

Champagne	Prix Public /btl	Prix Fidélité / btl	Qté	Total
BOUTEILLE (0.75L)				
Empreinte I	42,00 €	42,00 €		 €
Millésime 2018	36,30 €	30,50 €		 €
Excellence	33,30 €	28,00 €		 €
Grande Réserve	29,15 €	24,50 €		 €
Rosé	27,40 €	23,00 €		 €
Authentique	26,90 €	22,60 €		 €
Tradition	24,40 €	20,50 €		 €
Demi-sec Tradition	24,40 €	20,50 €		 €
DEMI (0.375L)				
Tradition	13,10 €	11,00 €		 €
MAGNUM (1.5L)				
Grande Réserve	61,00 €	55,00 €		 €
Rosé	58,00 €	52,00 €		 €
Tradition	56,00 €	50,00 €		 €
JEROBOAM (3L)				
Grande Réserve	140,00 €	120,00 €		 €
RATAFIA (0.70L)				
	26,20 €	22,00 €		 €
Montant total				 €
Transport				 €
Total global TTC				 €

FRAIS DE TRANSPORT TTC (en France)

Ces prix peuvent évoluer sans préavis en cours d'année. Pas de franco de port.

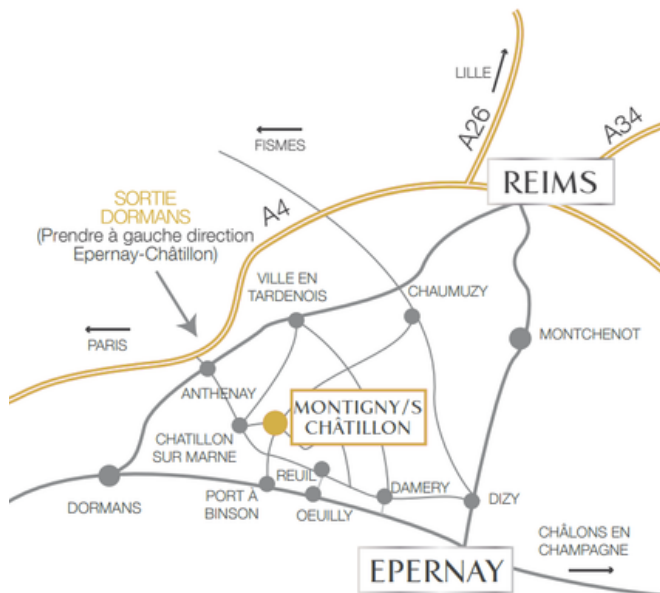
- 6 bts : 25 €
- 12 bts : 35 €
- 18 bts : 45 €
- 24 bts : 50 €
- 36 bts : 60 €
- 48 bts : 72 €
- 60 bts : 82 €
- 84 bts : 105 €
- 96 à 120 bts : 1€30/bts

Envoi hors France et/ou au delà de 120 bouteilles, veuillez nous contacter.

CHAMPAGNE LACROIX

4 Rue des Genêts

51700 - Montigny-sous-Châtillon



Champagne de Coeur et de Caractère

☎ 03 26 58 35 17

✉ contact@champagnelacroix.com

🌐 www.champagnelacroix.com

f Champagne Lacroix

📷 [champagne.lacroix](https://www.instagram.com/champagne.lacroix)



RM-30182-01

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique

Nos "Intemporels" :



TRADITION

Assemblage : 70% Meunier, 15% Pinot Noir,
15% Chardonnay

Dosage : 7g/L

Temps de vieillissement : 3 ans



ROSÉ

Assemblage : 60% Pinot Noir, 20% Meunier,
20% Chardonnay et vin rouge 100% Meunier

Dosage : 7g/L

Temps de vieillissement : 3 ans



GRANDE RÉSERVE

Assemblage : 60% Pinot Noir, 20% Meunier,
20% Chardonnay

Dosage : 7g/L

Temps de vieillissement : 4 ans

Nos "Spiritueux" :

RATAFIA CHAMPENOIS

3 ANS D'ÂGE - VIELLI EN FUT DE CHENE

Assemblage : Moûts de Chardonnay, Pinot Noir
et Pinot Meunier + Eaux-de-vie Champenoises

Vol. d'alcool : 18%

A servir frais à l'apéritif.



Nos "Eclats" :



AUTHENTIQUE

Assemblage : 70% Meunier, 15% Pinot Noir,
15% Chardonnay

Dosage : 2g/L - Extra Brut

Temps de vieillissement : 3 ans



EXCELLENCE

Assemblage : 100% Chardonnay
Blanc de Blancs

Dosage : 7g/L

Temps de vieillissement : 5 à 6 ans



MILLÉSIMÉ 2018

Assemblage : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir,
25% Meunier

Dosage : 7g/L

Temps de vieillissement : 6 ans

Stock très limité

Nos "Ephémère" :

EMPREINTE I

Assemblage : 100% Chardonnay

Dosage : 0g/L - Brut Nature

Temps de vieillissement : 3 ans - Fût de Chêne



Edition limitée à 800 bouteilles



ADRESSE DE FACTURATION

Nom :Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tel. :Tel. Portable :

Mail :

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom :Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tel. :Tel. Portable :

Mail :

Date approximative de livraison souhaitée :

Instructions et remarques particulières (digicode...) :

.....

.....

Date : Signature :

Bon de commande à envoyer à :

CHAMPAGNE LACROIX

4 Rue des Genêts - 51700 Montigny-sous-Châtillon

ou contact@champagnelacroix.com

EXPÉDITION

Toute commande passée par téléphone, courrier ou e-mail sera
expédiée à réception du règlement, par chèque bancaire à l'ordre de
CHAMPAGNE LACROIX ou par virement.

Relevé d'identité bancaire :

Titulaire du compte : SCEV LACROIX - DELOZANNE

IBAN : FR76 1020 6017 2198 3959 2629 733

BIC : AGRIFRPP802

Les marchandises voyageant aux risques et périls du destinataire, nous
recommandons de vérifier le contenu des colis à l'arrivée et de formuler
toute réserve auprès du transporteur par écrit, seul responsable, puis de
nous en informer.

Réserve de propriété : En vertu de la loi 80335 du 12/05/1980, la propriété des
marchandises est réservée au vendeur jusqu'au règlement complet. Quelque soit le
mode de paiement, nos vins sont payables à Montigny-sous-Châtillon. En cas de
contestation, le tribunal de Commerce de Reims sera seul compétent.