

# Champagne BOUQUIN DUPONT Fils

Propriétaire Récoltant - RM 26051-01

1 place Charles de Gaulle  
51190 AVIZE

Tél. : 00.33.(0)6.09.76.21.07.

adresse e-m@il : [info@champagne-bouquin-dupont.com](mailto:info@champagne-bouquin-dupont.com)

Site web : [www.champagne-bouquin-dupont.com](http://www.champagne-bouquin-dupont.com)

## Tous nos Champagnes sont Grand Cru

La bouteille BRUT ou NON DOSE ou DEMI-SEC (2011 - 2012)	19,99 €
La demi-bouteille BRUT ou DEMI-SEC.....	10,50 €
La bouteille VIEILLE RESERVE .....(2009 + 2010).....	21,50 €
La bouteille « Vieille Vigne » Extra Brut ....(2008 + 2009).....	25,80 €
La bouteille « Vieille Vigne » Non Dosé ....( 2003 + 2004 ).....	39,60 €
La bouteille ROSE BRUT ou ROSE NON DOSE (2010).....	21,50 €
La bouteille MILLESIME 2004 Extra Brut.....	39,60 €
La bouteille MILLESIME 2006 Extra Brut.....	33,60 €
La bouteille MILLESIME 2007 Extra Brut.....	33,60 €
La bouteille MILLESIME 2008 Extra Brut.....	33,60 €
Le magnum* BRUT ou NON DOSE (2008-2009).....	45,00 €
Le magnum* ROSE BRUT ou ROSE NON DOSE (2008).....	45,00 €
Le magnum* SELECTION « Vieille Vigne » (2007-2008)....	55,00 €
Le jéroboam* BRUT ou NON DOSE.....	130,00 €
Le jéroboam* ROSE.....	130,00 €

Non Dosé = 0 gramme sucre/bouteille

Extra Brut = 2 grammes sucre/bouteille

### Tarifs Toutes Taxes Comprises

Tous nos champagnes ont vieilli entre 4 et 12 ans dans nos caves.

Présentation en caisse de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles.

Règlement par carte bancaire



L'exploitation BOUQUIN DUPONT comprend un vignoble de 3 hectares situé sur le terroir d'AVIZE, « GRAND CRU » de la Côte des Blancs.

Nos vins sont élaborés uniquement avec le raisin récolté dans nos vignes. Ce raisin, le Chardonnay (raisin blanc), est un cépage noble.



### Quelques petits conseils :

Le Champagne doit se boire frais, entre 6 et 8°C, non glacé. Notre Champagne « brut » révèle tous ses arômes à l'apéritif, tandis que le Champagne « demi-sec » convient plus particulièrement lors de la dégustation de desserts.

Chambre d'hôtes à AVIZE : <<Les Pivoines>> [www.les-pivoines.com](http://www.les-pivoines.com)