

## Tarifs 2024 départ propriété

Désignation	Total TTC
<b>Bouteille 75 cl</b>	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	21.00 €
Grande Réserve extra-brut - 100 % Chard.	22.00 €
Grande Réserve demi-sec - 100 % Chardonnay	22.00 €
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE *	23.00 €
Vieilles Vignes - 100 % Chardonnay	24.50 €
Perles d'Or - 100 % Chardonnay	25.50 €
Cuvée Prestige - 100 % Chardonnay	26.50 €
Millésime 2005 - 100 % Chardonnay	38.50 €
Cuvée Léa - 100 % Chardonnay - Cuvée limitée	20.50 €
Ratafia Champenois	17.50€
<b>Demi-bouteille 37,50 cl</b>	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	14.50 €
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE*	15.50 €
<b>Magnum 150 cl</b>	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	52.00 €
<b>Jéroboam – 300 cl (en caisse bois)</b>	
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay	150.00 €
<b>En Coffret</b>	
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](http://www.champagne-chaure.com)

## Bon de commande au 01/06/2024

Désignation	Qté	TOTAL TTC
<b>Bouteille 75 cl</b>		
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		
<b>Demi-bouteille 37,50 cl</b>		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
Grande Réserve Rosé MÉDAILLE BRONZE*		
<b>Magnum 150 cl</b>		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
<b>Jéroboam – 300 cl (en caisse bois)</b>		
Grande Réserve brut - 100 % Chardonnay		
<b>En Coffret</b>		
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](http://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.