



## Nos Cuvées

### 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 mouseline quand le palais est encore vierge ; et pourquoi pas une spécialité régionale comme l'andouillette de Troyes 5A sauce chaource.

### 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 coteau 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 2020 Blanc de Noirs (la bouteille et magnum)

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

NOUVEAUTÉ

Valable jusqu'au 30 juin 2026

À RETOURNER À : CHAMPAGNE Y. LAVAL

4, rue des Canes - 10200 BLIGNY - Tél. 03 25 27 45 24

Si vous souhaitez de plus amples renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

QUALITÉ	DÉSIGNATIONS	QTE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL T.T.C
ZÉRO DOSAGE Extra Brut	La bouteille	.....	17,50 €	.....
TRADITION Brut	La demi-bouteille La bouteille Le magnum (livré avec son coffret)	..... ..... .....	11,00 € 16,40 € 39,00 €	..... ..... .....
ÉMOTION Extra Dry	La bouteille	.....	16,40 €	.....
ROSÉ Brut	La bouteille	.....	17,70 €	.....
LÉA* Brut Blanc de Blancs MILLÉSIME 2020	La bouteille Le magnum	..... .....	20,50 € 46,00 €	..... .....
NOUVEAUTÉ CÉSAR* Brut Blanc de Noirs	La bouteille MILLÉSIME 2020	.....	26,50 €	.....
	Les magnums MILLÉSIME 2016	.....	68,00 €	.....
	MILLÉSIME 2020	.....	59,00 €	.....
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	18 à 30	36 à 60	66 à 96	+ 102
Forfait TTC par envoi	25 €	30 €	2,40 €	2,00 €	1,60 €	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°).