



C H A M P A G N E

Griffon-Trichet

BRUT TRADITION

et Demi-sec

ASSEMBLAGE

Pinot noir 32 %
Meunier 49 %
Chardonnay 19 %

Les arômes de fruits dominent pour ce vin typé agrume avec de la clémentine puis une évolution très élégante amène vers des notes de verveine, de tilleul, de notes torréfiées et fini par une légère amertume relevant le côté rafraîchissant du vin. Nous sommes dans un plaisir du fruit tout en simplicité.



BRUT ROSÉ TRADITION

ASSEMBLAGE

Pinot noir 37 %
Meunier 43 %
Chardonnay 20 %

Tout d'abord, il y a ces arômes abondants de cerise qui offrent une grande gourmandise. Ensuite des notes plus fraîches s'épanouissent sur des nuances de menthol. Ce vin nous livre ensuite des épices, du poivre, de la réglisse et se termine sur une pointe fumée. C'est l'alliance majestueuse de plaisir, complexité et élégance.



BRUT PREMIER CRU

ASSEMBLAGE

Pinot noir 35 %
Meunier 40 %
Chardonnay 25 %

Bel assemblage de finesse, d'élégance et de puissance. On apprécie la vivacité des agrumes et aussi la puissance du fruité. Un vin très plaisant où les saveurs exquises et généreuses se juxtaposent (frangipane, beurre noisette, amande grillée font alliance avec le sirop de poire. Une flûte en appelle une autre... c'est un signe !



GRANDE RÉSERVE 2012

ASSEMBLAGE

Pinot noir 32 %
Meunier 30 %
Chardonnay 38 %

Ce vin nous envahit par sa texture douce et une jolie rondeur très agréable. Mirabelle, abricot, pêche blanche et différents fruits murs nous provoque un moment de satisfaction totale. La gourmandise de cette cuvée spéciale vous fera inévitablement revenir dessus.



BLANC DE BLANCS BRUT TRADITION

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100 %

Ce vin nous offre une texture suave et franche. Il s'exprime tout d'abord sur des arômes d'agrumes, de pamplemousse puis le profil évolue vers les fruits mûrs, des notes confites et miel. Cette cuvée est équilibrée, rafraîchissante et possède une très jolie longueur.



BRUT 100 % MEUNIER

ASSEMBLAGE

Meunier 100 %

Cuvée éphémère pour cette fin d'année : 500 flacons seulement

Juste pour éveiller votre curiosité et vous faire découvrir la vraie typicité du Meunier; tout en gourmandise et en délicatesse, il sera à boire jeune afin de profiter pleinement des magnifiques fruits tels que l'abricot, la pêche, la poire et finir enfin sur un côté brioché, beurré.



	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE TTC	TOTAL
TRADITION			
BRUT - Bouteille X	14,50 €€
BRUT - Demi-bouteille X	8,90 €€
BRUT - Magnum X	33,00 €€
DEMI-SEC - Bouteille X	14,50 €€
ROSÉ - Bouteille X	16,00 €€
BRUT BLANC DE BLANCS - Bouteille X	18,00 €* au lieu de 19,50 €€
BRUT PREMIER CRU - Bouteille X	15,50 €€
BRUT 100 % MEUNIER - Bouteille X	16,00 €€
GRANDE RÉSERVE BRUT 2012 sous réserve de stock X	18,50 €€
TOTAL DE LA COMMANDE		€
TRANSPORT (voir frais de participation)			+€
TOTAL TTC À RÉGLER		€

* remise valable jusqu'au 31/12/2018

TARIFS ET BON DE COMMANDE

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

TÉL.

EMAIL

> TRANSPORT POUR LA FRANCE

Conditionnement par 6 bouteilles uniquement

- 6 b^les : forfait 18 €
- 12 b^les : forfait 23 €
- De 13 à 18 b^les : 2,40 € / b^le
- De 19 à 36 b^les : 1,90 € / b^le
- De 37 à 48 b^les : 1,80 € / b^le
- De 49 à 60 b^les : 1,50 € / b^le
- + de 60 b^les : nous consulter pour un devis

> JE RÉGLE À LA COMMANDE PAR CHÈQUE OU PAR VIREMENT (RIB À VOTRE DEMANDE, ENVOI PAR EMAIL)

SIGNATURE

CHAMPAGNE GRIFFON-TRICHET

12 rue de Fismes - 51220 HERMONVILLE • Tél : 03 26 61 55 48 • 06 80 22 39 78 - champagne-griffon-trichet@wanadoo.fr
www.champagne-griffon-trichet.com