



La Gamme des Champagnes et leur tarif - 2020 / 2021

prix unitaire T.T.C. livré chez notre (nos) correspondant(s)
Association ORCA - EVRY - livraison SEMAINE 50

CHAMPAGNE

Denis Patoux

Tarif 2020 / 2021 livré chez notre correspondant

Brut 16,00 € la bouteille - 9,50 € la demi-bouteille
35,00 € le magnum

Nez frais et subtil dévoilant une combinaison entre des notes minérales et des fruits jaunes (mirabelle, reine-claude). Bouche suave avec des notes de fruits exotiques (mangue, ananas). Vous apprécierez ce Champagne à l'apéritif.

Demi-Sec 16,00 € la bouteille

Aux qualités de la Cuvée précédente se combinent une douceur et une suavité qui vous feront préférer ce Champagne à l'heure des desserts.

Capsules de Collection numérotées 1/500

Design by Jack Rabbit Custom - le carton de 6 Billes Brut / 110,00 €



Brut Carte d'Or 18,00 € la bouteille

2 étoiles au Guide Hachette 2021
Cuvée plaisante, expressive (50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier). Arômes de pêche jaune, beurre, épices et brîche avec en bouche une note de café.

Cuvée EXTRA BRUT 22,00 € la bouteille

Élaborée à partir de nos cuvées d'exception contenant moins de 4 grammes de sucre par litre. Nez puissant rond aux arômes de fruits confiturés (abricots- pêches). Sensation biscuitée moka, café grillé, pâte de coing. En fin de bouche caramel au lait, finale chaleureuse avec de subtiles notes d'évolutions. à boire dès maintenant avec une volaille.

100% CHARDONNAY 19,50 € la bouteille

Nez mature très complexe, note de café et de moka. Attaque en bouche fraîche, finale sur les fruits.

Conditions Générales de Vente

Transport
Conditions de "prix livré" pour toutes les commandes passées et emportées chez notre correspondant dans votre région. En cas d'expédition directe à votre domicile, merci de nous contacter au 03 26 58 36 34 pour connaître le montant des frais de transport.

Equivalences

2 demi-bouteilles sont l'équivalent d'1b[®] ; 1 Magnum est l'équivalent de 2 b[®]

" En qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale, nous acceptons le règlement des sommes dues par chèque bancaire libellé à notre nom. Le Champagne DENIS PATOUX conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur. "

Cuvée PRESTIGE MILLESIMES

Brut Millésime 2009
20,00 € la bouteille

De couleur jaune paille, nez puissant avec des notes de brîche, litchees abricots secs et confiture de coing. Bouche souple et ronde avec un bel équilibre entre douceur et vinosité. Belle persistance finale.

Brut Millésime 2011
19,50 € la bouteille

De couleur or brillant, acidulé avec des arômes d'agrumes, pamplemousse, abricots. Finale sur des fruits confits.

Brut Rosé 18,80 € la bouteille

Assemblage pinot noir, chardonnay. Du meunier vinifié en rouge lui donne sa belle couleur rose. Nez flatteur tout en fruits rouges, mûres, cassis. Sa finale fraîche fait durer le plaisir.

Rosé de Saignée 23,50 € la bouteille

Elaboré avec nos raisins Pinot Meunier et Pinot Noir très mûrs triés à la vigne, foulés et éraflés, puis macérés jusqu'à l'obtention d'une couleur rosée soutenue. A ce moment, nous ouvrons la cuve pour ne recueillir que le jus qui s'écoule, d'où le terme "saignée".

Rosé puissant issu des vendanges 2018, belle couleur, attaque en bouche vineuse, charpentée, la cerise griotte est dominante suivie de notes de fruits rouges, framboise, cassis...

Brut Millésime 2012
22,50 € la bouteille

2 étoiles au Guide Hachette 2021
De couleur or brillant - nez flatteur entre minéralité, noisette et fruits jaunes. Arômes fruités avec une finale acidulée.

Brut Millésime 2014
19,50 € la bouteille

De couleur or clair, acidulé pamplemousse beurré - Finale avec des notes boisées.

Brut Millésime 2015
19,00 € la bouteille

De couleur jaune paille, belle longueur en bouche. Arômes de pomme acidulée, abricot sec. Finale beurrée et briochée

Brut Rosé 18,80 € la bouteille 42,80 € le magnum

Assemblage pinot noir, chardonnay. Du meunier vinifié en rouge lui donne sa belle couleur rose. Nez flatteur tout en fruits rouges, mûres, cassis. Sa finale fraîche fait durer le plaisir.

Rosé de Saignée 23,50 € la bouteille

Elaboré avec nos raisins Pinot Meunier et Pinot Noir très mûrs triés à la vigne, foulés et éraflés, puis macérés jusqu'à l'obtention d'une couleur rosée soutenue. A ce moment, nous ouvrons la cuve pour ne recueillir que le jus qui s'écoule, d'où le terme "saignée".

Rosé puissant issu des vendanges 2018, belle couleur, attaque en bouche vineuse, charpentée, la cerise griotte est dominante suivie de notes de fruits rouges, framboise, cassis...

Règlement à la commande
par chèque bancaire libellé à l'ordre de SCEV Denis PATOUX

Conditionnement

6 et 12 bouteilles - 12 demi-bouteilles - 1, 2, 4 et 6 magnums - possibilité de panachage dans les cartons

Nos Champagnes		Prix unitaire T.T.C	Quantité	Total
Brut	la bouteille	16,00 €		€
	la demi-bouteille	9,50 €		€
	le magnum	35,00 €		€
Demi-Sec	la bouteille	16,00 €		€
Brut Carte d'Or <i>(2 étoiles au Guide Hachette 2021) (flaccornages spéciaux sur commande)</i>	la bouteille	18,00 €		€
	le jéroboam	117,00 €		€
Rosé	la bouteille	18,80 €		€
	le magnum	42,80 €		€
Rosé de Saignée	la bouteille	23,50 €		€

La Cave des Millésimes ...				
Brut Millésime 2009*	la bouteille	20,00 €		€
Brut Millésime 2011*	la bouteille	19,50 €		€
Brut Millésime 2012*	la bouteille	22,50 €		€
2 étoiles au Guide Hachette 2021				
Brut Millésime 2014*	la bouteille	19,50 €		€
Brut Millésime 2015*	la bouteille	19,00 €		€

* MILLESIME DISPONIBLE EN QUANTITÉ LIMITEE

Nos Cuvées d'exception ...

Champagnes exceptionnels pour leurs qualités gustatives, arrivés au summum de leur plénitude aromatique

Brut 100% Chardonnay	la bouteille	19,50 €		€
Brut Extra Brut	la bouteille	22,00 €		€

Total de la commande

Total T.T.C à régler

Association ORCA - EVRY - livraison SEMAINE 50

Je règle par chèque bancaire à la commande.

Date de commande :

Signature obligatoire

tournez svp.

Vos coordonnées

Si vous souhaitez recevoir une facture, merci de cocher la case ci-après

Adresse de facturation :

Société :

A l'attention de :

Nom, prénom :

Adresse :

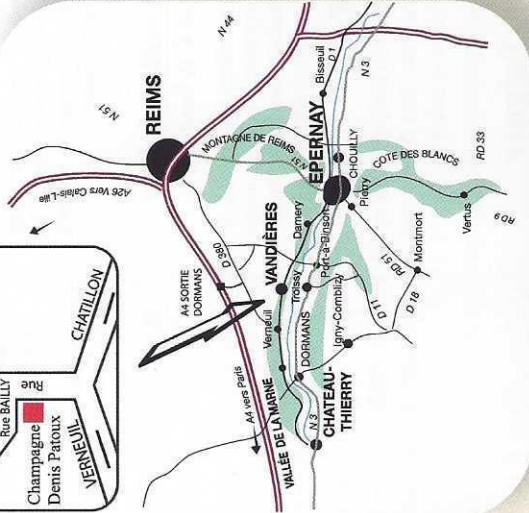
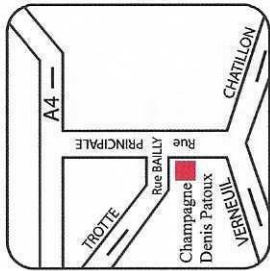
Tél. _____

Fax _____

Email : _____

Association ORCA - EVRY - livraison SEMAINE 50

Nous vous accueillerons avec grand plaisir à l'exploitation, tout au long de l'année. En prenant rendez-vous ensemble, nous vous aiderons à vous offrir le meilleur accueil.



Quelques conseils pour apprécier chaque bouteille de Champagne ...

Sachez la conserver.

Gardez en position couchée vos bouteilles ou cartons de Champagne, le bouchon devant être toujours en contact avec le vin afin d'éviter le dessèchement du liège. Chaque bouteille que vous achetez vous est livrée à parfaite maturité et peut se conserver 2 années. Quelques semaines de repos avant la dégustation lui seront bénéfiques après les perturbations dues au transport.

Sachez la rafraîchir.

La veille au réfrigérateur ou bien moins d'une 1/2 heure avec les nouveaux sacs réfrigérants disponibles dans le commerce suffiront à amener votre bouteille à bonne température, c'est à dire vers 6° C.

Sachez la servir.

Flûte ? verre tulipe ou à dégustation (type INAO) ? ... l'important reste la satisfaction que vous éprouverez à servir et apprécier votre Champagne.

CHAMPAGNE



Denis Patoux

à Vandières

Propriétaire – Récoltant

TARIF LIVRÉ 2020/2021



DES VINS ISSUS D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE.

- Nos champagnes sont issus de notre exploitation viticole qui est certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3, option B, depuis le 06.07.2018.

- Cette certification favorise la biodiversité en préservant la faune et la flore, elle impose la réduction au minimum des intrants et présente un haut degré de biodiversité pour préserver le milieu naturel du vignoble.

- Tous nos champagnes sont exclusivement issus de fête de cuvée, c'est-à-dire le meilleur des moûts extraits lors du pressurage.

- Nos raisins sont cueillis et triés à la vigne par des professionnels pour leur excellente qualité sanitaire.

1, rue Bailly - 51700 VANDIÈRES

Tél. 03 26 58 36 34

Email : denis.patoux@wanadoo.fr

www.champagnedenispatoux.fr



CHAMPAGNE



Denis Patoux

à Vandières

DATE DES VENDANGES

20/09/1999	Très belle année - Maturité excellente Très bon degré
18/09/2000	Malgré un été très arrosé, vendanges magnifiques
18/09/2002	Très grosse année - Très bon degré
02/09/2003	Gel de printemps - Petite récolte - Année exceptionnelle par sa maturité
27/09/2004	Très grosse année - Année exceptionnelle
16/09/2005	Très belle récolte - Très bon degré malgré une charge élevée
27/08/2007	Très belle récolte, maturation excellente
17/09/2009	Très belle année, maturité précoce
14/09/2015	Très belle récolte, maturation excellente

**Pourquoi ne pas fêter vos grandes occasions
avec un magnum ou plus ?
Ou en offrir en cadeau ?**

Récemment dégorgés ces magnums, champagnes issus de **très grandes années** (assemblage Pinot Noir et Chardonnay) sont d'une **garde exceptionnelle**.

MAGNUM Millésimé

	Tarif Livré	Quantité
Millésime 1999	47,60 € X
Millésime 2000	47,60 € X
Millésime 2002	45,40 € X
Millésime 2003	45,40 € X
Millésime 2004	43,60 € X
Millésime 2005	41,60 € X
Millésime 2007	41,60 € X
<small>1 étoile au Guide Hachette 2019</small>		
Millésime 2009	40,60 € X
Millésime 2015	39,00 € X

*N'hésitez pas à nous contacter pour une demande spéciale !
(Blattes millésimées encote disponibles)*

Association ORCA - EVRY - livraison SEMAINE 50

Total T.T.C à régler €

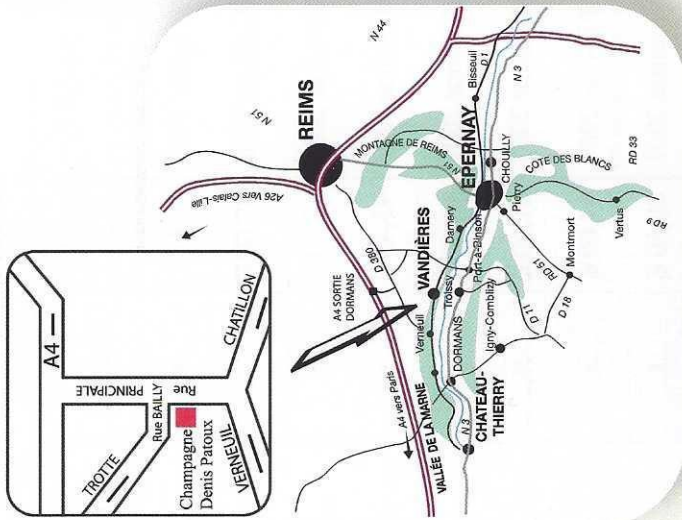
Je règle par chèque bancaire

Date de commande : _____

Signature obligatoire

1, rue Bailly - 51700 VANDIÈRES
Tél. 03 26 58 36 34
Email : denis.patoux@wanadoo.fr
www.champagnedenispatoux.fr

Nous vous accueillerons avec grand plaisir à l'exploitation, tout au long de l'année. En prenant rendez-vous ensemble, vous nous aiderez à vous offrir le meilleur accueil.



Quelques conseils pour apprécier chaque bouteille de Champagne ...

Sachez la conserver.

Gardez en position couchée vos bouteilles ou cartons de Champagne, le bouchon devant être toujours en contact avec le vin afin d'éviter le dessèchement du liège. Chaque bouteille que vous achetez vous est livrée à parfaite maturité et peut se conserver 2 années. Quelques semaines de repos avant la dégustation lui seront bénéfiques après les perturbations dues au transport.

Sachez la rafraîchir.

La veille au réfrigérateur ou bien moins d'une 1/2 heure avec les nouveaux sacs réfrigérants disponibles dans le commerce suffiront à amener votre bouteille à bonne température, c'est à dire vers 6° C.

Sachez la servir.

Flûte ? verre tulipe ou à dégustation (type INAO) ? ... l'important reste la satisfaction que vous éprouverez à servir et apprécier votre Champagne.

CHAMPAGNE



Denis Patoux

à Vandières

Propriétaire – Récoltant

TARIF LIVRÉ 2020/2021



DES VINS ISSUS D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE.

- Nos champagnes sont issus de notre exploitation viticole qui est certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3, option B, depuis le 06.07.2018.
- Cette certification favorise la biodiversité en préservant la faune et la flore, elle impose la réduction au minimum des intrants et présente un haut degré de biodiversité pour préserver le milieu naturel du vignoble.

- Tous nos champagnes sont exclusivement issus de tête de cuvée, c'est-à-dire le meilleur des moûts extraits lors du pressurage.

- Nos raisins sont cueillis et triés à la vigne par des professionnels pour leur excellente qualité sanitaire.

1, rue Bailly - 51700 VANDIÈRES

Tél. 03 26 58 36 34

Email : denis.patoux@wanadoo.fr

www.champagnedenispatoux.fr