Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de porter à votre connaissance les différentes cuvées qui composent notre gamme.

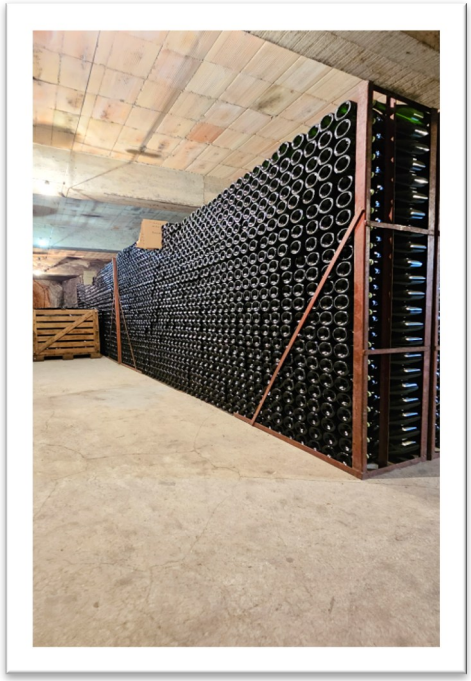
La Carte Blanche est un champagne fruité, il a le bouquet du terroir Fleurysien, il vous est proposé en Brut pour vos apéritifs et en demi sec (un peu plus sucré) idéal pour vos desserts.

La Cuvée de Réserve est exclusivement composée de vins de Cuvée (issu du premier pressurage des raisins) . Pour 30 % de Chardonnay et 70 % de Meunier, Cet assemblage fait de ce Champagne un vin complet d'une grande finesse.

Le Champagne Rosé est corsé et fruité. Il résulte d'un assemblage de vin rouge et de vin blanc. Il peut être le vin unique de tout un repas.

La Cuvée Grande Tradition est issue d'une sélection de raisins provenant de vieilles vignes, composée de 50 % de chardonnay et 50 % pinot meunier puis conservée traditionnellement en tonneaux pendant un an puis en bouteille durant trois années dans nos caves.

Le Ratafia (18°) est élaboré à partir d'un assemblage de moûts de raisins avec du vieux marc de champagne, puis vieillit en barrique de chêne. C'est au court de ce vieillissement que le Ratafia acquiert son goût moelleux et sa robe lumineuse et ambrée.



ANGELIQUE ET EMMANUEL
CHARPENTIER
Récoltant Manipulant

1 PLACE DU COMMERCE
51480 FLEURY LA RIVIERE

Téléphone : 03.26.59.07.50 /06.84.22.69.32

champagneemmanuelcharpentier.com

EMail : ea.charpentier@orange.fr

CHAMPAGNE

Emmanuel CHARPENTIER

Récoltant Manipulant





SEPTEMBRE 2026

CHAMPAGNE

Emmanuel CHARPENTIER

Pour célébrer vos instants de bonheur (Mariage, baptême, Communion, repas de famille…) , nous vous recommandons nos magnums que nous laissons vieillir dans nos caves plus longtemps pour obtenir un Champagne de qualité supérieure.

Nous avons la possibilité de personnaliser les étiquettes de ces magnums (ou bouteilles) soit avec une photo ou avec un modèle passe-partout. Demandez nous le petit dépliant dans lequel vous retrouverez tous les modèles d'étiquettes réalisables.

Nous serons toujours ravis de vous accueillir sur place où vous bénéficierez des prix départ maison.

Restant à votre écoute, nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, nos plus sincères salutations.

Angélique et Emmanuel

Tarifs franco

SEPTEMBRE 2026

Cuvée « *TRADITION* » (75 cl) »PRESTIGE »	21,20 €
Carte Blanche *Brut ou demi sec* (75 cl)	16,40 €
Cuvée de Réserve Brut (75 cl)	17,60 €
• **Demi bouteille (Brut ou demi sec)** (37,5 cl)	10,20 €
• **Magnum** (150 cl)	35,60 €
Rosé (75 cl)	18,00 €
Ratafia *(70 cl)*	15,00 €

BON DE COMMANDE

Champagne

Emmanuel Charpentier

1 place du Commerce

51480 Fleury la Rivière

ea.charpentier@orange.fr

03.26.59.07.50 06.84.22.69.32

M ……

Adresse ……...

……...……..

Tel : …….

Mail : ……..……..

Qualité	quantité	Prix unit	Prix total
Cuvée Tradition ☐ **Sans coffret**		**21,20**	
Carte Blanche brut		**16,40**	
Carte Blanche demi sec		**16,40**	
Cuvée de Réserve Bouteille brut		**17,60**	
demi bouteille brut		**10,20**	
demi bouteille demi sec		**10,20**	
Magnum		**35,60**	
Rosé		**18,00**	
RATAFIA		**15,00**	
MONTANT			