

M. FACCHINI JEAN LUC

LIVRAISON GRATUITE A STRASBOURG !

Mardi 30 Novembre 2021
lors de notre passage au lieu habituel

6 RUE PASTEUR
67460 SOUFFELWEYERSHEIM

Chers Clients, Chers Amis,

Depuis les années 50, jamais une récolte n'avait autant souffert des aléas climatiques ! En effet, les conditions météorologiques éprouvantes de 2021 ont rendu nos conditions de travail difficiles au vignoble.

Il nous a fallu technicité, persévérance et agilité pour obtenir une vendange qualitative. Même si la quantité n'était pas au rendez-vous, nous sommes fiers d'avoir récolté de beaux raisins qui feront de grands Champagnes.

Nouveauté : Notre Millésime 2009 !

Premier Cru issu d'un assemblage 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
Sa générosité et son raffinement sauront ravir vos papilles pour les fêtes !

Sachez aussi que nos cuvées se sont distinguées dans de célèbres guides :

- Une **étoile** pour notre **Rosé** dans le Guide Hachette des Vins 2021
- **Médaille d'Argent** pour notre cuvée **Rosé** et **Médaille de Bronze** pour le **Brut Nature** dans le Guide des Vins Bettane+Desseauve 2021
- **Mentions spéciales** pour toutes nos cuvées dans le Gault&Millau - Guide des Champagnes 2021

Succombez à la magie de l'effervescence... et commandez dès maintenant !

Le règlement en ligne est possible sur notre site !

Merci pour votre fidélité et prenez soin de vous !

A très bientôt !

Famille GABRIEL

CARTE D'OR

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

Elaboré exclusivement avec du Pinot Noir, cette cuvée historique fut la première à être élaborée par Roger Gabriel en 1946. Le terroir d'Avenay Val d'Or s'exprime merveilleusement dans ce Champagne puissant et généreux. Ses années de vieillissement lui offrent sa rondeur avec des notes de fruits jaunes compostés et de miel.

16,00 €



GRANDE RÉSERVE

70% Chardonnay - 30% Pinot noir

A découvrir absolument ! Ce Champagne a séduit les experts du concours des Vignerons Indépendants ainsi que ceux du concours mondial des vins Féminales. Tout en légèreté et en finesse, son élégance en bouche révèle des arômes de zestes d'agrumes et de fruits secs. Fraicheur et subtilité dominent dans cette cuvée raffinée.

17,00 €



ROSÉ

100% Pinot Noir

Tout ce que l'on peut attendre d'un Champagne rosé : une robe de couleur framboise et des caractères savoureux ! La bouche est ronde et gourmande avec une abondance de notes de fruits rouges comme la cerise, le cassis et la quetsche. La finale s'achève sur d'agréables notes boisées.

17,30 €



RATAFIA DE CHAMPAGNE

Marriage de moût de raisin et d'alcool vieillis en fûts de chêne

Ce Ratafia à la robe ambrée et au nez intense, livre des odeurs de pruneaux et de griottes accompagnées de notes boisées. En bouche, des arômes de miel, de gelée de coings et de fruits confits panachent la douceur de ce nectar.

14,60 €

BRUT NATURE

Blanc de Noirs - 100 % Pinot Noir

Totalement dans l'esprit du temps, l'absence de dosage vient sublimer la pureté ce Champagne. En bouche, une explosion d'arômes riches et mûres comme les fruits secs et confits résultent de 8 années passées en cave. La finale, singulière et pleine d'énergie, est inoubliable.

21,10 €

MILLÉSIME 2009

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Ce millésime de grande expression révèle pleinement la grande année que fut 2009. Le nez se montre charmeur avec des parfums de fruits jaunes comme la mirabelle ainsi que de subtiles senteurs de fleurs blanches. La bouche, riche et ample, développe des arômes de noisette et d'amande, mais aussi de beurre frais et de miel. La finale, longue et savoureuse, exprime d'agréables notes briochées et de pâte de coing.

25,10 €

Transport en France Métropolitaine

	12 Billes	Au-delà, nous contacter
6 Billes	18,00 €	22,00 €

• Cartons de 6 bouteilles, 6 et 12 demi-bouteilles, 1 ou 3 magnums.



BON DE COMMANDE 2021

(Valable jusqu'au 28/02/2022), à nous retourner signé.

NOS CHAMPAGNES PREMIER CRU	Quantité x Prix € HT	Total
-------------------------------	-------------------------	-------

• CARTE D'OR BRUT / SEC / DEMI-SEC

Bouteille Brut	 x 16,00 € =	 €
Bouteille Sec	 x 16,00 € =	 €
Bouteille Demi-sec	 x 16,00 € =	 €
Jéroboam	 x 97,20 € =	 €

• GRANDE RÉSERVE BRUT

Bouteille	 x 17,00 € =	 €
Demi-Bouteille	 x 9,80 € =	 €
Magnum	 x 36,40 € =	 €

• ROSÉ BRUT

Bouteille	 x 17,30 € =	 €
Magnum	 x 36,90 € =	 €

• BRUT NATURE

Bouteille	 x 21,10 € =	 €
-----------	-------------------	---------

• MILLÉSIME 2009 BRUT

Bouteille	 x 25,10 € =	 €
-----------	-------------------	---------

• RATAFIA DE CHAMPAGNE

Bouteille (70cl)	 x 14,60 € =	 €
------------------	-------------------	---------

Participation aux frais de port = €

Montant à régler = €

RÈGLEMENT À LA COMMANDE PAR :

☐ Chèque Bancaire

(à l'ordre de Champagne Gabriel-Pagin)

☐ Carte Bancaire

N° de la Carte : |

Date d'expiration ou de fin de validité : | | | | |

3 derniers chiffres au dos de la Carte : | | |

Fait à Le

Signature :