



Champagne Yveline Prat

Présentation et tarifs

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.

1 Etoile Guide Hachette des Vins 2009

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. Blanc de blancs. A découvrir. 1 étoile 1001degustations.com

Cuvée Rosée:

Son bouquet fruité et original fera le bonheur de vos papilles et sa robe rosée celui de vos yeux.

Cuvée Millésime 2006:

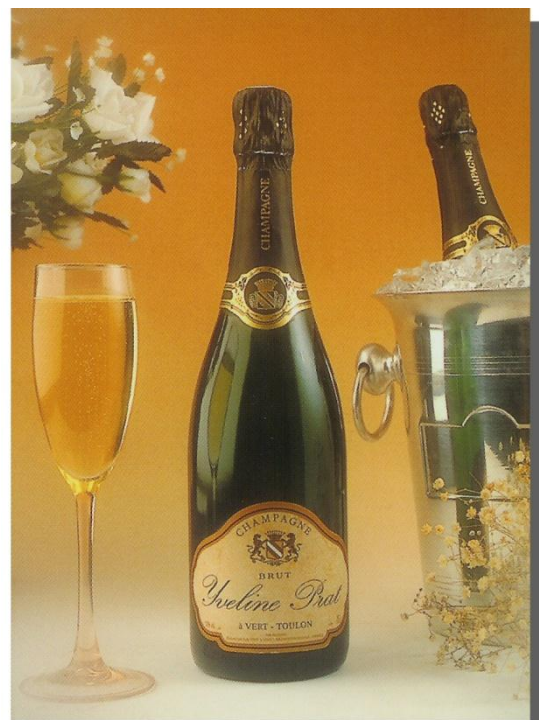
Champagne de grande qualité, élaboré à partir d'une année de vendanges exceptionnelles

Cuvée Brut Fût de Chêne :

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

Confidence :

Notre plus belle cuvée tradition avec un assemblage de nos meilleures années. 1 étoile Guide Hachette des vins 2009



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 212500 €- 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.

2 étoiles 1001degustations.com

Georges de la Chapelle Rosé :

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

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.



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 212500 €- 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.....	13,50€	
La demie.....	7,75€	
Demi-Sec :		
La bouteille.....	13,50€	
Cuvée Sélection :		
La bouteille.....	14,50€	
Le magnum.....	29,70€	
Le jéroboam.....	117,40€	
Cuvée Rosée:	15,50€	
La bouteille.....		
Cuvée Millésime 2006:	16,50€	
La bouteille.....		
Cuvée Brut Fût de Chêne:	22,80€	
La bouteille.....		
Confidence :	22,80€	
La bouteille.....		
Georges de la Chapelle Brut :	19,50€	
La bouteille.....		
Georges de la Chapelle Rosé:	21,50€	
La bouteille.....		
Georges de la Chapelle Millésime 2004 :		
La bouteille.....	23,50€	
Georges de la Chapelle Nostalgie :		
La bouteille.....	26,00€	
Etiquette personnalisée :		
Bouteille et demi-bouteille.....	0,95€	
Magnum.....	1,90€	
Jéroboam.....	6,00€	

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 212500 €- 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 31/10/2012. 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	17.60	15.70	15.50	15.20	14.70	14.40	14.10
Demi-Sec	17.60	15.70	15.50	15.20	14.70	14.40	14.10
Cuvée Sélection	18.60	16.70	16.50	16.20	15.70	15.40	15.10
Cuvée Rosée	19.60	17.70	17.50	17.20	16.70	16.40	16.10
Millésime 2006	20.60	18.70	18.50	18.20	17.70	17.40	17.10
Brut Fût de Chêne	26.90	25.00	24.80	24.50	24.00	23.70	23.40
Confidence	26.90	25.00	24.80	24.50	24.00	23.70	23.40
½ Bouteille Brut	9.80	8.85	8.75	8.60	8.35	8.20	8.05
Magnum Sélection	38.30	34.10	33.70	33.10	32.10	31.50	30.90
Jéroboam Sélection	133.80	126.20	125.40	124.20	122.20	121.00	119.80
G. d.l.C Brut	23.60	21.70	21.50	21.20	20.70	20.40	20.10
G. d.l.C Rosé	25.60	23.70	23.50	23.20	22.70	22.40	22.10
G. d.l.C. Mill. 2004	27.60	25.70	25.50	25.20	24.70	24.40	24.10
G. d.l.C. Nostalgie	30.10	28.20	28.00	27.70	27.20	26.90	26.60

Pour des renseignements supplémentaires, demandez M ou Mme Prat au 0326521216. Retrouver toutes nos possibilités de personnalisation sur www.champagneprat.com

Bon de commande Champagne Yveline Prat

	Quantité	Prix	Total	
Millésime 2006	Nom :
Cuvée Sélection
Cuvée Rosée	Adresse de livraison :
Brut Tradition
.....
.....	Tél:
.....	Commande du :
.....	Remarques :
			
	Total			

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

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 212500 €- Vert Toulon(51130) - RCS : Chalons B379 144 439 – Code APE: 013z