

Contactez-nous

France: 0 892 700 531

Belgique: 08 00 71608

Suisse: 0 842 300 300

Luxembourg: 26 502 482



REF: COC2003

CHAMPAGNE CORDON BLEU BRUT SELECT MAGNUM

Afin de remercier vos collaborateurs comme il se doit, ce magnum de champagne Cordon Bleu Brut est le cadeau qui les enchantera tous.

Il est parfaitement équilibré de par sa composition : 50% de Pinot Noir, 25% de Pinot Meunier et 25% de Chardonnay.

Il est le reflet du style et de l'élégance de la Maison de Venoge et se déguste à l'apéritif ou sur une entrée légère.

Maturation : 2 à 3 ans en cave.

Impression gustative : Jolie robe, jolie complexité aromatique alliant des nuances de pommes vertes de citron et de miel.

Egalement disponible en : Demi 0.375L, Bouteille 0.75L, Jéroboam 3L, Mathusalem 6L et Salmanazar 9L.

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

Contenance: 1,5L

Quantité	Prix unitaire
15	56,54 € HT
30	54,78 € HT
60	53,01 € HT

*Nos prix s'entendent HORS MARQUAGE, frais de port, frais techniques, Ecotaxe.
Tarifs dégressifs selon les quantités.*

<http://www.panier-gourmand.fr/champagne-cordon-bleu-brut-select-magnum-p1983.html>