

Adresse d'expédition

Nom et prénom

Adresse

Tél.

email

1768

CHAMPAGNE MICHEL LENIQUE PIERRY

Correspondance ou adresse de facturation

www.lenique.fr

1768
CHAMPAGNE
MICHEL LENIQUE
PIERRY

*Une Histoire, une Famille,
une Maison...*



La visite de cave, la dégustation et la vente de champagne s'effectuent sur rendez-vous pour mieux vous recevoir au : **+33 (0)3 26 54 03 65**

20, rue du Général de Gaulle - 51530 PIERRY
GPS: N 49°1'16.191" - E 3°56'27.675"

email : saleniue@wanadoo.fr
www.champagne-lenique.fr



*Elaboration à la propriété
du raisin à la bouteille*



Merci de nous contacter avant votre venue

LES 3 CÉPAGES : Sélection Brut ou Extra-Dry
L'équilibre entre raisins blancs et noirs se retrouve à la dégustation : finesse et fruité. Deux années de vieillissement en cave permettent aux arômes de s'épanouir pleinement pour dévoiler le style de notre Maison. Un champagne agréable gustativement pour tous. **2 étoiles au Guide Hachette 2024 et 1 étoile en 2023-2020**

LES CUVÉES DE RÉSERVE

• **Noirs de Réserve Brut (Blanc de Noirs)**
Mariage du fruit et de la puissance, de la rondeur et de la souplesse, ce champagne est issu à 100% de raisins noirs. A part égal, les Pinots Noirs et Meuniers donnent un vin d'une large palette aromatique permettant d'accompagner tout un repas. **2 étoiles au Guide Hachette 2024 et 1 étoile en 2023-2020**

• **Blancs de Réserve Brut (Blanc de Blancs)**
Ce 100% Chardonnay dont 40% de vins de réserve (de 2 à 3 années antérieures) est vieilli au moins 3 ans en caves. Son bouquet est d'une grande richesse et d'une exquise finesse. Ses arômes d'agrumes vivifient le palais. **1 étoile Guide Hachette 2022**

• **Rosé de Réserve Brut (Rosé d'assemblage)**
D'un rose soutenu, ce champagne rosé est issu à 70% de Chardonnay et 30% de raisins noirs, dont du vin rouge «maison» élaboré avec les Pinots Noirs des «Morlantins» (parcelle de vieilles vignes située sur la Vallée de la Marne). Une véritable gourmandise : fraise, groseille, brioche, fleurs printanières s'y expriment en harmonie.

MILLÉSIME

Sélection de raisins des 3 cépages en provenance des vignes situées sur les coteaux d'Épernay et de Vincelles, cette cuvée caractérise la vendange d'une année. Le Chardonnay majoritaire (70%) exprime sa finesse et apporte un beau potentiel de longévité. C'est un champagne plein de charme et de délicatesse. **2 étoiles au Guide Hachette 2022**

Blanc de Blancs GRAND CRU

Extrême finesse et complexité aromatique caractérisent ce Grand Vin de Champagne minéral issu de Chardonnay en provenance de vignes classées Grand Cru. Au dire de certains dégustateurs, « la bouche est aérienne, d'une structure proche de la dentelle ». **1 étoile au Guide Hachette 2019**

EXCELLENCE

70% de raisins blancs Chardonnay et 30% de raisins noirs Pinots. Ce champagne Brut connaît les éloges du Guide Hachette : « arômes grillés assortis de nuances fruitées qui se prolongent dans une bouche ronde, vineuse et remarquablement équilibrée. Cette cuvée n'usurpe pas son nom ». Les Vins de réserve représentent la moitié de l'assemblage de cette cuvée, et paradoxalement, elle dégage une fraîcheur incroyable. Un champagne harmonieux en bouche aux arômes expressifs hauts de gamme. **1 étoile au Guide Hachette 2017 et 2019**

SECRET DE FAMILLE

A travers cette cuvée, on découvre ce que le talent d'une famille de passionnés peut exprimer des plus précieux raisins issus des plus grands terroirs de la Champagne... Rien n'est divulgué : ni les cépages, ni les crus, ni les années de vendange, un assemblage confidentiel, la Finesse pour un plaisir extrême. **2 étoiles au Guide Hachette 2023 et 1 étoile en 2020.**

Tarif courant TTC & Bon de commande 2024
Départ Pierry - Prix en euros valables jusque décembre 2024

Champagne Michel LENIQUE

NOS CUVÉES	PRIX € TTC	QUANTITÉ	TOTAL € TTC
LES 3 CÉPAGES			
Sélection BRUT	19,30	x blle(s) =
(plus sucré) EXTRA-DRY	21,60	x blle(s) =
LES CUVÉES DE RÉSERVE			
Noirs de Réserve BRUT	21,60	x blle(s) =
Blancs de Réserve BRUT	21,60	x blle(s) =
<i>demi-bouteille Blancs de Réserve</i>	12,50	x 1/2 blle(s) =
Rosé de Réserve BRUT	24,00	x blle(s) =
LES CUVÉES DE PRESTIGE			
Millésime 2009 BRUT	29,00	x blle(s) =
Magnum Prestige BRUT	53,00	x mag(s) =
Blanc de Blancs GRAND CRU	35,00	x blle(s) =
Jéroboam Millésime 2012 BRUT*	168,00	x jéro(s) =

* à épuisement de ce millésime, il sera remplacé par le millésime de l'année suivante.

Champagne Alexandre LENIQUE

Quintessence de notre savoir-faire.

NOS CUVÉES	PRIX € TTC	QUANTITÉ	TOTAL € TTC
EXCELLENCE BRUT	24,60	x blle(s) =
SECRET DE FAMILLE BRUT	42,00	x blle(s) =

FRAIS DE LIVRAISON

TOTAL TTC

EXPÉDITION

Uniquement par carton de 6 bouteilles sauf pour le magnum.
Frais de transport TTC pour la France métropolitaine à l'exception des îles, de la montagne, du sud de la France et de la Bretagne (nous consulter : tarification plus élevée). Expédition à une seule et même adresse.

6 bouteilles = 42 €	30 bouteilles = 71 €
12 bouteilles = 52 €	36 bouteilles = 76 €
18 bouteilles = 59 €	42 bouteilles = 81 €
24 bouteilles = 66 €	48 bouteilles = 85 €

MODE DE RÈGLEMENT : Règlement comptant, net sans escompte.

Virement bancaire

IBAN : FR76 3008 7337 8000 0358 4490 149

BIC : CMCIFRPP

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra faire toute réserve auprès du transporteur en cas de manquant ou d'avarie. Veuillez faire les réserves d'usage à l'arrivée des colis.

