



CHAMPAGNE

Odil Moret
 ——— BAYE ———



C'est avec passion et amour du métier
 que notre exploitation familiale
 effectue le travail de la vigne et du vin
 afin d'élaborer pour vous
 un champagne authentique de qualité.

Lors de votre passage en champagne,
 nous serons ravis de vous recevoir
 sur rendez-vous pour dégustation
 et vente à la propriété.



1 route de Congy - 51270 BAYE

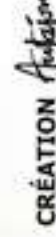
Tél : 03 26 52 81 65

Email : odil.moret@wanadoo.fr

www.champagneodilmoret.fr



www.facebook.com/champagneodilmoret

RM 28495-01 CRÉATION  L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





CHAMPAGNE




CUVÉE TRADITION *Brut*

Cette cuvée présente une teinte jaune pâle aux reflets or. L'effervescence est soutenue avec un beau cordon de mousse persistant. Le nez est dominé par des arômes de fruits jaunes (abricot, coing) mûrs, voire compotés qui évoluent petit à petit vers des notes pâtisseries.

La bouche est toute en gourmandise, elle est très ample et ronde. On y retrouve les arômes de fruits jaunes ainsi que des notes grillées, toastées.

La finale est fraîche, ce qui rehausse le volume en bouche.

De l'apéritif au dessert, pour un mariage ou une soirée entre amis, notre Cuvée Brut Tradition plaira à coup sûr au plus grand nombre de vos amis.



CUVÉE de RÉSERVE *Brut*

Une cuvée vive, franche et une fraîcheur continue qui pourra se déguster facilement à l'apéritif mais qui accompagnera aussi avec élégance des mets alliant volaille et fruits secs.

Un assemblage identique à la cuvée Brut Tradition mais des vins vieillis plus longtemps en cave, notre Cuvée Brut Réserve vous réserve des surprises gustatives !



CUVÉE ROSÉ *Brut*

La teinte pétale de rose de ce rosé annonce un nez tout en friandise.

Les arômes de petits fruits rouges (cerise) explosent ici puis évoluent vers des notes de confiture de framboise.

La bouche est souple et charnue, marquée fruits noirs (la mûre surmûrie).

Notre cuvée Brut Rosé s'adaptera à tous vos desserts, notamment ceux confectionnés avec des fruits rouges tels que fraise, framboise, mûres ...



CUVÉE TRADITION *Demi-Sec*

Notre cuvée demi-sec a le même assemblage que notre cuvée Brut Tradition, avec environ 70% de Pinot Meunier, mais elle est deux fois plus dosée en sucre.

Elle s'adaptera volontiers à tous vos desserts.



CUVÉE DESIRÉ *Brut Millésime*

D'une teinte jaune aux reflets ambrés, cette cuvée montre ici une belle complexité.

Le nez est tout en finesse, les notes de miel d'acacia apparaissent dans un premier temps puis évoluent vers des arômes de caramel et enfin de café.

La bouche est harmonieuse avec des notes de fruits frais qui laissent ensuite place à des notes plus torréfiées.

On termine par une belle sucrosité en bouche donnant ainsi une belle longueur à cette cuvée.

Une vinification en fût de chêne, un vin millésimé, notre cuvée Brut Désiré, en référence à notre arrière grand-père, sort de l'ordinaire et est idéale pour une dégustation entre amis.



CUVÉE PRESTIGE *Brut*

Cette cuvée, d'une teinte bouton d'or, présente une belle effervescence avec de nombreux trains de bulle.

Le nez est complexe, avec une belle palette aromatique. On passe en effet de notes de fruits blancs type poire à des arômes de verveine, d'herbes séchées voire mentholées.

La bouche est tout en douceur avec des arômes de fruits blancs juteux, on a presque la sensation de croquer dans ces fruits. Le tout est subtilement rehaussé par une jolie acidité.

Un vin un peu plus vieux que nos autres cuvées, des bulles beaucoup plus fines, cette cuvée plaît énormément à un public féminin. Ce n'est pas pour rien qu'elle remporte nombre de concours !



Bon de Commande

Tarif au 1^{er} Avril 2022



Adresse de Facturation

Nom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

Email :

Adresse de Livraison (si différente)

Nom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

Email :

Correspondance :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE	Prix Unitaire	Quantité	Prix Total TTC
Brut Tradition 750ml	14,60€		
Brut Tradition 375ml Demi-bouteille	8,40€		
Brut Tradition 1500ml Magnum	29,60€		
Demi-Sec Tradition 750ml	14,80€		
Brut Rosé 750ml	15,90€		
Brut Cuvée de Réserve 750ml	16,00€		
Brut Cuvée Prestige 750ml	18,20€		
Brut Cuvée Désiré Millésime 750ml	23,80€		
MONTANT TOTAL :			

**Etiquettes personnalisées à partir
de 24 exemplaires pour un supplément de
1,50€ par bouteille et 2€ par magnum.**

CONDITIONS DE VENTE

(Pour les expéditions par multiples de 6 bouteilles)

- Par caisse de : 6 bouteilles, 6 demi-bouteilles.
- Ces prix s'entendent départ propriété port en supplément, port gratuit à partir de 120 bouteilles (en France métropolitaine), taxes et régie comprises.

Nos conditions de port :

- En dessous de 60 bouteilles :

Transport entièrement à votre charge (nous consulter pour le montant).

- De 60 à 119 bouteilles :

participation de 0,70€ par bouteille.

- À partir de 120 bouteilles :
transport gratuit.

RM 28495-01

CHAMPAGNE



Odil Moret

1 route de Congy - 51270 BAYE

Tél. : 03 26 52 81 65 - Email : odil.moret@wanadoo.fr

www.champagneodilmoret.fr

