

DANS LE RESPECT DES TRADITIONS & DE L'ENVIRONNEMENT

Petite exploitation familiale d'environ 5 hectares, située au Sud de Château-Thierry, dans les coteaux du 1er grand vignoble de la Vallée de la Marne, entre Paris et Reims.

Joël, Ghislaine et leurs deux enfants, Séverine et Benoit, ont toujours baigné dans le champagne, le nectar à bulles coule dans leurs veines...
Maxime, petit-fils de la maison, a rejoint l'aventure. Une nouvelle génération qui s'implique avec énergie et modernité pour faire pétiller encore un peu plus l'histoire familiale.

" Nous élaborons nous-même nos assemblages. Récoltant - Manipulant, nous cultivons la vigne, élevons et commercialisons nos cuvées avec passion dans le but de toujours satisfaire nos clients. "



NOUS VENDANGEONS LE RAISIN À LA MAIN ET UTILISONS UN PRESSEUR TRADITIONNEL

Pour maintenir une qualité constante, nous allions savoir-faire et émotion afin de retrouver la typicité de chaque cuvée d'une année sur l'autre en combinant cépages, cuvées et vins de réserve.



CHAMPAGNE JOËL CLOSSON®

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

DEPUIS 1973

SITUÉ DANS LA VALLÉE DE LA MARNE,
À UNE HEURE DE PARIS.

Nous vous accueillons avec plaisir
à la cave pour une dégustation de nos cuvées.



Ouvert tous les jours
sauf dimanche et jours fériés
9h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00

155, Route Nationale - 02310 SAULCHERY

Tél. 03 23 70 17 34

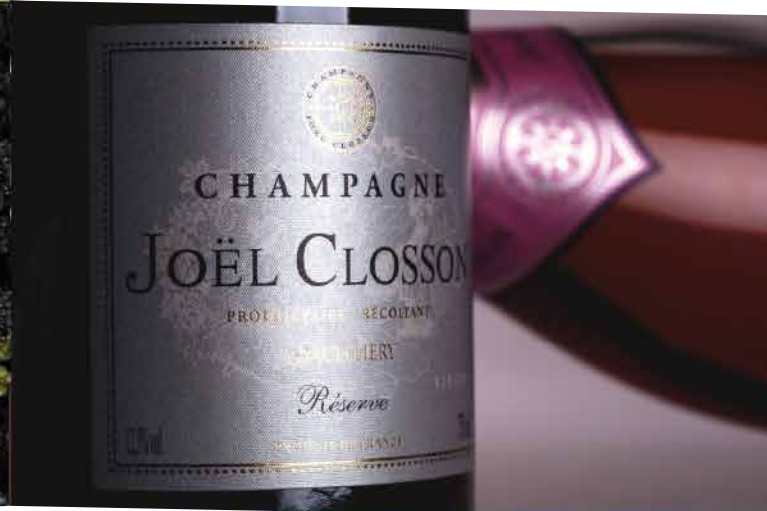
contact@champagne-joel-closson.com

CHAMPAGNE JOËL CLOSSON®

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

DEPUIS 1973

Une histoire pétillante



BOUTIQUE EN LIGNE
www.champagne-joel-closson.com

 **CLICK & COLLECT**

 Champagne Joel Closson 



PRESTIGE BRUT

Une cuvée à la robe dorée. Convient en toutes circonstances. Une très belle entrée de gamme pour tous vos événements.

Vinification en cuve acier émaillé et inox
60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay
Dosage 7,5 g/l sucres*

Également disponible:

- Demi-bouteilles 37,5cl
- Magnum 1,5L
- Jéroboam 3L



PRESTIGE DEMI-SEC

Doux et plus sucré, il sera idéal pour accompagner vos desserts. Dosage 15 g/l sucres*

ROSÉ

Une saveur fruitée, une robe subtile et colorée...

Vinification en cuve acier émaillé et inox
60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay
Dosage 8,5 g/l sucres*

Également disponible:

- Demi-bouteilles 37,5cl



RÉSERVE

Sélection des meilleures cuves avec assemblage de vin de réserve. Robe dorée, finesse et fraîcheur

Vinification en cuve acier émaillé et inox
60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay
Dosage 8,5 g/l sucres*



MILLÉSIME

Une année d'exception !

Vieilli 4 ans dans nos caves. Intense, finesse et fruité
Vinification en cuve acier émaillé et inox
60% Pinot Meunier 40% Chardonnay
Dosage 8,5 g/l sucres*



CUVÉE DES ANGES

Vieilli en fût de Chêne

Arôme intense, authenticité.
Caractère typé et nuance boisée
Vinification en fût de chêne pendant 1 an
100% Chardonnay
Dosage 8,5 g/l sucres*

CUVÉE ÉLÉGANCE

Par Benoît

Une robe de teinte or blanc à reflets argentés
Vinification en cuve acier émaillé et inox
100% Chardonnay
Dosage 4 g/l sucres*



CUVÉE OBSTINÉE

Par Severine

Robe dorée, finesse des bulles...
Vinification en cuve acier émaillé et inox
100% Pinot Noir
Dosage 4,5 g/l sucres*

RATAFIA CHAMPENOIS

Entièrement élaboré par notre maison.

Composé de moût de raisin et fine de Champagne, doux et fruité
Idéal servi frais à l'apéritif



CHAMPAGNE
JOËL CLOSSON®
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

DÉGUSTER LE CHAMPAGNE

Conserver à température entre 10° et 14°.
Coucher les bouteilles et maintenir à l'abri de la lumière.
Servir entre 6° et 8°.

*sucres naturels provenant du raisin + sucres éventuellement ajoutés (mélange de vins de réserve et de sucre de canne très pur)

LES TARIFS DÉPART CELLIER

CHAMPAGNE	Contenance	Prix unit. TTC
Prestige Brut	75cl	18,50€
Rosé	75cl	19,00€
Réserve	75cl	20,00€
Millésime	75cl	22,00€
Cuvée des Anges	75cl	23,00€
Élégance	75cl	27,00€
Obstinée	75cl	31,00€
Prestige Demi-sec	75cl	18,50€
1/2 bouteille Prestige	37,5cl	11,00€
1/2 bouteille Rosé	37,5cl	12,50€
Prestige Magnum	1,5 L	40,00€
Prestige Jéroboam	3 L	105,00€
Ratafia Champenois	70cl	19,50€

BESOIN D'UN CONSEIL, UN RENSEIGNEMENT,
UN DEVIS OU DE CONNAÎTRE LE MONTANT
DES FRAIS DE PORT POUR VOS COMMANDES ?

Rendez-vous sur notre site internet
ou contactez-nous par téléphone ou par e-mail.

CHAMPAGNE
JOËL CLOSSON®
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BOUTIQUE EN LIGNE
www.champagne-joel-closson.com

CLICK & COLLECT

Tél. 03 23 70 17 34
contact@champagne-joel-closson.com

Retrouver les conditions générales de ventes
et les tarifs en vigueur sur notre site internet.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
SARL JOËL CLOSSON & FILS - RM27190-01