



CHAMPAGNE MAI 2019

C.O.S.

Maison des associations
Place du 1^{er} mai
81100 Castres
05 63 62 42 82
cos@ville-castres.fr



Du personnel territorial de la Ville de Castres et des collectivités adhérentes

NOM – Prénom

Tél.

Service :

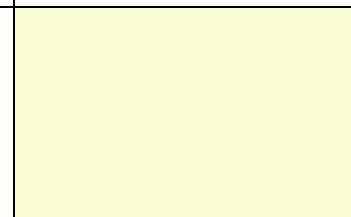
DATE LIMITE DE COMMANDE : 9 MAI 2018

CHAMPAGNE ROYER - 75 cl	Prix Public TTC	Prix COS TTC unitaire	Quantité	Total
Brut Tradition	16€00	14€⁰⁰		
Brut Demi Sec Tradition	16€50	14€⁵⁰		
Brut Rosé	17€50	15€⁰⁰		
Brut Millésime 2007	20€00	18€⁰⁰		
Brut Cuvée Catherine	18€00	15€⁰⁰		
Brut Cuvée Prestige	18€00	16€⁰⁰		
Brut Cuvée Grande Réserve	21€00	19€⁵⁰		
CHAMPAGNE LEFEVRE	Prix Public TTC	Prix COS TTC unitaire	Quantité	Total
Brut Tradition 75 cl	16€60	14€⁵⁰		
Brut Tradition 37.5 cl	10€40	08€⁹⁰		
Demi Sec Tradition 75 cl	16€50	14€⁵⁰		
Blanc de Blancs 75 cl	18€20	15€⁹⁰		
Brut Rosé 75 cl	18€50	16€⁶⁰		
Cuvée Millésime 75 cl	19€50	17€⁹⁰		
CHAMPAGNE PILLOT	Prix Public TTC	Prix COS TTC unitaire	Quantité	Total
Brut Réserve 75 cl	15€40	13€⁹⁰		
Brut Réserve 37.5 cl	9€90	08€⁹⁰		
Demi Sec 75 cl	15€60	13€⁹⁰		
Brut Rosé 75 cl	17€00	16€⁰⁰		
Brut Cuvée Spéciale 75 cl	16€50	14€⁹⁰		
Cuvée Prestige 75 cl	19€00	17€⁵⁰		

LIVRAISON AUX ALENTOURS DU 21 MAI

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

TOTAL
à
régler à la commande





Sébastien Lefèvre
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À VERT-TOULON

CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Cette cuvée est élaborée à partir d'une trilogie de nos cépages champenois. La répartition des cépages peut changer en fonction de l'année. Ce vin charpenté se boit plutôt à l'apéritif et pendant un repas avec du poisson.

ASSEMBLAGE

de 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Pinot Meunier et 1/3 de Chardonnay



CHAMPAGNE DEMI-SEC TRADITION

Ce champagne, caractérisé par son dosage se déguste avec les desserts.

ASSEMBLAGE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Cette cuvée est constituée exclusivement du cépage Chardonnay. Le Chardonnay allie fraîcheur et finesse. A boire à l'apéritif.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Suite au subtil assemblage de la cuvée Brut et de vin rouge de Champagne (30%), ce champagne rosé vous donne de fins arômes et une très belle couleur. Idéal à l'apéritif, avec une viande blanche ou rôtie.

ASSEMBLAGE

de 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Pinot Meunier et 1/3 de Chardonnay

CHAMPAGNE CUVÉE MILLESIME

La Cuvée Millésime provient d'une seule vendange. Elle est élaborée en grande partie par du Chardonnay ainsi qu'un peu de Pinot Noir et de Meunier.

ASSEMBLAGE

70 % de Chardonnay et le reste Pinot Noir et Meunier

CHAMPAGNE CUVÉE CONSTELLATION

Cette cuvée provient de la première presse (la cuvée) et est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay



Champagne BRUT RESERVE

Ce Champagne 100 % Pinot Noir, fruité et léger est une cuvée de tous les instants. Il est disponible en magnum et en demi-bouteille.



Champagne BRUT ROSE

C'est une cuvée de couleur rouge rubis élaborée avec le Pinot Noir. Ses arômes de fruits rouges s'invitent à votre table à l'apéritif comme au dessert.



Champagne BRUT CUVÉE SPECIALE

Cette très belle alliance d'élégance et de fraîcheur est réalisée entièrement en Pinot Meunier. Une cuvée qui vous séduira immédiatement.



Champagne DEMI-SEC

Plus doux car plus dosé en liqueur, ce Champagne accompagnera agréablement vos desserts.



Champagne BRUT PRESTIGE

Elaborée avec un assemblage de Pinot Noir et de Pinot Meunier, cette cuvée est un Champagne d'exception. La finesse de ses bulles accompagnera les grands moments de fêtes familiales.



BRUT TRADITION

Ce champagne est composé à 100% de Pinot noir. Aux arômes gourmands et fruités il peut être servi à l'apéritif, avec des viandes.

Ce champagne a obtenu 1 étoile au guide Hachette des vins 2014.



DEMI SEC TRADITION

Même base que le champagne brut mais sa teneur en sucre est plus élevée ce qui en fait un champagne plus doux.



BRUT SELECTION

Ce champagne est composé de l'assemblage d'environ 30% de Pinot noir et 20% de Chardonnay. Il est caractérisé par ses arômes puissants et charpentés.

Il peut être servi à l'apéritif ou pour accompagner des viandes et fromages.



BRUT Rosé

Ce champagne Brut Rosé est issu d'un assemblage de 50% de Pinot noir, 35% de Chardonnay et de rouge. Charpenté, ce champagne est caractérisé par des arômes fruités rouges.

Ce champagne accompagnera tout un repas.

1 médaille d'argent au concours des Féminales 2017.



BRUT Millésime 2007

Ce champagne est composé de l'assemblage de Pinot noir et de Chardonnay issus de la vendange 2007.

Mature, ce champagne est caractérisé par des arômes de fruits jaunes, de miel et de brioche.

Pour accompagner un repas.



BRUT Cuvée Catherine

Ce champagne Brut «Cuvée Catherine» est issu d'un assemblage de 50% de Pinot noir et de 50% de Chardonnay.

Ce champagne Brut, aux parfums floraux et aux arômes fruités sera servi à l'apéritif ou pour accompagner foies gras, volailles et desserts.



BRUT Cuvée Prestige

Ce champagne est composé à 100% de Chardonnay. Il est vieilli en cave depuis plusieurs années.

Champagne Brut, mûr, aux arômes équilibrés. Il peut être servi à l'apéritif ou pour accompagner salades, poissons et fruits de mer.



BRUT Cuvée Grande Réserve

Ce champagne est issu de l'assemblage de 75% Pinot noir et 25% Chardonnay issus de plusieurs années différentes. Champagne Brut, mûr, vieilli en cave puis en cave au moins pendant 8 ans.

Médaille d'or au concours des vignerons indépendants 2015
Médaille d'argent au concours international de Lyon 2015
Au guide Hachette des vins 2016