

Nos Cuvées :



Brut Millésimé 2016 (75 cl)

La bouteille : **20,60 € T.T.C.**
soit **123,60 € T.T.C.** le carton de 6 (Port en sus)

Affiné par un long vieillissement en cave, ce millésime, issu d'une grande année (2016), révèle les arômes incomparables du Chardonnay.

Brut Rosé (75 cl)

La bouteille : **18,80 € T.T.C.**
soit **112,80 € 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.

Médaillé d'Or par le Guide Gilbert & Gaillard 2019.



Brut Grande Réserve (75 cl)

La bouteille : **16,50 € T.T.C.**
soit **99,00 € 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.

Médaillé d'Or par le Guide Gilbert & Gaillard 2019.

Inscrit au Guide Hachette 2018.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Notre coopérative
s'est engagée dans une démarche de viticulture durable



Brut Blanc de Blancs (75 cl)

La bouteille : **16,00 € T.T.C.**
soit **96,00 € 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.

Médaillé d'Or par le Guide Gilbert & Gaillard 2019.
Inscrit au Guide Hachette 2018.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Demi-Sec (75 cl)

La bouteille : **16,00 € T.T.C.**
soit **96,00 € 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.



Esprit D'Or (75 cl)

Le Tête à Tête (coffret 1 bouteille et 2 flûtes gravées) :
51,00 € 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 !!*

FRAIS DE PORT en sus pour la France Métropolitaine.
(Pour la Corse et les DOM-TOM nous consulter)

Nos Conteneurs Spéciaux :



Brut Blanc de Blancs (37,50 cl)

La demi-bouteille : **10,20 € T.T.C.**
soit **61,20 € 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 Blanc de Blancs (150 cl)

Le magnum : **41,20 € 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 Blanc de Blancs (300 cl)

Le jéroboam : **108,00 € T.T.C.** (Port en sus)

Issu exclusivement de tête 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.

❖ Pour une commande de 6 bouteilles **23,00 € T.T.C.**

❖ Pour une commande de 12 bouteilles **30,00 € T.T.C.**

❖ Au-dessus de 18 bouteilles **2,10 € T.T.C.** par bouteille

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.

Quelques conseils...

Comment conserver le Champagne ?

Tenir constamment les bouteilles couchées dans un lieu frais à l'abri de la lumière, le bouchon restant en contact avec le vin.

Comment servir le Champagne ?

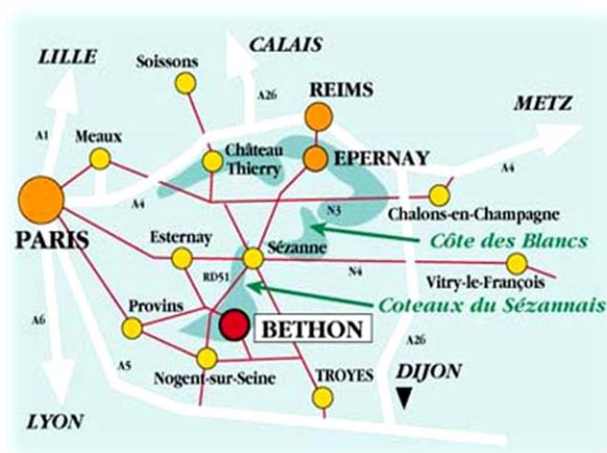
Il se boit frais, mais non frappé à la température de 6 à 8°. Utiliser le réfrigérateur avec prudence, le froid excessif « casserait » le vin.

Pour sa consommation, il est recommandé d'utiliser de préférence la flûte traditionnelle ou le verre tulipe plutôt que la coupe, non lavé au lave-vaisselle.



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 13h00

Fermé le samedi
après-midi en Juillet et Août

Champagne G.Gruet & Fils

E-mail : contact@champagne-gruetetfils.fr

Site internet : www.champagne-gruetetfils.fr

Suivez-nous sur Instagram :

 [champagnegruetetfils](https://www.instagram.com/champagnegruetetfils)

Scannez-moi vite
et venez visiter notre site !



Maison fondée en 1967



PRODUCT OF FRANCE

CHAMPAGNE

G. GRUET & FILS

5, rue des Pressoirs – 51260 BETHON
Tél : 03.26.80.48.19 – Fax : 03.26.80.44.57

SCA UVCB N° Agrément 11602

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS