

### 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\*



Egalement 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\*

### 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

VIILLI EN FÛT DE CHÊNE  
 Arôme intense, authentique.  
 Caractère typé et nuance boisée  
 Vinification en fût de chêne pendant 1 an

- 60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay
- Dosage 8,5 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



### Déguster le Champagne

Conservé 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)

LES TARIFS DÉPART CELLIER		
CHAMPAGNE	Contenance	Prix unit. TTC
Prestige Brut	75cl	15,90€
Prestige Demi-sec	75cl	15,90€
Rosé	75cl	16,50€
Réserve	75cl	17,50€
Millésime	75cl	19,50€
Cuvée des Anges	75cl	20,50€
1/2 bouteille Prestige	37,5cl	9,50€
Magnum Prestige	1,5 L	33,00€
Jéroboam Prestige	3 L	85,00€
Ratafia Champenois	70cl	15,50€

BOUTIQUE EN LIGNE SUR NOTRE SITE  
[www.champagne-joel-closson.com](http://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 JOEL CLOSSON & FILS - RM27190-01

### UNE HISTOIRE PÉTILLANTE...

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...

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.



### DANS LE RESPECT DES TRADITIONS ET DE L'ENVIRONNEMENT...

Nous vendangeons le raisin à la main et utilisons un pressoir 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.

### 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](mailto:contact@champagne-joel-closson.com)

Facebook Champagne Joel Closson Instagram

BOUTIQUE EN LIGNE SUR NOTRE SITE

[www.champagne-joel-closson.com](http://www.champagne-joel-closson.com)

**CLICK & COLLECT**

CÉLEBRATION 150 ANS 1825-2025  
 LE NE PAS ET LES LA VIRE FLOURE

