



Madame, Monsieur,

En cette fin d'année, il est difficile d'échapper aux nouvelles inquiétantes. Pour les combattre, rien ne vaut l'attachement aux traditions ! Voici donc notre lettre annuelle, dont l'objectif est de vous donner quelques nouvelles de la Maison et, bien sûr, de vous rappeler de ne pas oublier notre Champagne pour vos fêtes.

Chez nous, l'année 2022 a ainsi d'abord et avant tout été placée sous le signe de la continuité. Même si le contexte n'est pas favorable, la vigne doit être soignée, la récolte faite, le vin tiré. Nous avons poursuivi nos efforts pour réduire la consommation de produits phytosanitaires (acquisition de nouveaux outils pour limiter la présence de l'herbe sous les rangs de vigne) et pour maîtriser la qualité de nos vins (augmentation du volume de la réserve grâce à notre nouvelle cuverie). Malheureusement, pour assurer la continuité de nos travaux, les achats - des engrais au flaconnage - sont devenus compliqués et chronophages. Malgré ces difficultés, vous constaterez que nous essayons de contenir aussi bien le prix de nos Champagnes que les frais de transport.

Heureusement, nous restons persuadés que le Champagne aura sa place dans le monde de demain et qu'il saura toujours accompagner vos moments festifs. C'est pourquoi nous vous remercions par avance de votre fidélité et nous espérons que vous apprécierez cette année des Champagnes principalement issus de la vendange 2019, une vendange qui faisait suite à un été plutôt chaud et qui nous avait donné de beaux raisins gorgés de soleil !

Mon oncle et moi-même vous souhaitons une bonne fin d'année et vous présentons nos sincères salutations,

Prix à la propriété T.T.C.

Tarifs à octobre 2022, valables jusqu'au 31 décembre 2022

CHAMPAGNES	BOUTEILLE		DEMI-BOUTEILLE		MAGNUM
	Brut	Demi-sec	Brut	Demi-sec	Brut
Tradition <i>85% Pinot Noir - 15% Chardonnay</i>	12,80 €				
Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>	14,40 €	14,40 €	7,60 €	7,60 €	33,00 €
Rosé	16,60 €		8,90 €		

Tarifs 2023

CHAMPAGNES	BOUTEILLE		DEMI-BOUTEILLE		MAGNUM
	Brut	Demi-sec	Brut	Demi-sec	Brut
Tradition <i>85% Pinot Noir - 15% Chardonnay</i>	13,40 €				
Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>	14,90 €	14,90 €	7,90 €	7,90 €	34,00 €
Rosé	17,10 €		9,30 €		

Quelques conseils









Avant de nous rendre visite, assurez-vous de notre présence en téléphonant au **03 26 80 20 02** ou au **06 73 53 28 00**, ou en écrivant à champagnepaulguillot@marcoult-guillot.fr.

Expéditions :

- o Prévoyez si possible **les expéditions de fin d'année avant le 1^{er} décembre 2022**.
- o Les expéditions se font par cartons de 1-2-3-6 ou 12 bouteilles, 6 demi-bouteilles, 1-2-3 magnums avec possibilité de panacher différentes qualités.
- o Frais de port en France : 6 bouteilles : 3€/bouteille ; 12-18 bouteilles : 2,50€/bouteille ; 24-30 bouteilles : 2,40€/bouteille ; 36-42 bouteilles : 2,20€/bouteille ; 48-54 bouteilles : 2,00€/bouteille.

Découvrez le Beaujolais Village Château de Varennes en dépôt à la maison.

Vous nous retrouverez en fin d'année :

- à **Versailles : samedi 26 novembre**, de 9h00 à 18h00 - (2, impasse Etienne-Mulot)
 Porchefontaine (800 m),  Montreuil (1 km),  Versailles-Chantiers (1,7 km)
Stationnement ponctuel possible dans le quartier.
- à **Neuilly-Plaisance : samedi 3 décembre**, de 9h00 à 18h00 - (Piano Solo - 12, av. du Président-Roosevelt)
 Neuilly-Plaisance (200m) - Stationnement facile dans le quartier.
- à **Paris : dimanche 4 décembre**, de 10h00 à 17h00 - (Studio Falour - 42, rue du Faubourg-Montmartre)
 Notre-Dame-de-Lorette,  Pelletier,   Grands Boulevards.

Nous vous recommandons de passer votre commande au préalable.