

Tarifs 2024 départ propriété

Désignation	Total TTC
Bouteille 75 cl	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	20.00 €
Grande Réserve extra-brut - 100 % Chard.	21.00 €
Grande Réserve demi-sec - 100 % Chardonnay	21.00 €
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE *	22.00 €
Vieilles Vignes - 100 % Chardonnay	23.00 €
Perles d'Or - 100 % Chardonnay	24.00 €
Cuvée Prestige - 100 % Chardonnay	25.00 €
Millésime 2005 - 100 % Chardonnay	36.50 €
Cuvée Léa - 100 % Chardonnay - Cuvée limitée	19.50 €
Ratafia Champenois	17.00 €
Demi-bouteille 37,50 cl	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	14.00 €
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE*	15.00 €
Magnum 150 cl	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	49.00 €
Jéroboam - 300 cl (en caisse bois)	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	140.00 €
En Coffret	
6 Flûtes Jean-Louis Chauré	24.00 €
1 Seau Jean-Louis Chauré	24.00 €
Coffret 1 Bouteille	2.00 €
Coffret 2 Bouteilles	3.00 €
Coffret 3 Bouteilles	4.00 €
Coffret 1 Magnum	3.00 €
Coffret Bois 1 Bouteille	10.00 €
Coffret Bois 1 Magnum	12.00 €

* Médaille de Bronze - Champagne Rosé
Concours des Vignerons Indépendants

Ces prix s'entendent toutes taxes comprises TVA 20 %
Retournez votre bon de commande accompagné du règlement à

Champagne
Jean-Louis CHAURÉ

Récoltant - Manipulant

6 rue de Vavray - 51300 Bassuet
Port : 33 (0) 6 08 26 21 38
E-mail : champagnechaure@gmail.com
www.champagne-chaure.com

Bon de commande au 01/01/2024

Désignation	Qté	TOTAL TTC
Bouteille 75 cl		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
Grande Réserve extra-brut - 100 % Chard.		
Grande Réserve demi-sec - 100 % Chardonnay		
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE*		
Vieilles Vignes - 100 % Chardonnay		
Perles d'Or - 100 % Chardonnay		
Cuvée Prestige - 100 % Chardonnay		
Millésime 2005 - 100 % Chardonnay		
Cuvée Léa - 100 % Chardonnay - Cuvée limitée		
Ratafia Champenois		
Demi-bouteille 37,50 cl		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE*		
Magnum 150 cl		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
Jéroboam - 300 cl (en caisse bois)		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
En Coffret		
6 Flûtes Jean-Louis Chauré		
1 Seau Jean-Louis Chauré		
Coffret 1 Bouteille		
Coffret 2 Bouteilles		
Coffret 3 Bouteilles		
Coffret 1 Magnum		
Coffret Bois 1 Bouteille		
Coffret Bois 1 Magnum		
VOTRE COMMANDE TTC		

Champagne

Jean-Louis CHAURÉ

Récoltant - Manipulant

6 rue de Vavray - 51300 Bassuet

Port : 33 (0) 6 08 26 21 38

E-mail : champagnechaure@gmail.com

www.champagne-chaure.com

ADRESSE :

Nom :

Adresse :

Tél :

E-mail :

ADRESSE DE FACTURATION SI DIFFÉRENTE :

Nom :

Adresse :

Tél :

E-mail :

Fait à

Le

* Nos conseils *

Servez le Champagne frais mais non glacé (5°-7°) dans des verres à dégustation Jean-Louis Chauré et lavez à l'eau chaude sans détergent. Conservez à l'abri de la lumière. Pour une longue conservation le magnum est conseillé.

« IBAN - International Bank Account Number »

FR76 1020 6000 7171 3580 0512 077

BIC : AGRIFRPP802

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

- Ces prix s'entendent toutes taxes comprises départ de la propriété.
- Règlement net sans escompte par chèque ou virement bancaire à la commande.
- Clause de réserve de propriété : les marchandises vendues restent notre propriété jusqu'au paiement complet de toutes sommes dues.
- Merci de bien vérifier vos colis à la livraison et d'émettre des réserves sur le bordereau en cas de litige.

POUR CAUSE D'HOMONYMIE PRÉCISER BIEN
JEAN-LOUIS CHAURÉ.

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.