

*N'hésitez pas
à nous rendre visite*

CHAMPAGNE

Godinat & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

3 et 5, Rue de Châtillon
51700 BINSON-ORQUIGNY

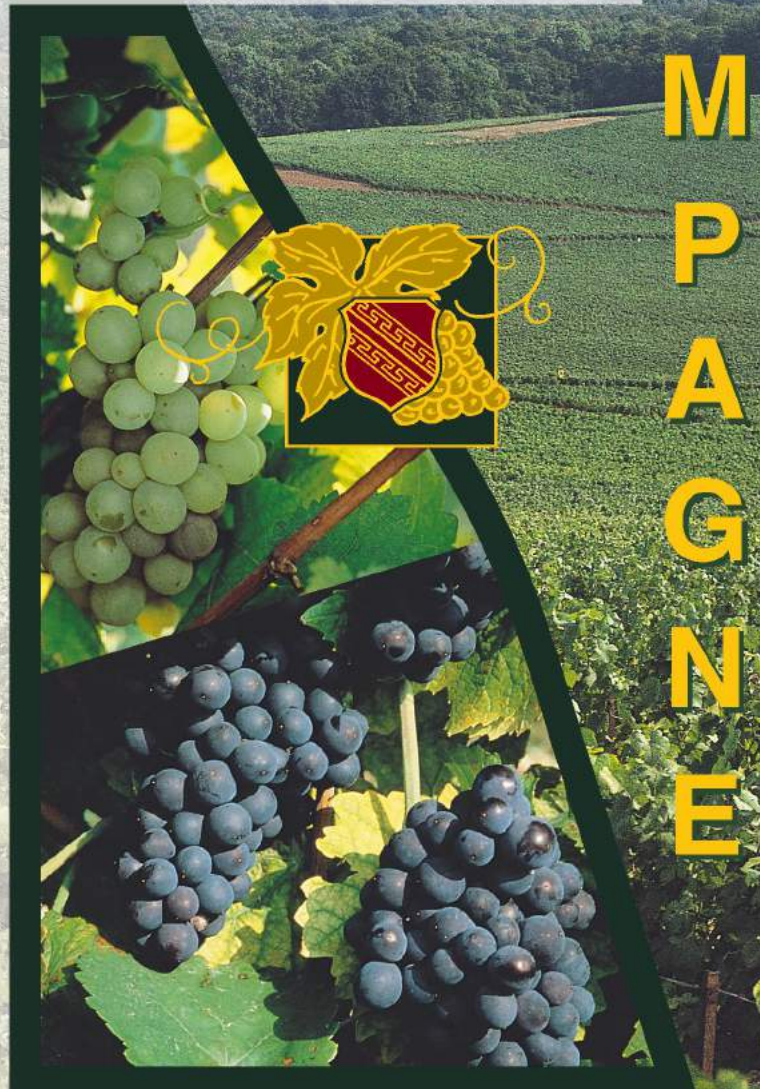
Tél. : 03 26 58 33 23

Fax : 03 26 57 67 36

Mail : champagnegodinat@wanadoo.fr

RM-26448-01

C
H
A
M
P
A
G
N
E



MODELE DEPOSE - INFRA/MERIE J. BILLET - DA VIERM - PHOTOS DE VISUAL - VISUEE IMPACT - COLLECTION C.V.C.

Quelques Conseils

Notre Champagne est commercialisé après un long vieillissement, lorsqu'il est prêt à être consommé ; il ne s'améliorera donc plus dans votre cave.

Vous pouvez cependant le conserver 2 ou 3 ans au frais à l'abri de la lumière. Les bouteilles doivent être couchées, le bouchon en contact avec le vin.



Le Champagne doit être servi frais mais non glacé, à la température de 6 à 8°, pour ce, faites le rafraîchir dans un seau rempli de glace et d'eau (un quart d'heure) ou dans le bas du réfrigérateur (2 heures).

Extra-Brut et Brut
comme apéritif et tout au long du repas.

Sec et Extra-Dry
avec les desserts.

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

BON DE COMMANDE

CHAMPAGNE *Bouteille Demi-Blle Magnum*

EXTRA BRUT

BRUT

EXTRA-DRY

SEC

ROSÉ BRUT

MILLÉSIME



Livraisons à domicile en cartons de :
6 bouteilles et 6 demi-bouteilles.

Coffrets cadeaux,
étiquettes personnalisées :
nous consulter.