



Madame, Monsieur,

En ce milieu du mois d'octobre, nos vendanges sont terminées depuis quelques semaines et nos jus achèvent tranquillement leur fermentation. Ils sont prometteurs. Avec une acidité élevée, ils devraient conserver longtemps leur fraîcheur. Issus de raisins bien mûrs, ils devraient développer une belle palette aromatique. Rendez-vous dans trois ans pour découvrir les Champagnes issus de cette vendange !

Ce sont donc des vins issus principalement de la vendange d'il y a 3 ans (2018) que nous allons commencer à vous proposer à partir de cette fin 2021. Ces deux années se sont-elles ressemblé ?

En 2018, le printemps et l'été avaient été secs : le travail du sol et la maîtrise de l'enherbement avaient donc été facilités. Cette année, la pluie fut présente tout au long de la saison, ce qui a compliqué ces travaux.

En 2018, toute la Champagne avait récolté de beaux raisins. Cette année, la belle récolte à Barbonne-Fayel est plutôt une exception. Le vigneron champenois a souvent subi les intempéries (gel, pluie...) et il a dû combattre avec plus ou moins de succès leurs conséquences que sont le mildiou, l'oïdium ou le botrytis.

Enfin, les vendanges s'achevaient en 2018 le 1^{er} septembre alors qu'elles n'ont commencé cette année que le 16 septembre, ce qui est plus habituel.

2018 et 2021 illustrent bien les différences qui peuvent exister entre deux années. Cette diversité est heureuse : chaque année, nous prenons plaisir à en saisir les spécificités pour nous assurer, finalement, de pouvoir toujours vous proposer les vins typiques de notre Maison. Découvrez-les !

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

Notre Champagne accompagne vos fêtes ! Ne l'oubliez pas !

Prix à la propriété T.T.C.

Tarifs à Octobre 2021, valables jusqu'au 31 décembre 2021

CHAMPAGNE	BOUTEILLE		DEMI-BOUTEILLE		MAGNUM
	Brut	Demi-sec	Brut	Demi-sec	Brut
Tradition <i>85% Pinot Noir - 15% Chardonnay</i>	12,50 €				
Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>	14,00 €	14,00 €	7,40 €	7,40 €	32,00 €
Rosé	16,20 €		8,60 €		





Tarif 2022

CHAMPAGNE	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	16,50 €		8,90 €		

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 2021**.
 - 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 : 2,40€/bouteille ; 24-30 bouteilles : 2,30€/bouteille ; 36-42 bouteilles : 2,10€/bouteille ; 48-54 bouteilles : 1,90€/bouteille.
- N'hésitez pas à consulter notre site internet : www.marcoult-guillot.fr/champagne-paul-guillot
- Merci de libeller les chèques au nom de la SCEV Paul Guillot.
- Découvrez le Beaujolais Village Château de Varennes en dépôt à la maison.

Vous nous retrouverez en fin d'année :

- ✓ **Au marché de Noël de Villiers-sous-Grez** (à côté de Fontainebleau) : **samedi 27 et dimanche 28 novembre**.
- ✓ **Chez des amis** (commande préalable fortement conseillée par mail ou téléphone) :
 - à **Versailles** : **samedi 20 novembre**, de 9h à 18h30 - (9, impasse Adèle-Mulot)
 Porchefontaine (800 m),  Montreuil (1 km),  Versailles-Chantiers (1,7 km)
Stationnement ponctuel possible dans le quartier.
 - à **Neuilly-Plaisance** : **samedi 4 décembre**, de 9h à 18h30 - (Piano Solo - 12, av. du Président-Roosevelt)
 Neuilly-Plaisance (200m) - Stationnement facile dans le quartier.

Vous pouvez venir y retirer une commande passée auparavant.