

LES CUVEES CARACTERE ET TYPICITE ...

BRUT GRANDE TRADITION *(Jusqu'à 3 ans de vieillissement en caves)*

Une robe or doré, un nez très expressif et rond avec des notes grillées et vanillées. Des arômes de petits fruits rouges sont également présents. Une bouche bien équilibrée où l'on retrouve la framboise. Des arômes de vanille et de noisette se révèlent en finale.

Particulièrement séducteur et charmeur, il est à la hauteur de tous vos succès.

BRUT RÉSERVE DE L'HOMMÉE *(Jusqu'à 5 ans de vieillissement en caves)* FLEURON DE LA MAISON : L'Homée est un mot magique qui relie l'Homme à son Terroir et à son passé.

Son nez de brioche beurrée sur lequel se déclinent des arômes de cerise, de framboise, d'épices et de vanille laisse la place à une belle attaque franche et soutenue en bouche, de la finesse, de l'élégance et de l'équilibre. Quelques notes légèrement boisées, un retour des arômes bien présent avec une finale marquée sur le pain d'épice, la brioche, la vanille et le caramel. *S'exprime à l'apéritif comme au cours d'un repas.*

BRUT ROSÉ *(Jusqu'à 4 ans de vieillissement en caves)*

Une vinification remarquable pour cette Cuvée : c'est un Rosé de "Saignée". Les arômes de petits fruits rouges assurent longueur, rondeur et délicatesse. C'est un Champagne gourmand aux notes biscuitées mêlées à des notes poivrées et épicées. Ces arômes se retrouvent dans une bouche persistante.

Parfait avec un dessert aux fruits rouges ou une viande blanche.

BRUT MILLESIME 2003 BLANC DE NOIRS

En bouche, des parfums de coing et de confiture de prunes avec quelques notes de fruits secs excitent les papilles.

Le Millésime 2003 trouve aujourd'hui sa plénitude, mêlant harmonieusement puissance et onctuosité.

Remarquable à l'apéritif, ce Champagne accompagne aussi une quiche, une tourte, une viande au Champagne et agrmente vos fins de soirée.

BRUT NATURE "ESPRIT DE VRIGNY" *(Vieilli 6 ans en caves)*

NOTRE COUP DE CŒUR

Assemblage équilibré des trois cépages pour cette nouvelle Cuvée. Ce Champagne non dosé (zéro sucre) reflète l'esprit du Terroir de Vrgny. Il développe au nez des notes de brioche et laisse une bouche franche, authentique, onctueuse mêlant parfums d'agrumes et d'épices.

Champagne d'apéritif, il accompagne également à merveille un poisson grillé, des crustacés ou des huîtres tout simplement.

BRUT PRESTIGE LES COTEAUX DE VALLIER

(Jusqu'à 10 ans de vieillissement en caves)

Puissance aromatique au nez, dense et légèrement boisée avec des notes franches de grillé, de vanillé et de brioche. Fraîcheur et fruité dominant en bouche où l'on retrouve des arômes d'abricot et de pêche. Les longues années passées en caves développent des arômes de fruits confits et de coings.

Une merveille avec des Saint-Jacques ou des crustacés cuisinés.

TARIF TTC 2010

| CHAMPAGNES | DEPART CELLIER | TRANSPORT COMPRIS à partir de 30 bouteilles |
|---|-------------------|---|
| BRUT GRANDE TRADITION | La demi-bouteille | 9,80 |
| | La bouteille | 15,90 |
| DEMI-SEC TRADITION | La bouteille | 16,90 |
| BRUT RÉSERVE DE L'HOMMÉE | La bouteille | 18,20 |
| | Le magnum | 38,00 |
| | Le jéroboam | sur demande |
| BRUT ROSÉ | La bouteille | 19,70 |
| BRUT MILLESIME 2003 (*) BLANC DE NOIRS | | |
| | La bouteille | 22,00 |
| BRUT NATURE "ESPRIT DE VRIGNY" | | |
| | La bouteille | 25,00 |
| BRUT PRESTIGE (*) LES COTEAUX DE VALLIER | | |
| | La bouteille | 28,00 |

(*) DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS

CONDITIONS DE TRANSPORT

Pour recevoir votre Champagne chez vous à une seule et même adresse en France Métropolitaine, excepté la Corse :

- Pour toute commande inférieure à 30 bouteilles
Prix transport compris colonne bleue + participation forfaitaire 18 €
- Pour toute commande supérieure à 30 bouteilles
Prix transport compris colonne bleue
- Pour toute commande supérieure à 120 bouteilles
Prix départ cellier

EQUIVALENCE

2 demi-bouteilles = 1 bouteille, 1 magnum = 2 bouteilles

CONDITIONNEMENT

Cartons de 6 bouteilles ou 6 demi-bouteilles.
Cartons de 2 ou 3 magnums

CONDITIONS DE REGLEMENT

A la commande ou à réception de facture par chèque bancaire à l'ordre de Champagne Roger COULON

BON DE COMMANDE 2010

| CHAMPAGNES | TARIF TTC <small>VOIR CONDITIONS DE TRANSPORT</small> | Qté | TOTAL |
|--|--|-------------|-------|
| BRUT GRANDE TRADITION | La demi-bouteille | | |
| | La bouteille | | |
| DEMI-SEC TRADITION | La bouteille | | |
| BRUT RÉSERVE DE L'HOMMÉE | La bouteille | | |
| | Le magnum | | |
| | Le jéroboam | sur demande | |
| BRUT ROSÉ | La bouteille | | |
| BRUT MILLESIME 2003 (*) BLANC DE NOIRS | | | |
| | La bouteille | | |
| BRUT NATURE "ESPRIT DE VRIGNY" | | | |
| | La bouteille | | |
| BRUT PRESTIGE LES COTEAUX DE VALLIER | | | |
| | La bouteille | | |
| SOUS TOTAL | | | |
| PARTICIPATION AUX FRAIS DE TRANSPORT pour une commande inférieure à 30 b + 18 € | | | |
| TOTAL TTC | | | |

(*) DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS

Je joins mon règlement par chèque bancaire

- à la commande Date et Signature
 à réception de facture

J'adresse mon Bon de Commande au

Champagne ROGER COULON
12 rue de la vigne du Roy - 51390 Vrgny
Fax : 03 26 03 43 68

Votre adresse de livraison

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____

Tél : _____
Fax : _____
E-mail : _____

Observations sur la Livraison

Votre adresse de facturation

(Uniquement si différente de celle de livraison)

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____

Tél : _____
Fax : _____
E-mail : _____

Conditions générales de vente

L'acheteur sera ci-après dénommé « le client ».

Applications : Le client déclare accepter expressément les présentes conditions générales de vente. Toute dérogation doit faire l'objet d'un document écrit et signé des deux parties.

Commande : Toute commande acceptée par le vendeur est considérée comme ferme et définitive.

Livraison : Nos vins voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas d'expédition franco. Le destinataire vérifiera leur état lors de la livraison et fera toutes réserves utiles auprès du transporteur conformément aux articles 105 et 106 du Code de Commerce. Il devra en outre, dans les 3 jours ouvrables suivant la réception des marchandises transportées, notifier au transporteur, par lettre recommandée ou acte extrajudiciaire, sa protestation motivée sous peine de perdre tout recours contre le transporteur. Le Champagne Roger COULON ne pourra être tenu responsable en cas d'avarie, perte, vol ou colis défectueux.

Intérêts de retard : Toute somme impayée à son échéance produit, de plein droit et sans mise en demeure, un intérêt de retard égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal.

Exigibilité avant terme : En cas de règlement de factures en plusieurs fois, le non-respect d'une échéance entraîne immédiatement et sans mise en demeure, l'exigibilité de la totalité de la dette.

Clause pénale : En cas de recouvrement par un tiers (cabinet de recouvrement, avocat, huissier,...), une indemnité pénale calculée forfaitairement au taux de 10% sur la totalité des sommes exigibles sera due.

Réserve de propriété : Le Champagne Roger COULON conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur.

Nos ventes sont soumises à la législation française.

REFERENCES

PARKER DES VINS DE FRANCE 2009

LE GRAND GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

CUISINE ET VINS DE FRANCE OCTOBRE 2009

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2010

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

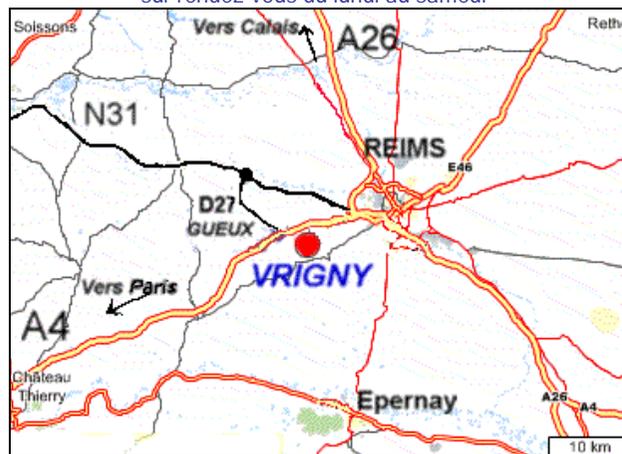
BETTANE ET DESSEAUVE

LE GUIDE DES VINS 2010 GAULT MILLAU

ETOILE MAGAZINE DU GUIDE MICHELIN JANVIER 2010

POUR NOUS RENDRE VISITE

Nous serons heureux de vous accueillir à la propriété
sur rendez-vous du lundi au samedi



Depuis l'autoroute A4, prendre la sortie N°22 Reims-Tinqueux, puis suivre la direction Rouen-Soissons (N31) sur 1,5 km. Au rond point prendre la D27, direction Gueux. A Gueux, prendre la direction Vrigny.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Champagne

ROGER COULON

UN NOM DEPUIS 1806

**VRIGNY
PREMIER CRU**

*Les Racines de nos Vignes
font la différence des Saveurs*

<http://www.champagne-coulon.com>
E-mail contact@champagne-coulon.com
Tél 03 26 03 61 65 Fax : 03 26 03 43 68