



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Grâce à une passion commune pour le travail de la terre et du vin, nous avons créé notre exploitation en 1975.

Récoltants manipulateurs nous suivons l'élaboration de nos champagnes depuis la naissance du bourgeon jusqu'aux bulles dans votre flûte.



Nous vous invitons à découvrir nos deux gammes tradition et exclusive. Nous espérons vous faire partager notre passion prochainement.

Yveline et Alain Prat

Nos cuvées de champagne tradition Yveline Prat

Elaborées dans le respect des traditions champenoises et du terroir, nos cuvées tradition accompagnent les grands événements de votre vie ou vos soirées entre amis.

Brut Tradition :

Franc et léger, ce champagne est parfait pour toutes les occasions particulièrement à l'apéritif.

Demi-Sec :

Le plus doux de nos champagnes, idéal pour accompagner vos desserts.

Cuvée Sélection (100% chardonnay):

Finesse et subtilité d'une tête de cuvée.

Champagne Blanc de blancs. A découvrir.

Médaille d'or Concours de Lyon 2016, 2* Guide Hachette 2017

Cuvée Rosée:

Bouquet fruité et original

Médaille d'or Concours des Vignerons Indépendants 2017

Cuvée Millésime 2008:

Elaboré à partir d'une année de vendanges exceptionnelles, un Champagne frais et de grande qualité.

Médaille d'argent Concours de Lyon 2016

Cuvée Brut Fût de Chêne :

Elevée pendant 6 mois en tonneaux, elle présente de subtils arômes boisés.

Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants 2017



Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS PRAT – 9 Rue des ruisselots 51130 Vert-Toulon – Tel : 03 26 52 12 16 – Fax : 03 26 52 03 04

info@champagneprat.com – <http://www.champagneprat.com>

Société par Actions Simplifiée au capital de 285000 € - Vert Toulon(51130) - RCS : Chalons B379 144 439 – Code APE: 013z



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Nos cuvées exclusives Georges de la Chapelle

Pour ces moments exceptionnels que vous voulez fêter de manière unique, nous avons créé les cuvées exclusives Georges de la Chapelle. Elaborées à partir de nos meilleures vignes, ces cuvées sont des champagnes de passion et de caractère. Tout un esprit à partager...

Georges de la Chapelle Brut :

Savant assemblage des cépages champenois, le champagne brut Cuvée exclusive Georges de la Chapelle est vivant et frais.

Georges de la Chapelle Rosé :

Cette cuvée exprime toute la subtilité des fruits de juin. Le partenaire parfait d'un dîner romantique ou d'un dessert sucré

Médaille d'or Concours International des Vins de Lyon 2017

Georges de la Chapelle Extra-Brut :

Un Champagne faiblement dosé qui sublimerait les accords avec les mets.

1* Guide Hachette 2017

Georges de la Chapelle Millésime 2006 :

Un champagne doux et équilibré.

Georges de la Chapelle Millésime 2004 :

Un champagne d'une qualité rare offrant fraîcheur, maturité et élégance pour une dégustation inoubliable.

Georges de la Chapelle Nostalgie :

Finesse et élégance sont les maîtres mots de la cuvée Nostalgie. Un champagne d'exception qui s'appréciera entre amis.

Elu meilleur Champagne Topten 2015 !



Pour faire de vos fêtes un moment inoubliable, nous pouvons créer des **cuvées personnalisées**. Envoyez-nous une photo, une date, un logo et nous transformons mariage, baptême ou cadeau d'entreprise en bouteilles commémoratives. N'hésitez pas à nous consulter.

Nous serons heureux de vous accueillir dans nos celliers pour une dégustation. Il est préférable que vous nous contactiez avant votre visite pour vous assurer de notre présence aux celliers.

Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS PRAT – 9 Rue des ruisselots 51130 Vert-Toulon – Tel : 03 26 52 12 16 – Fax : 03 26 52 03 04

info@champagneprat.com – <http://www.champagneprat.com>

Société par Actions Simplifiée au capital de 285000 € - Vert Toulon(51130) - RCS : Chalons B379 144 439 – Code APE: 013z



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Nos tarifs au départ de nos celliers :

Qualité	Prix T.T.C.
Brut Tradition :	
La bouteille.....	14,30€
La demi-bouteille.....	8,20€
Demi-Sec :	
La bouteille.....	14,30€
Cuvée Sélection :	
La bouteille.....	15,30€
Le magnum.....	31,30€
Le jéroboam.....	118,00€
Cuvée Rosée:	
La bouteille.....	16,30€
Cuvée Millésime 2008:	
La bouteille.....	18,60€
Cuvée Brut Fût de Chêne:	
La bouteille.....	23,30€
Georges de la Chapelle Brut :	
La bouteille.....	20,40€
Georges de la Chapelle Rosé:	
La bouteille.....	22,40€
Georges de la Chapelle Extra-brut :	
La bouteille.....	24,40€
Georges de la Chapelle Millésime 2006 :	
La bouteille.....	22,40€
Georges de la Chapelle Millésime 2004 :	
La bouteille.....	24,40€
Georges de la Chapelle Nostalgie :	
La bouteille.....	32,10€
Etiquette personnalisée :	
Bouteille et demi-bouteille.....	1,00€
Magnum.....	2,00€



Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS PRAT – 9 Rue des ruisselots 51130 Vert-Toulon – Tel : 03 26 52 12 16 – Fax : 03 26 52 03 04

info@champagneprat.com – <http://www.champagneprat.com>

Société par Actions Simplifiée au capital de 285000 €- Vert Toulon(51130) - RCS : Chalons B379 144 439 – Code APE: 013z



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Les prix de nos champagnes rendus chez vous :

Prix à la bouteille T.T.C. port et emballage compris en Euros. Cartons de 6 bouteilles de préférence. Tarifs valables jusqu'au 01/11/2017. Tarif France métropolitaine (Pour la Corse, merci de nous consulter).

CHAMPAGNE	6 bouteilles	De 12 à 17 bouteilles	De 18 à 29 bouteilles	De 30 à 49 bouteilles	De 50 à 95 bouteilles	De 96 à 149 bouteilles	150 et + bouteilles
Brut Tradition	18.60	16.65	16.45	16.10	15.60	15.30	14.80
Demi-Sec	18.60	16.65	16.45	16.10	15.60	15.30	14.80
Cuvée Sélection	19.60	17.65	17.45	17.10	16.60	16.30	15.80
Cuvée Rosée	20.60	18.65	18.45	18.10	17.60	17.30	16.80
Millésime 2008	22.90	20.95	20.75	20.40	19.90	19.60	19.10
Brut Fût de Chêne	27.60	25.65	25.45	25.10	24.60	24.30	23.80
½ Bouteille Brut	10.30	9.35	9.25	9.05	8.80	8.65	8.45
Magnum Sélection	39.90	36.00	35.60	34.90	33.90	33.30	32.50
G. d.l.C Brut	24.70	22.75	22.55	22.20	21.70	21.40	20.90
G. d.l.C Rosé	26.70	24.75	24.55	24.20	23.70	23.40	22.90
G. d.l.C. Extra Brut	28.70	26.75	26.55	26.20	25.70	25.40	24.90
G. d.l.C. Mill. 2006	26.70	24.75	24.55	24.20	23.70	23.40	22.90
G. d.l.C. Mill. 2004	28.70	26.75	26.55	26.20	25.70	25.40	24.90
G. d.l.C. Nostalgie	36.60	34.65	34.45	34.10	33.60	33.30	32.80

Pour des renseignements supplémentaires, appelez-nous au 0326521216.
Retrouvez toutes nos possibilités de personnalisation sur www.champagneprat.com

Bon de commande Champagne Yveline Prat

	Quantité	Prix	Total
Brut Tradition
Cuvée Sélection
Cuvée Rosée
Millésime 2008
.....
.....
.....
.....
Total			

Nom :

Adresse de livraison :
.....
.....
.....

Tél:

Email :

Remarques :

.....

.....

Je règle par chèque à l'ordre du **Champagne Prat**. Merci de glisser cette commande sous enveloppe affranchie accompagnée de votre règlement.