



Du raisin à la bouteille de Champagne

Les vendanges terminées, nous élevons notre vin à Bragelogne en cuverie.

Après deux fermentations successives, nous le mettons en bouteilles. A ce moment, la prise de mousse se fera en cave.

Après une longue période de repos, nous disposons les bouteilles sur pupitres pour les préparer au dégorgement.

La bouteille est alors prête à être dégustée et appréciée à environ 7-8°C.

Nouveauté :

notre **Champagne Brut Rosé**
est disponible à la vente.

BON DE COMMANDE

Nom :

Tél :

E-mail :

	Prix unitaire	Quantité	Total
BRUT 75cl	15.00€		
BRUT ROSÉ 75cl	17.00€		
BRUT 37.5cl	8,50€		
BRUT 150cl	34€		
TOTAL GENERAL			

Livraison possible sur demande,
merci d'indiquer votre adresse :

.....

.....

.....

Signature :