

CHAMPAGNE

JOËL CLOSSON®

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

LES TARIFS DÉPART CELLIER

CHAMPAGNE	Contenance	Prix unit. TTC
Prestige Brut	75 cl	17,40 €
Prestige Demi-sec	75 cl	17,40 €
Rosé	75 cl	18,00 €
Réserve	75 cl	19,00 €
Millésime	75 cl	21,00 €
Cuvée des Anges	75 cl	22,00 €
Cuvée Obstinée	75 cl	30,00 €
1/2 bouteille Prestige	37,5 cl	10,50 €
1/2 bouteille Rosé	37,5 cl	12,00 €
Magnum Prestige	1,5 L	38,00 €
Jéroboam Prestige	3 L	99,00 €
Ratafia Champenois	70 cl	18,00 €

BOUTIQUE EN LIGNE SUR NOTRE SITE
www.champagne-joel-closson.com

Besoin d'un conseil, un renseignement,
 un devis ou 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.

CLICK & COLLECT

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

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 Obstinée

PAR SEVERINE

Edition limitée - Blanc de Noirs
 Une jolie robe or au reflet cuivré.
 Une bouche ronde à l'attaque avec une agréable fraîcheur.
 Une note toastée et fumée vient épicer le caractère
 de fruits confits et vanillés perçus au nez.
 • 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

Prestige Brut

Une cuvée de teinte or pâle à légers reflets dorés,
 associée rondeur, délicatesse et fraîcheur.
 Apprécie autour de vos moments de partage
 les plus simples ou vos apéritifs.
 • 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 robe étincelante rose saumonée,
 ample et gourmande.
 Des notes de confiserie, de pâtisserie, de fruits frais
 sont joliment soulignées par une finale acidulée
 sur de la groseille et du citron vert.
 • 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.
 Les agrumes et fruits jaunes
 en parfaite harmonie entre l'olfactif et le gustatif
 sont soulignés par une belle fraîcheur.
 Vinification en cuve acier émaillé et inox.
 • 60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay
 • Dosage 8,5 g/l sucres*.



Déguster le Champagne

Conserver à température entre 10° et 14°.
 Coucher les bouteilles et maintenir à l'abris 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)