

*Si vous passez dans notre belle région,
n'hésitez pas à nous rendre visite,
nous nous ferons un plaisir de vous accueillir .*

*Pensez à nous prévenir de votre venue,
pour vous assurer de notre présence.*



CHAMPAGNE
ROLLIN

Tél. 03 25 29 10 13 - 06 80 96 31 48
E-mail : champagnerollin@gmail.com
Site : www.champagnerollin.com

*Notre vignoble se situe depuis plusieurs générations
dans la Vallée de la Sarce, au Sud de la Côte des Bar,
à 45 km de Troyes dans l'Aube.*

*Certifiés en viticulture durable depuis 2012
nous participons aux avancées techniques et novatrices
de la viticulture afin de protéger
la terre, l'eau, l'air et les hommes.*

*Nos Champagnes sont élaborés dans nos caves,
pour vous offrir des vins de qualité sans sulfites ajoutés.*



*Découvrez le Ratafia,
apéritif composé de jus de raisin et de fine Champagne .*

*Découvrez notre cuvée gravée numérotée
Belle d'un Jour .*

Possibilité de devis pour les grands contenants .

*Possibilité de gravure sur bouteille, magnum, jéroboam
pour vos grands événements .*

Possibilité de personnalisation de la contre-étiquette.



CHAMPAGNE
ROLLIN



*Acteurs
de vos
événements!*



RECOLTANT - MANIPULANT

à Bragelogne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommez avec modération.



« Sélection » Brut ou demi-sec

70 % Pinot Noir
30% Chardonnay
(dont 50% de vin de réserve)
*Champagne simple et festif,
à partager à tout moment
et à toutes occasions.*



« Opalescence » Brut Millésime 2014

100% Chardonnay
*Champagne fin et élégant,
délicatement citronné .*



« Rosé » « Séduction » Brut ou demi-sec

40 % Pinot Noir
40 % Meunier
20 % Chardonnay
*Champagne surprenant
et désaltérant
avec ses notes de fruits rouges.*



« Privilège » Brut Millésime 2011

40 % Pinot Noir
20 % Meunier
40 % Chardonnay
*Champagne plaisir,
merveilleusement équilibré.*



« Grande Réserve » Brut

80 % Pinot Noir
20% Chardonnay
(dont 50% de vin de réserve)
*Champagne d'une élégante maturité
alliance de fraîcheur et de générosité.*



« Or Noir » Brut Millésime 2015

100 % Pinot Noir
*Champagne de terroir,
fruité, puissant
et d'une rare finesse.*



« Graphite » Extra Brut Millésime 2010

1/3 % Pinot Noir
1/3 % Meunier
1/3 % Chardonnay
*Champagne complexe et généreux,
pour vos apéritifs dînatoires.*



« Ebène » Brut Millésime 2013

100 % Pinot Noir
*Champagne de haute couture,
Aux notes boisées et vanillées
pour vos apéritifs
ou repas d'exception.*

Tarif 2020 TTC



	Prix bouteille unitaire	Prix btl/carton 6
Sélection (brut/demi-sec) btl 75cl	20.00€	16.00€
1/2 btl 37.5cl		10.50€
Rosé brut btl 75cl	21.50€	17.50€
Magnum 1.5l	44.00€	
Grande Réserve brut btl 75cl	23.00€	19.00€
Magnum 1.5l	46.00€	
Jéroboam 3l	115.00€	
Séduction demi-sec btl 75cl	22.00€	18.00€
Graphite extra-brut btl 75cl	24.00€	20.00€
Opalescence brut btl 75cl	27.00€	23.00€
Privilège brut btl 75cl	30.00€	26.00€
Or Noir brut btl 75cl	32.00€	28.00€
Ebène brut btl 75cl	42.00€ en coffret	35.00€
Belle d'un jour btl 75cl	40.00€ en étuis	
Ratafia btl 70cl	20.00€ en étuis	18.50€

Port en supplément (nous consulter).

Possibilité de devis pour les grands contenants.

Possibilité de faire graver, flûtes, Bouteille, Magnum ou Jéroboam.

Possibilité de personnalisation de la contre-étiquette :

Elodie et Mathieu
5 Août 2017

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les marchandises livrées demeurent la propriété de l'expéditeur jusqu'à complet paiement de leur prix par l'acheteur. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé. Les bouteilles voyagent aux risques et périls du destinataire. Nous recommandons de vérifier le contenu des cartons à la livraison. En cas d'anomalie, il convient au destinataire de faire des réserves d'usage auprès du transporteur, seul responsable.