son nez est complexe avec des notes de fruits secs et agrumes. On retrouve ces arômes en bouche mêlés à un parfum de poires et amandes fraîches.



**Accord Mets et Vins :** Tarte aux fruits, turbo aux amandes.

**LE ROSE DE SAIGNEE :** 100 % de pinots noirs constituent cette cuvée d'exception. Les raisins sont restés 48 heures en macération ce qui confère à ce rosé naturel une couleur d'un rose profond et cuivré. Le nez est révélateur des notes complexes de fruits rouges.



En bouche ses arômes révèlent un bouquet puissant de myrtilles et de fraises confites.

**Accord mets et vin :** magret de canard rôti au poivre, macaron aux fruits des bois.

**LA CUVÉE PRESTIGE :**



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.

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

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

## Tarifs et bon de commande Champagne An 2023 - 2024

| QUALITES  | Prix départ<br>TTC Unitaire | Quantité | TOTAL |
|---|-----------------------------|----------|-------|
| <b>BRUT TRADITION</b><br>La bouteille 75 cl       | 14,50 €                     |          |       |
| <b>DEMI SEC</b><br>La bouteille 75 cl             | 14,50 €                     |          |       |
| <b>BRUT ROSE</b><br>La bouteille 75 cl            | 15,40 €                     |          |       |
| <b>BLANC de BLANCS</b><br>La bouteille 75 cl      | 16,00 €                     |          |       |
| <b>MILLESIME 2012</b><br>La bouteille 75 cl       | 16,90 €                     |          |       |
| <b>VIEILLES VIGNES 2013</b><br>La bouteille 75 cl | 17,80 €                     |          |       |
| <b>ROSE DE SAIGNEE</b>                            | 18,30 €                     |          |       |
| <b>CUVÉE PRESTIGE 2015</b><br>La bouteille 75 cl  | 18,80 €                     |          |       |
|   |                             |          |       |
| <b>LE MAGNUM brut</b>                             | 34,00 €                     |          |       |
| <b>LE JEROBOAM brut</b>                           | 95,00 €                     |          |       |
| <b>RATAFIA Champenois</b>                         | 11,70 €                     |          |       |
| <b>TOTAL</b>                                      |                             |          |       |
| Livraison Postale                                 | par multiple de 6 :         |          |       |
|   | 3,50 €/Btle 75 cl           |          |       |
| France  | par multiple de 12 :        |          |       |
| Métropolitaine                                    | 2,50 €/Btle 75 cl           |          |       |
| <b>TOTAL A REGLER</b>                             |                             |          |       |

Conditionnement par caisse de 6 ou de 12 bouteilles (panachage possible dans les différents champagnes) pensez aux coffrets cadeaux ...

Règlement par :

Date de commande : .....

Signature :

Verso à compléter SVP