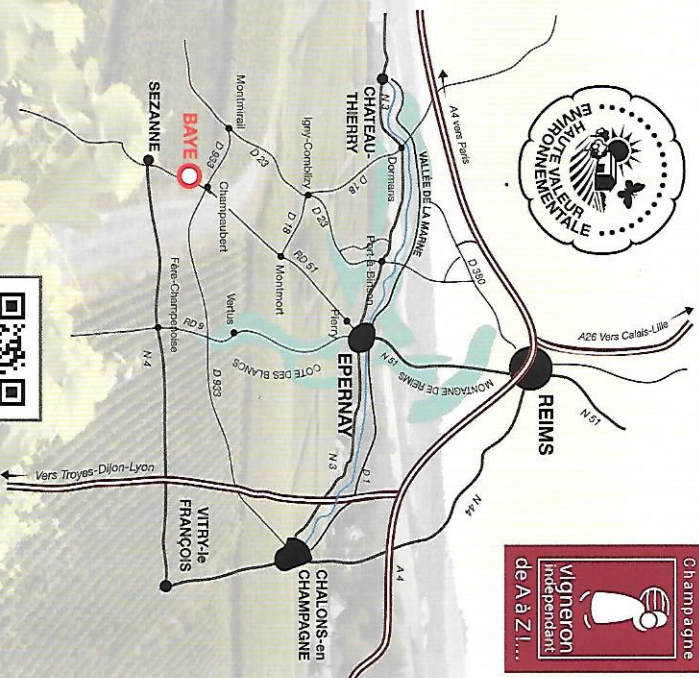




C'est avec passion et amour du métier
que notre exploitation familiale
effectue le travail de la vigne et du vin
afin d'élaborer pour vous
un champagne authentique de qualité.

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

Coordonnées GPS : 48.8537, 3.7636

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



Odil Moret

— BAYE —



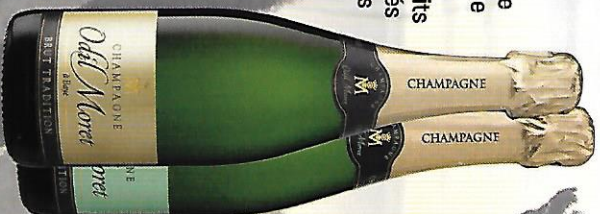


CUVÉE TRADITION Brut et Demi-sec

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 compostés qui évoluent petit à petit vers des notes pâtissières.

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.

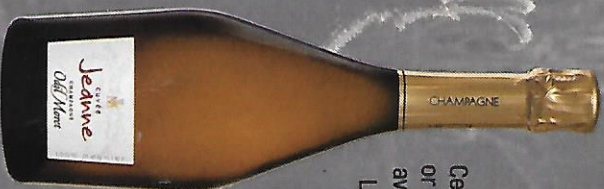


CUVÉE JEANNE 100% MEUNIER Extra-Brut

Cette cuvée présente un teint jaune aux reflets or blancs. L'effervescence est tout en délicatesse avec un léger cordon de mousse persistant.

Le nez est dominé par des notes de fruits blancs du verger comme la poire juteuse. Il évolue petit à petit vers des arômes de pain légèrement grillé et de fruits secs (amande). Après quelques temps, c'est une dominance de citron confit conférant ainsi une très belle palette aromatique.

La bouche est caractérisée par une très belle fraîcheur, des arômes de fruits blancs croquants tout en ayant un beau volume en bouche. La finale est tout en minéralité sur de belles notes d'agrumes (citrons).



CHAMPAGNE



Orteil Moret

CUVÉE ROSÉ Brut

La teinte pétalee de rose de ce rosé annonce un nez tout en fruité.

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 mère surmuriel).

Ce rosé d'assemblage s'adapte à tous vos desserts, notamment ceux confectionnés avec des fruits rouges tels que fraise, framboise, mûres...



CUVÉE DESIRÉ Brut Millésime

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

Le nez est ouvert et tout en gourmandise.

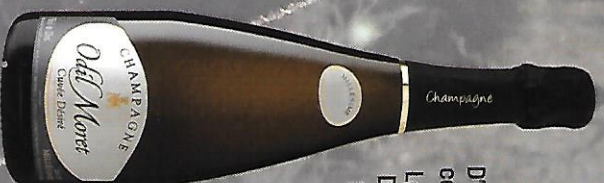
Dans un premier temps, ce sont des arômes de pâtes de fruits jaunes (abricot) qui dominent.

Puis ils laissent place à des notes plus miellées, légèrement noisette.

Au bout de quelques minutes, les épices complètent harmonieusement ce nez.

La bouche est équilibrée et on retrouve toute la gourmandise qui s'est exprimée au nez.

Les arômes de fruits jaunes frais sont présents (abricot et pêches) avec un joli rappel des notes épicées. La belle fraîcheur en fin de bouche offre une belle longueur à cette cuvée.



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 vieilliss plus longtemps en cave, notre Cuvée Brut Réserve vous réserve des surprises gustatives !



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 2023

CHAMPAGNE	Prix Unitaire	Quantité	Prix Total TTC
TRADITION Brut 750ml 	15,00€		
TRADITION Brut 375ml Demi-bouteille	8,60€		
TRADITION Brut 1500ml Magnum	30,40€		
TRADITION Demi-Sec 750ml	15,30€		
ROSÉ Brut 750ml 	16,40€		
CUVÉE de RÉSERVE Brut 750ml	16,50€		
CUVÉE PRESTIGE Brut 750ml 	18,70€		
CUVÉE DÉSIRÉ Brut Millésime 750ml 	24,20€		
CUVÉE JEANNE Extra-Brut 100% Meunier 750ml 	25,00€		
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.
- Cas 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 0,80€ par bouteille.
- À partir de 120 bouteilles : transport gratuit.

Adresse de Facturation

Nom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

Email :

Adresse de Livraison (si différente)

Nom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél :

Email :

Correspondance :

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



Odil Moret

1 route de Congy - 51270 BAYE

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

www.champagneodilmoret.fr