



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.

Élevés 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 Bio fait partie du plan éco-phyto 2018 : 40 ares de vignes sont cultivées en Agriculture Biologique et les raisins vinifiés en fûts de chêne.

CONSOMMER LE CHAMPAGNE DELHOMME : UN ACTE RESPONSABLE

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

Alors, si vous voulez participer à la formation de ces jeunes passionnés tout en vous faisant plaisir, consommez le Champagne Delhomme !

LYCÉE PUBLIC AGRO-VITICOLE - 2, rue de l'Église - 02650 CRÉZANCY
Tél. 03 23 71 23 53 / Tél. 03 23 71 50 70

Le cellier est ouvert du lundi au vendredi, de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
Pour un accueil personnalisé et/ou en dehors de ces horaires, contactez-nous !

WWW.CHAMPAGNE-DELHOMME.FR

WWW.IMPRIMERIE-DE-LA-PABEELLE.FR



TARIFS



B O N D E C O M M A N D E

À compléter et à retourner,

LYCÉE AGRO-VITICOLE DE CRÉZANCY - 2, rue de l'Église - 02650 CRÉZANCY

Accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de Monsieur l'agent comptable de l'EPLEFPA de Crézancy.



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* 8,00 €
Bouteille (75 cl) PDC TTC* 14,50 €
Magnum (150 cl) PDC TTC* 34,00 €



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* 15,50 €



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 mer.

Bouteille (75 cl) PDC TTC* 16,00 €



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* 14,70 €



CUVÉE BIO



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

Bouteille (75 cl) PDC TTC* 25,00 €



EUPHRASIE MILLÉSIME 2012

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* 20,00 €



*PDC TTC : Prix Départ Cave TTC

CONDITIONS DE VENTE ET LIVRAISON

Conditionnement en carton de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles, 1 ou 2 magnums.

**Remise quantitative 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.

RECOMMANDATION : vérifier l'état de la marchandise livrée et mettre des réserves auprès du transporteur si besoin.

CUVÉE	QUANTITÉ	TOTAL
BRUT TRADITION		
1/2 Bouteille	8,00 €	
Bouteille	14,70 €	
Magnum	34,00 €	
BRUT BLANC DE BLANCS		
Bouteille	16,00 €	
BRUT BIO		
Bouteille	25,00 €	
BRUT ROSÉ		
Bouteille	15,50 €	
DEMI-SEC TRADITION		
Bouteille	14,70 €	
EUPHRASIE MILLÉSIME 2012		
Bouteille	20,00 €	
RATAFIA		
Bouteille	13,00 €	
REMISE QUANTITATIVE**		
FRAIS DE LIVRAISON		
TOTAL		

ADRESSE DE FACTURATION

Nom

Prénom

Adresse

Code Postal | | | | | Ville

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom

Prénom

Adresse

Code Postal | | | | | Ville

Mail

Tél.

Mobile

Date de livraison souhaitée