



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 vigneron indépendants, nous suivons l'élaboration de nos champagnes depuis la naissance du bourgeon jusqu'aux bulles dans votre flûte. Nous créons des Champagnes festifs et gourmands pour tous les petits et grands moments de votre vie.



Aujourd'hui cette belle aventure continue avec nos enfants Aurélia et Alexandre. 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.
Médaille d'argent Concours de Lyon 2019

Demi-Sec :

Le plus doux de nos champagnes pour 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 2019, 1* Guide Hachette 2021

Rosé :

Bouquet fruité et original pour voir la vie en rose

Cuvée Millésime 2017:

Un superbe Champagne pour fêter un anniversaire important ou pour partager entre amis.
87/100 Decanter magazine janvier 2022

Cuvée Brut Fût de Chêne :

Elevée pendant 6 mois en tonneaux, elle présente de subtils arômes boisés.
Médaille d'or Concours International des Vins de Lyon 2022

Cuvée Les Folies Premier Cru :

Nouveauté ! Un champagne blanc de blancs de notre vigne 1^{er} cru du petit village de Vertus. Fin et aérien.



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, ce Champagne est vivant et frais.

Médaille de bronze Decanter 2019 et 2020

Georges de la Chapelle Rosé :

Cette cuvée exprime toute la subtilité des fruits de juin, le partenaire pour un dîner romantique ou d'un dessert sucré

Médaille d'argent Decanter 2019 et 2020, 2* Guide Hachette 2023

Georges de la Chapelle Blanc de blancs :

Un champagne gourmand aux notes d'agrumes, parfait pour un cocktail entre amis

1* Guide Hachette 2020, Médaille de bronze Decanter 2019 et 2020

Georges de la Chapelle Extra-Brut :

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

Médaille d'or Concours de Lyon 2020, 1* Guide Hachette 2019 et 2022, Médaille d'argent Decanter 2019 et 2020

Georges de la Chapelle Millésime 2015 :

Un superbe champagne doux et équilibré pour un repas de fête. Stock épuisé



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.

Ouverture du lundi au samedi 9H-12H/13H30-17H30

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

SAS PRAT – 9 Rue des ruiselots 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..... | 16,90€ |
| La demi-bouteille..... | 10,00€ |
| Demi-Sec : | |
| La bouteille..... | 16,90€ |
| Cuvée Sélection : | |
| La bouteille..... | 18,60€ |
| Le magnum..... | 38,30€ |
| Le jéroboam..... | 130,40€ |
| Rosé: | |
| La bouteille..... | 19,60€ |
| La demi-bouteille..... | 11,80€ |
| Cuvée Millésime 2017: | |
| La bouteille..... | 26,90€ |
| Cuvée Brut Fût de Chêne: | |
| La bouteille..... | 27,20€ |
| Les Folies 1^{er} Cru: | |
| La bouteille..... | 35,70€ |
| Georges de la Chapelle Brut : | |
| La bouteille..... | 24,60€ |
| Georges de la Chapelle Rosé: | |
| La bouteille..... | 26,60€ |
| Georges de la Chapelle Blanc de blancs: | |
| La bouteille..... | 27,60€ |
| Georges de la Chapelle Extra-brut : | |
| La bouteille..... | 28,60€ |
| Georges de la Chapelle Millésime 2015 : | |
| La bouteille..... | Epuisé |
| Etiquette personnalisée : | |
| Bouteille et demi-bouteille (>16 étiquettes) | 1,70€ |
| Magnum..... | 3,40€ |



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 31/10/2024. 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 | 21,40 | 19,30 | 19,10 | 18,75 | 18,20 | 17,90 | 17,40 |
| Demi-Sec | 21,40 | 19,30 | 19,10 | 18,75 | 18,20 | 17,90 | 17,40 |
| Cuvée Sélection | 23,10 | 21,00 | 20,80 | 20,45 | 19,90 | 19,60 | 19,10 |
| Rosé | 24,10 | 22,00 | 21,80 | 21,45 | 20,90 | 20,60 | 20,10 |
| Millésime 2017 | 31,40 | 29,10 | 29,10 | 28,75 | 28,20 | 27,90 | 27,40 |
| Brut Fût de Chêne | 31,70 | 29,60 | 29,40 | 29,05 | 28,50 | 28,20 | 27,70 |
| Les Folies 1 ^{er} Cru | 40,20 | 38,10 | 37,90 | 37,55 | 37,00 | 36,70 | 36,20 |
| ½ Bouteille Brut | 12,25 | 11,20 | 11,10 | 10,90 | 10,65 | 10,50 | 10,25 |
| ½ Bouteille Rosé | 14,05 | 13,00 | 12,90 | 12,70 | 12,45 | 12,30 | 12,05 |
| Magnum Sélection | 47,30 | 43,10 | 42,70 | 42,00 | 40,90 | 40,30 | 39,30 |
| G.d.l.C. Brut | 29,10 | 27,00 | 26,80 | 26,45 | 25,90 | 25,60 | 25,10 |
| G.d.l.C. Rosé | 31,10 | 29,00 | 28,80 | 28,45 | 27,90 | 27,60 | 27,10 |
| G.d.l.C. B. de blancs | 32,10 | 30,00 | 29,80 | 29,45 | 28,90 | 28,60 | 28,10 |
| G.d.l.C. Extra Brut | 33,10 | 31,00 | 30,80 | 30,45 | 29,90 | 29,60 | 29,10 |
| G.d.l.C. Mill. 2015 | Stock épuisé | | | | | | |

Pour des renseignements supplémentaires, appelez-nous au 03 26 52 12 16.
Retrouvez toutes nos possibilités de personnalisation sur www.champagneprat.com

Bon de commande Champagne Yveline Prat

| | Quantité | Prix | Total |
|-----------------|----------|-------|-------|
| Brut Tradition | | | |
| Cuvée Sélection | | | |
| Rosé | | | |
| Millésime 2017 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Total | | | |

Nom :

.....

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

Tél:

Email :

Remarques :

.....

.....

Nous acceptons les règlements par carte ou virement bancaire. Merci de nous contacter pour réaliser votre paiement.