

Un événement important, baptême, mariage,  
nous personnalisons vos étiquettes.  
Un cadeau à offrir,  
nous proposons différents coffrets.

A chaque projet, ses besoins,  
n'hésitez pas à nous consulter et  
transformons ensemble vos envies en réalités...

---

### Conditions Générales de Ventes

PRIX DÉPART VERTUS T.T.C.  
EMBALLAGE COMPRIS, PORT EN SUS\*

*Expéditions par cartons de 6 Bouteilles,  
12 demi-Bouteilles et 3 Magnums.*

**\*Offert à compter de 120 bouteilles**  
*Pour les autres quantités, nous consulter.*  
*(Exemple pour 30 bouteilles : 59,36€ (France Métropolitaine))*  
*Merci de bien vérifier vos colis à la réception afin d'émettre*  
*une réserve au transporteur, si nécessaire, avant de signer le bon de livraison.*

### Délais de livraison

15 jours suivant réception de la commande.

### Règlement

Net et sans escompte par chèque bancaire, carte bancaire  
ou paiement sécurisé sur notre site.

*Tout retard de paiement entraîne de plein droit et sans mise en demeure  
le paiement d'intérêts au taux légal d'escompte pratiqué par la banque de France.*

---

### Envie d'une dégustation...

Nous vous recevons avec plaisir.

Pour un accueil optimal,  
prévenez-nous de votre visite  
par un simple appel.



EARL Christophe Collard

47 bis, Chemin des 7 Moulins 51130 VERTUS

☎ : 03 26 52 29 06

champagne.ccollard@outlook.fr

champagne-christophe-collard.com

RC-28853-02

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHRISTOPHE  
**COLLARD**  
CHAMPAGNE

Découvrez notre gamme  
élaborée avec passion  
issue de l'un des plus prestigieux  
vignobles de Champagne,  
"La Côte des Blancs"

P R E M I E R C R U

Vertus



# TARIF 2017

Notre exploitation familiale est située à Vertus.  
Nos vignes sont principalement plantées en Chardonnay, très recherché pour sa finesse et son élégance.

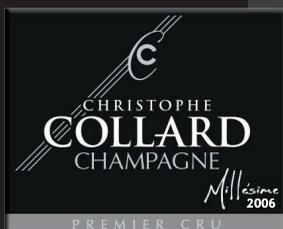
C'est à partir de la récolte que nous élaborons avec passion et dans le respect de la tradition les différentes cuvées que nous vous invitons à découvrir ainsi que notre charmant village.

*Brut  
Grande Réserve 2007\**

Sélection d'un grand Millésime, assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, recherche de la perfection. C'est la bouteille référence pour les connaisseurs.



Bouteille 22,30 €



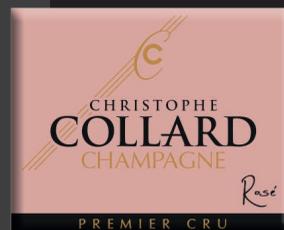
Bouteille 19,60 €

*Brut Millésime 2006\**

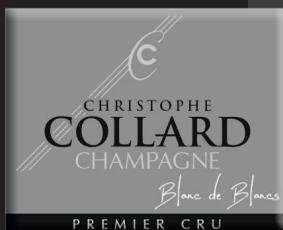
Composé uniquement de Chardonnay, il est élaboré à partir des meilleures cuvées d'une seule et même année. Vous le réserverez pour un moment d'exception.

*Brut Rosé*

Vin de caractère à la robe fascinante, il est le fruit du cépage Chardonnay artistiquement corrigé de Pinot Noir vinifié en rouge. Il accompagnera agréablement tout un repas.



Bouteille 18,20 €  
Magnum 42,50 €



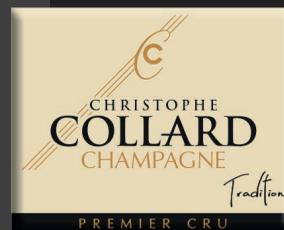
Bouteille 16,50 €  
1/2 Bouteille 9,80 €  
Magnum 38,50 €  
Jéroboam 110,00 €

*Brut Blanc de Blancs*

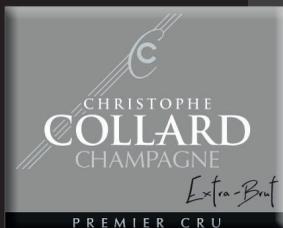
Issu exclusivement de Chardonnay, il se signale par sa légèreté, son élégance et la finesse de son bouquet. Il s'apprécie à l'apéritif et pour accompagner les entrées, fruits de mer et poissons.

*Brut Tradition*

Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, cette cuvée élégante et légèrement fruitée est le Champagne de tous les instants.



Bouteille 15,70 €  
1/2 Bouteille 9,50 €



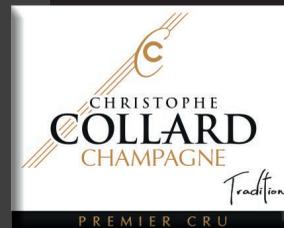
Bouteille 17,20 €

*Extra-Brut*

Vin non dosé, c'est une expérience qui vous fera découvrir les subtilités du grand vin de Champagne. Pour amateurs exigeants.

*Demi-Sec Tradition*

Equilibre parfait du Chardonnay et du Pinot Noir, un subtil dosage le rendra indispensable au dessert.



Bouteille 15,80 €

Le Champagne est à conserver au frais, couché et à l'abri de la lumière.  
Servir à une température de 8°C.

\* Jusqu'à épuisement des stocks