

PLAN D'ACCÈS



Accès de PARIS par Autoroute : A5 sortie N° 22 Magnant
 Accès de LYON par Autoroute : A5 sortie N° 23 Ville sous La Ferté

RÈGLEMENT à la commande par :

CHÈQUE BANCAIRE

(Règlement à la commande par chèque bancaire libellé à l'ordre de Champagne Y. LAVAL, le champagne Y. LAVAL conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix).

CARTE BLEUE - VISA - MASTERCARD :

N°

N° CRYPTOGRAMME Date de validité

Date et signature obligatoire :

ADRESSE DE FACTURATION

Nom - Prénom
 Rue
 Code postal
 Ville
 Tél.
 E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON > Si différente de l'adresse de facturation

Rue
 Code postal
 Ville



4, rue des Canes - 10200 BLIGNY - Tél. 03 25 27 45 24
 www.y-laval.fr - earllaval@orange.fr

TARIF



CHAMPAGNE

Y. LAVAL

CÔTE DES BAR



*Je ne peux vivre sans champagne,
 en cas de victoire, je le mérite ;
 en cas de défaite, j'en ai besoin.*

Napoléon Bonaparte

Nos Cuvées

Valable jusqu'au 31 juillet 2024

ZÉRO DOSAGE

75% pinot noir, 25% chardonnay

Cette cuvée riche en bulles fines et vives, d'un bel or avec des reflets argentés est réservée aux amateurs de sensations vraies, d'ailleurs les œnophiles la recommandent à l'apéritif ou pour accompagner un plateau de fruits de mer ou d'asperges sauce mousseline quand le palais est encore vierge ; et pourquoi pas une spécialité régionale comme l'andouillette de Troyes 5A sauce choource.

TRADITION Brut

75% pinot noir, 25% chardonnay

Assemblage des 2 principaux cépages champenois, cette cuvée doit sa puissance au pinot et sa fraîcheur aromatique au chardonnay. La gourmandise de fruits à chair jaune et d'ananas confit confère à cette cuvée douceur, vivacité et puissance. Ce vin élégant est idéal à l'apéritif, et il ouvre avec harmonie un succulent repas.

ÉMOTION Extra-Dry

75% pinot noir, 25% chardonnay

Cette cuvée est élaborée avec une touche supplémentaire de liqueur. Le parfait dosage en sucre fait de ce champagne le compagnon idéal de vos ambiances sucrées-salées et de vos desserts.

ROSÉ Brut

64% pinot noir, 22% chardonnay et 14% pinot noir vinifié en coteau champenois rouge

Cette cuvée interpelle immédiatement par sa robe rose cuivré intense parsemée de fines bulles brillantes. Le nez est agréablement surpris par l'arôme de rose allié à la puissance du cassis du fait de l'ajout du coteaux champenois vinifié par nos soins, s'ensuit en bouche la groseille, une gourmandise acidulée tout en légèreté. Une perfection pour l'apéritif.

CUVÉE LÉA Brut Millésimé Blanc de Blancs 100% chardonnay

Cette cuvée, issue en intégralité de notre sélection de chardonnay provenant des meilleurs crus de La Champagne, est élaborée en millésime lors de nos plus belles années. D'une robe or clair avec un nez très frais de fleurs d'oranger et d'agrumes, cette cuvée se distingue par sa finesse et sa fraîcheur, sa longueur en bouche lui apporte toute son élégance. Elle sera très appréciée lors d'apéritifs raffinés.

CUVÉE CÉSAR

Brut Millésimé 2018 Blanc de Noirs (la bouteille uniquement)
Brut Millésimé 2016 Blanc de Noirs (le magnum uniquement)
100% pinot noir

Hommage à César LAVAL, grand-père d'Yves, le fondateur de notre Maison, qui travailla toute sa longue vie durant ses vignes de pinots noirs surplombant La Vallée de la Marne.

Sa robe intensément dorée avec des reflets ambrés, au nez gourmand vous surprendra par sa vivacité et sa longueur en bouche.

Cette cuvée est l'affirmation du nouveau style LAVAL

L'ESSENTIEL

(livret dans son étui) 80% pinot noir, 20% chardonnay

Élaborée en 1990 et donc conservée en bouteille plus de 30 ans, d'une robe intensément dorée et lumineuse, cet assemblage à dominante Pinot Noir, a su développer tous ses arômes. Ce vin puissant aux notes briochées sera idéal pour accompagner : foie gras, gibier ou viande en sauce.

Les cent dernières bouteilles de la cuvée hors d'âge qui fut avant cela notre cuvée Grande Réserve, notre cuvée Extra-Brut et au commencement notre cuvée Tradition.

La bouteille sérigraphiée et numérotée.

À RETOURNER À : CHAMPAGNE Y. LAVAL

4, rue des Canes - 10200 BIGNY - Tél. 03 25 27 45 24
Si vous souhaitez de plus amples renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

QUALITÉ	DÉSIGNATIONS	QTÉ.	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL T.T.C
ZÉRO DOSAGE Extra Brut	La bouteille	15,90 €
TRADITION Brut	La demi-bouteille	10,00 €
	La bouteille	14,90 €
	Le magnum (livré avec son coffret)	36,00 €
ÉMOTION Extra Dry	La bouteille	14,90 €
ROSÉ Brut	La bouteille	16,10 €
LÉA* Brut Blanc de Blancs MILLÉSIMÉ	La bouteille	18,50 €
	Le magnum	42,00 €
NOUVEAUTÉ CÉSAR* Brut Blanc de Noirs	La bouteille MILLÉSIME 2018	24,10 €
	Le magnum MILLÉSIME 2016	65,00 €
L'ESSENTIEL Extra Brut Façon sérigraphiée et numérotée	La bouteille	25,50 €
ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES	-	Nous consulter

Participation frais de transport +

* Dans la limite des stocks disponibles

MONTANT T.T.C =

FRAIS DE PORT (En France métropolitaine, excepté la Corse et Monaco) à titre indicatif

/	Par envoi	Par bouteille				
Nombre de bouteilles	6	12 à 18	24 à 30	36 à 48	54 à 96	+102
Forfait TTC par envoi	25 €	2,80 €	2,50 €	2,10 €	1,70 €	1,20 €

CONDITIONNEMENT

En carton de 6 1/2 bouteilles, 6 bouteilles et 1 magnum.

Tous les champagnes sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

"Vérifier les colis à la réception et notifier des réserves par lettre recommandée." (art. 100 et 105 du code du commerce).

À la réception de votre livraison de Champagne, nous vous recommandons de vérifier les éventuelles casses ou avaries afin de déposer une réserve immédiatement au livreur (nos expéditions voyagent aux risques et périls du destinataire)

> Vous conserverez votre Champagne dans un endroit frais à l'abri du gel et de la lumière. Pour en apprécier toutes les qualités, vous servirez votre Champagne frappé mais non glacé (6°).

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ