

*Le plaisir à partager*

Le Coffret bois d'une bouteille Cuvée Prestige accompagné de ses 2 flûtes et de son bouchon : tel un joyau dans son écrin, qui fera la joie de vos amis.



Un mariage, un anniversaire, un baptême, un cadeau d'entreprise, ... sont des événements qui gravent les mémoires.

Avec ces étiquettes personnalisées nous vous permettons de commémorer ces instants d'exception.

Un délai de 10 jours est nécessaire à la réalisation des étiquettes.



Millésime Saphir : une cuvée d'exception dans son étui pour le plus grand plaisir des papilles



CHAMPAGNE  
**DOULET**  
& FILS  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - MANIPULANT  
*à Epernay*



Siège : 6 PLACE DES MARTYRS DE LA RÉSISTANCE  
51200 EPERNAY - FRANCE

Tel : +33 (0)3 26 51 97 00  
Mobile : +33 (0)6 40 32 50 62  
contact@champagne-doulet.fr

[www.champagne-doulet.fr](http://www.champagne-doulet.fr)



TVA : FR 25 833401053 - SIRET : 833 401 953 00017  
ACCISE : FRO 18 002 E 6438 - APE : 0121Z  
RM-30770-01

Producteur Vigneron Indépendant

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION  
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



CHAMPAGNE  
**DOULET**  
& FILS

PROPRIÉTAIRE  
RÉCOLTANT - MANIPULANT



*Le plaisir à partager*

*à Epernay*

[www.champagne-doulet.fr](http://www.champagne-doulet.fr)





**B**ienvenue dans notre Maison familiale en plein cœur du vignoble, à Epernay, capitale du champagne.

Nous cultivons nos vignes tout au long de l'année avec le plus grand soin, au service de l'excellence de nos Champagnes.

Du pressurage jusqu'au vieillissement, nous élaborons nos Champagnes pour révéler le caractère unique de notre terroir situé à Hautvillers, Brouillet et Baulne-en-Brie.

Découvrez le savoir-faire de notre exploitation familiale et le respect des traditions champenoises au travers de nos cuvées.

Notre philosophie, l'élégance au naturel.

Christian & Joris Doulet

### BRUT RÉSERVE

Ce vin est issu des trois cépages champenois : le Pinot Noir et le Pinot Meunier, présents en majorité pour lui apporter la puissance, et le fruité ; et le Chardonnay, pour une ultime fraîcheur en bouche. Cette cuvée sera la complice de tous les instants de la vie.



### DEMI-SEC RÉSERVE

Notre cuvée Réserve existe également en qualité DEMI-SEC, avec un dosage plus important pour accompagner parfaitement vos desserts.



### BRUT SÉLECTION

Cette cuvée composée de 70% de Chardonnay lui apporte finesse et élégance. Sa belle opulence en bouche et la finale étonnamment fraîche, est particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés. Elle se marie avec la plupart des plats, des plus simples aux plus sophistiqués.



Existe en demi-bouteille et magnum.

### BRUT ROSÉ

Elaboré dans la plus pure tradition Champenoise, ce champagne rosé, présenté en bouteille transparente, est un enchantement des yeux et du palais. Compagnon idéal dès l'apéritif, il sublimera aussi bien un saumon, une truite saumonée, qu'un dessert aux saveurs de fruits rouges.



### BRUT PRESTIGE

Cette bouteille spéciale, surprendra par sa complexité de ses arômes, auxquels se mêle une étonnante fraîcheur. Son assemblage 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay, se caractérisent par une puissance et une finesse qui font de cette cuvée un vin d'un équilibre parfait pour des moments d'exception.



### MILLÉSIME SAPHIR 2015

Millésime Saphir incarne l'expression unique de la vendange 2015 à partir d'un seul cépage : l'emblématique Chardonnay.

Ce champagne frais et délicat par son dosage en Extra-Brut dévoilera sa grande palette aromatique avec ses notes florales parfaitement équilibrées.

