



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 vigneronniers 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, 91/100 Decanter 2019

Rosé :

Bouquet fruité et original

Médaille d'or Concours des Vignerons Indépendants 2017



Cuvée Millésime 2015:

Nouveauté! Un superbe Champagne pour fêter un anniversaire important ou pour partager entre amis.

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, Médaille de bronze Concours Général Agricole 2018

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.

Médaille de bronze Decanter 2019

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, Médaille d'argent Decanter 2019

Georges de la Chapelle Extra-Brut :

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

1* Guide Hachette 2019 et 2017, Médaille d'argent Decanter 2017 et 2019

Georges de la Chapelle Millésime 2008 :

Un champagne doux et équilibré. Nouveau millésime!

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.

Médaille d'or Concours International des vins de Lyon 2019 !

Elu meilleur Champagne Topten Sao Paulo Brésil 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. 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 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.....	14,90€
La demi-bouteille.....	8,60€
Demi-Sec :	
La bouteille.....	14,90€
Cuvée Sélection :	
La bouteille.....	16,20€
Le magnum.....	33,10€
Le jéroboam.....	120,00€
Rosé:	
La bouteille.....	17,20€
La demi-bouteille.....	10,35€
Cuvées Millésimes:	
2012 La bouteille.....	19,90€
2015 La bouteille.....	21,50€
Cuvée Brut Fût de Chêne:	
La bouteille.....	24,30€
Georges de la Chapelle Brut :	
La bouteille.....	21,50€
Georges de la Chapelle Rosé:	
La bouteille.....	23,50€
Georges de la Chapelle Blanc de blancs:	
La bouteille.....	24,50€
Georges de la Chapelle Extra-brut :	
La bouteille.....	25,50€
Georges de la Chapelle Millésime 2008 :	
La bouteille.....	25,80€
Georges de la Chapelle Nostalgie :	
La bouteille.....	33,60€
Etiquette personnalisée :	
Bouteille et demi-bouteille.....	1,10€
Magnum.....	2,20€



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 31/10/2020. 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	19.25	17.30	17.10	16.75	16.20	15.90	15.40
Demi-Sec	19.25	17.30	17.10	16.75	16.20	15.90	15.40
Cuvée Sélection	20.55	18.60	18.40	18.05	17.50	17.20	16.70
Rosé	21.55	19.60	19.40	19.05	18.50	18.20	17.70
Millésime 2015	25.85	23.90	23.70	23.35	22.80	22.50	22.00
Brut Fût de Chêne	28.65	26.70	26.50	26.15	25.60	25.30	24.80
½ Bouteille Brut	10.75	9.80	9.70	9.50	9.20	9.05	8.85
½ Bouteille Rosé	12.50	11.55	11.45	11.25	10.95	10.80	10.60
Magnum Sélection	41.80	38.00	37.50	36.80	35.70	35.10	34.10
G. d.l.C Brut	25.85	23.90	23.70	23.35	22.80	22.50	22.00
G. d.l.C Rosé	27.85	25.90	25.70	25.35	24.80	24.50	24.00
G. d.l.C. Extra Brut	29.85	27.90	27.70	27.35	26.80	26.50	26.00
G. d.l.C. Mill. 2008	30.05	28.10	27.90	27.55	27.00	26.70	26.20
G. d.l.C. Nostalgie	37.95	36.00	35.80	35.45	34.90	34.60	34.10

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 2015
.....
.....
.....
.....
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.