

## Nos assemblages GRANDS CRUS

### BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

La Bouteille 75cl 21,50 €



*100% Chardonnay Grands Crus « Un vin de corps marqué par la fraîcheur typique du Chardonnay. »*

La teinte est brillante avec des reflets verts  
Le premier nez révèle des notes d'agrumes, de mandarine et de citron jaune. Le second nez apporte des fruits frais charnus (pêche blanche, nectarine).  
L'attaque en bouche est franche et droite, tendue, qui s'assouplira avec le vieillissement.  
Idéal à l'apéritif avec des « amuse-bouche légers »

### BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME 2017

La Bouteille 75cl 27,00€



*100% Chardonnay - Dosage: 6g/l  
« Un Millésime compliqué où les Chardonnays sont rois »*

La couleur est un or très pale, l'effervescence est délicate.  
Le nez, complexe, est doté d'une grande finesse et de notes de fruits secs.  
La bouche est généreuse, harmonieuse et croquante.  
Idéal avec un vieux comté, du parmesan ou de la volaille.

*Souvenirs de vendanges: 2017, un millésime compliqué où les Chardonnay sont les rois !  
Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'Août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardés les plus belles grappes. Les Chardonnays quant à eux, se révèlent d'une grande puissance.*

## Nos Assemblages Blanc de Blancs

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS PRESTIGE

La Bouteille 75cl

20,50€



100% Chardonnay - Dosage: 4g/l

« La Cuvée Prestige de la maison, entre esprit et pureté, l'expression du Chardonnay à l'état pur. »

Or paille, mousse fine et délicate. nez citronné.

Le nez est citronné et direct.

En bouche, l'attaque est nerveuse, ferme et sauvageonne.

La finale est limpide, vraie, sans pudeur.

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer.

BRUT BLANC DE BLANCS

La Bouteille 75cl

18,50 €

Le Magnum 150cl

42,00 €

Jéroboam 300cl

108,00€



100% Chardonnay - Dosage: 10g/l

« Notre Classique Champagne Blanc de blancs, frais et généreux. »

Or brillant avec des reflets jaunes, mousse fine et persistante

Le nez est mature, ouvert et aromatique, avec des notes de fruits blancs. La bouche est charnue et gourmande, révélant des arômes de miel, de tilleul et d'abricot pour une finale tout en rondeur.

Pour accompagner l'apéritif, les poissons, sushis et viandes blanches

## Nos assemblages Brut, Rosé et Demi-sec

### BRUT TRADITION

La Bouteille 75cl 17,00€  
La ½ bouteille 37,5cl 10,00 €



Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir  
Dosage 10 g/l  
« L'assemblage historique de la maison,  
l'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir »

La robe est d'un bel or jaune, la mousse est fine et persistante, le nez vif et fruité. L'attaque en bouche est fraîche puis s'ouvre sur une sensation gourmande d'abricot et de poire.

A l'apéritif, lors d'un vin d'honneur ou un cocktail, toutes les occasions sont bonnes.

### BRUT ROSE

La Bouteille 75cl 19,00 € TTC  
Le Magnum 150cl 49,00 € TTC



Assemblage : 60% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 16% Pinot noir vinifié en rouge  
Dosage: 8g/l  
« Incontournable au printemps, indispensable en été. »

La robe rose délicatement saumonée dévoile une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges, griottes et fraises des bois. 'attaque en bouche est souple et charnue. La finale se révèle fraîche et élégante.

Parfait à l'apéritif, avec des gambas grillées ou un dessert aux fruits rouges.

### DEMI-SEC

La bouteille 75cl 17,00 €



Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir  
Dosage: 45 g/l  
« Le champagne fruité et gourmand »

La robe est jaune paille avec des reflets dorés. La mousse composée de fines bulles persistantes. Le nez révèle des notes de fruits exotiques. la bouche, moelleuse, charnue, expressive, propose une finale toute en rondeur et « miellée ».

Parfait avec le dessert, délicieux au gouter.



# CONDITIONS DE VENTE

## Transport et livraison:

Nos tarifs s'entendent départ cave, c'est-à-dire enlèvement à la propriété. Les couts de transport varient en fonction des quantités expédiées.

Quantité	Tarif TTC
6 bouteilles	25€
12 bouteilles	35€
18 à 48 bouteilles	50€
49 à 96 bouteilles	60€
A partir de 96 bouteilles	Franco

## Transport et cout de livraison Export:

En dehors de la France , les couts de transport sont communiqués sur demande en fonction du pays et de la quantité commandée

## Nous contacter :

Bénédicte LEMKECHER - LEFEVRE ☎ 07 89 88 05 86

[benedicte@leschampagneslefevre.fr](mailto:benedicte@leschampagneslefevre.fr)

[www.leschampagneslefevre.fr](http://www.leschampagneslefevre.fr)

Réseaux Sociaux : @champagnelefevre @champagnesergelefevre

## Nos conditions de paiement:

Paieement à réception de la facture

## Nos coordonnées bancaires

IBAN: FR76 1020 6515 3599 2797 4433 563

BIC: AGRIFRPP802

# CHAMPAGNE

Serge

# LEFEVRE

**Nom**  
**Adresse**

**Tel:**  
**Email:**

**Bon de commande**

**Reglement à reception**

**date:**

Quantité	Designation	PU HT	PU TTC	MTNT TTC
Bouteilles	Champagne Brut Tradition	14,17	17,00	-
Demi-bouteilles	Champagne Brut Tradition	8,33	10,00	-
Jéroboam	Champagne Brut Tradition	90,00	108,00	-
Bouteilles	Champagne Blanc de blancs	15,42	18,50	-
Magnums	Champagne Blanc de blancs	35,00	42,00	-
Bouteilles	Champagne Blanc de blancs Extra Brut	17,08	20,50	-
Bouteilles	Champagne Blanc de blancs Grand Cru	17,92	21,50	-
Bouteilles	Champagne Rosé	15,83	19,00	-
Magnums	Champagne Rosé	40,83	49,00	-
Bouteilles	Champagne Demi-Sec	14,17	17,00	-

PARTICIPATION TRANSPORT

**Total**

REGLEMENT AUCOMPTANT NET ET SANS ESCOMPTE

IBAN : FR76 1020 6515 3599 2797 4433 563

BIC : AGRIFRPP802

Acceptant le règlement des sommes dues par chèques libellés à notre nom en notre qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'Administration fiscale (Décret n°79-368 du 27 Juillet 1979).

Intérêts en cas de retard de paiement : passé 30 jours après l'envoi de la facture, le cachet de la poste faisant foi, il sera appliqué des pénalités égales à 1,5 fois le taux d'intérêt légal (Loi n°92-1442 du 31/12/92).

RC- 29045-01 - N° SIRET 482 664 208 00014 - N° TVA FR 13482664208