





PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Famille BAUDRY..

viticulteurs depuis 1660

Les Classiques



Privilège
Brut

Sélection de Pinot Noir et de Chardonnay, ce champagne séduit par son équilibre et sa fraîcheur. À déguster en apéritif ou lors d'un repas.



Héritage
Brut

Expression du cépage Pinot Noir aux arômes fruités et amples, ce Champagne est authentique et révèle notre savoir-faire.



Blanc de Noirs
Extra-Brut

Champagne faiblement dosé révélant des pinots noir de grande qualité. Dosage inférieur à 5g/l. A déguster à l'apéritif.



Millésimé
Brut

Parfait équilibre entre le Pinot Noir et le Chardonnay, cet assemblage reflète la typicité de l'année. Délicatement conservé en cave plusieurs années, il se déguste à l'apéritif ou lors d'un repas.



Rosé
Brut

Expression de fruits rouges, ce Champagne au visuel et aux arômes délicats séduit par sa gourmandise. À déguster à l'apéritif ou lors d'un dessert.

Disponible en Bouteille ou en Magnum



PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

LA COLLECTION



Révélation

Brut

Ce Champagne remarquable est issu d'une sélection de cuvées de Chardonnay. Le passage en fût lui apporte une belle palette aromatique de notes grillées avec une effervescence crémeuse. A déguster en apéritif ou sur un repas. Proposé en étui individuel.



Distinction

Brut

Ce Champagne révèle l'excellence d'une sélection de cuvées de Pinot Noir avec une mousse délicatement crémeuse. Hommage au merveilleux cépage Pinot Noir, ce Champagne s'apprécie en apéritif ou tout au long d'un repas. Proposé en étui individuel.

Famille BAUDRY..

viticulteurs depuis 1660

Vignerons depuis plus de 3 siècles dans la Côte des Bar, la 11ème génération est aujourd'hui à la tête du domaine familial.

Deux frères, Armel et José BAUDRY cultivent la vigne et produisent des champagnes avec philosophie.

Certifié Terra Vitis de la vigne à la cave, l'environnement demeure une priorité.

Les Champagnes BAUDRY sont reconnus de qualité et se voient souvent décerner des médailles et des prix lors de concours.



CHAMPAGNE
DE VIGNERONS



Champagne
BAUDRY
www.champagne-baudry.fr

70-72 Grande Rue
10250 Neuville-sur-Seine
Tél. 03 25 38 20 59
Fax 03 25 38 23 15
info@champagne-baudry.fr

Conditions générales de vente

Les prix applicables sont ceux figurant sur le tarif ci-joint en euros. Ils s'entendent départ cellier ou transport compris en France métropolitaine. Le règlement s'effectue à la commande. En application des dispositions légales, tout règlement intervenant après la date de paiement figurant sur la facture entraînera des pénalités de retard dont le montant est égal à trois fois le taux de l'intérêt légal. Ces pénalités sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. En outre, l'ensemble des frais de recouvrement seront mis à la charge de l'acheteur. Nos vins voyagent aux risques et périls du destinataire, le fournisseur ne pourra être tenu responsable en cas d'avarie, perte ou vol. Nous vous conseillons de vérifier les colis à leur réception et de notifier des réserves au transporteur.

Les Champagnes Baudry conservent la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de pertes ou de détérioration sont transférés à l'acheteur. Nos ventes sont soumises à la législation française. Il est expressément attribué compétence au Tribunal de Grande Instance du domicile du vendeur.

EARL Vignobles Baudry au capital de 423 640 euros - Neuville-sur-Seine.
RC 92 D 194 - R 27043 - Siret 387 706 146 00025 - APE 0121Z - TVA FR 83 387 706 146 00025

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