

Nos Cuvées :



Brut Millésimé 2014 (75 cl)

La bouteille : **20,00 € T.T.C.**
soit **120,00 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Cette Cuvée 100% Chardonnay issue de la vendange 2014 exprime le meilleur de la Champagne lors de la dégustation. Son élégance et sa grande finesse conviendront parfaitement pour marquer une occasion spéciale.



Brut Blanc de Blancs (75 cl)

La bouteille : **15,50 € T.T.C.**
soit **93,00 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Trame aromatique typique du Chardonnay aussi bien au nez qu'en bouche. Novice ou connaisseur, vous saurez apprécier cette Cuvée exceptionnelle.

Médaille d'Or par le Guide Gilbert & Gaillard 2018.
Inscrit au Guide Hachette 2018.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Nos Conteneurs Spéciaux :

Brut Blanc de Blancs (37,50 cl)

La demi-bouteille : **10,00 € T.T.C.**
soit **60,00 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

La délicatesse de ce cépage 100% Chardonnay dévoile en bouche toute la subtilité, la fraîcheur et la vivacité du raisin blanc. Ce petit contenant est idéal pour le repas en tête à tête.



Brut Rosé (75 cl)

La bouteille : **18,30 € T.T.C.**
soit **109,80 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Le bouquet fruité et authentique de notre Champagne Rosé enchantera vos papilles et sa robe éblouira vos yeux. Incomparable avec vos mets les plus délicats.



Demi-Sec (75 cl)

La bouteille : **15,50 € T.T.C.**
soit **93,00 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Riche et onctueux, les personnes appréciant particulièrement les vins sucrés seront attirées par son goût suave, faisant ainsi de ce Champagne le compagnon rêvé de vos desserts ou foie gras.



Brut Blanc de Blancs (150 cl)

Le magnum : **40,00 € T.T.C.** (Port en sus)

Produit phare de notre maison, ce champagne brut blanc de blancs est doté d'une grande finesse et conviendra parfaitement pour offrir ou marquer une occasion spéciale. Contenant parfait pour la conservation et la restitution des arômes.



Brut Grande Réserve (75 cl)

La bouteille : **15,90 € T.T.C.**
soit **95,40 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Emblème de la Maison, messenger de tradition et de qualité, cette Cuvée fruitée d'une grande finesse se distingue par l'harmonie subtile des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Médaille d'Or par le Guide Gilbert & Gaillard 2018.

Inscrit au Guide Hachette 2018.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Esprit D'Or (75 cl)

Le Tête à Tête (coffret 1 bouteille et 2 flûtes gravées) : **75,00 € T.T.C.** (Port en sus)

Cuvée prestigieuse créée à l'occasion des 50 ans de notre maison. Cette bouteille, revêtue de son habit de vermeil brillant de mille éclats, renferme un Millésime d'exception qui invite à une dégustation des plus raffinées. Inimitable et rare !!



Brut Blanc de Blancs (300 cl)

Le jéroboam : **105,00 € T.T.C.** (Port en sus)

Issu exclusivement de têtes de cuvée 100% Chardonnay ce Champagne, vieilli en cave durant de longs mois en flaconnage spécial de 300 cl, exprime à merveille ses bouquets élégants et subtils. Grâce à ses dimensions singulières, il accompagnera idéalement vos instants inoubliables.



FRAIS DE PORT en sus pour la France Métropolitaine :

- Pour une commande de **6** bouteilles **22,50 € T.T.C.**
- Pour une commande de **12** bouteilles **28,50 € T.T.C.**
- Au-dessus de **18** bouteilles **2,00 € T.T.C.** par bouteille.

**BON DE COMMANDE À RETOURNER
ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À :**

CHAMPAGNE G.GRUET & FILS
5 RUE DES PRESSEIRS
51260 BETHON - FRANCE

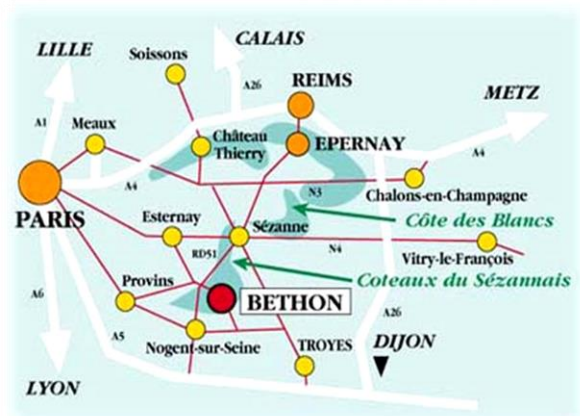
Lors de votre passage en Champagne ne manquez pas de nous rendre visite.

Nous serons heureux de vous faire découvrir notre champagne à votre arrivée.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Voici notre itinéraire
pour faciliter votre déplacement.



Bleuette, Magali et Mylène vous accueillent :

Du lundi au vendredi

De **9h00 à 12h00** et de **13h30 à 17h30**

Le samedi de **9h00 à 12h00** et de **14h00 à 17h30**

Fermé le samedi après-midi en Juillet et Août

5, rue des Pressoirs – 51260 BETHON
Tél. : 03 26 80 48 19 – Fax. : 03 26 80 44 57

E-mail :

champagne.g.gruettefils@wanadoo.fr

Site :

www.champagne-gruettefils.fr

Suivez-nous sur Instagram :

 [champagne.gruettefils](https://www.instagram.com/champagne.gruettefils)

SCA UVCB N° Agrément 11602

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS

Maison fondée en 1967



CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS

