



CHAMPAGNE
BELLUS MONS

Dorénavant vos factures vous seront envoyées par e-mail.

Adresse de facturation

Nom.....
Prénom:.....
Adresse complète:.....
.....
Code Postale:.....
Ville:.....
Tél:.....
e-mail:.....

Merci de remplir dûment vos adresses e-mail.

Notre famille est attachée depuis 1924 à un village viticole,
BEAUMONT SUR VESLE.

Virgile PORTIER, originaire de Corbeny s'y installe après la Guerre 1914-1918 où il est employé par la société des travaux de l'Est pour la reconstruction du village.

Avec les dommages de guerre, il y fait construire sa maison et avec ses économies, investit dans la vigne dont plus de moitié y est « Belmontois » et se décide rapidement de faire son propre Champagne.

Ce vignoble est classé depuis 1919 parmi 15 communes en Grands Crus de Champagne.
Aujourd'hui on en compte 17.

Méconnu du vignoble Champenois, il était évident de lui rendre sa noblesse d'un terroir atypique de 28 hectares où la vigne y est cultivée depuis le temps des Romains.

Près d'un siècle plus tard, notre Famille crée la cuvée « Bellus Mons » Beaumont sur Vesle en Latin.

Adresse de livraison

(*A compléter si différente de l'adresse de facturation)

Nom.....
Prénom:.....
Adresse complète:.....
.....
Code Postale:.....
Ville:.....
Tél:.....
e-mail:.....



Le champagne doit être consommé reposé, se conserve dans un endroit frais à l'abri de la lumière

Le champagne éveille l'esprit sans endormir la raison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

Ne pas jeter sur la voie publique



Pour fêter comme il se doit notre médaille d'Argent au 14^{ème} concours Mondial des vins Féminalise nous vous proposons notre Homm'age Grand Cru au prix exceptionnel de **15.30 € ttc** au lieu de **15.80 € TTC**, dans la limite des stocks disponibles.

Offre valable jusqu'au 11 novembre 2020

N'hésitez pas à utiliser notre **boutique en ligne** sur le **www.champagne-paul-sadi.fr** en inscrivant sur code partenaire « **Fidélité** » afin de trouver vos tarifs clients privilégiés.

Vous pouvez ainsi **évaluer vos coûts de transport.**



Tarifs 2020-2021

Champagne Paul Sadi

21 bis, route nationale
51360 BEAUMONT SUR VESLE
Tél: 03.26.40.25.18
E-mail: paul.sadi@orange.fr
www.champagne-paul-sadi.fr

Prix départ cellier	Contenance	€ HT	€ TTC
<i>Homm'age Grand Cru</i> 	Bouteille	13.17	15.80
	Demie	8.50	10.20
<i>Homm'age Rosé Grand Cru</i>	Bouteille	16.58	19.90
<i>Simone 1er Cru</i> 	Bouteille	15.33	18.40
	Magnum	35.83	43.00
	Jéroboam	85.00	102.00
<i>Clos Virgile 2016</i> 	Bouteille	25.83	31.00
<i>Bellus Mons 2016</i> 	Bouteille	32.50	39.00
<i>Ratafia</i>	Bouteille	12.33	14.80
<i>Flûtes Marquées</i>	La flûte	2.83	3.40
Conditionnements vides pour vos cadeaux			
Cartonnages Contenance de:	1 Bouteille	1.40	1.68
	2 Bouteilles	3.44	4.13
	3 Bouteilles	4.00	4.80
Coffret luxe	1 Bouteille	6.97	8.36

*TVA 20 %

Conditionnement de ventes

Expéditions en cartons de 6 bouteilles



Pour les expéditions, les frais de transport seront ajoutés suivant les **tarifs transporteur** au jour de la livraison.

Paiement au comptant, net et sans escompte, à réception de la facture par chèque bancaire ou par virement bancaire

A retourner sous enveloppe ou par e-mail

Champagne Paul Sadi

21 bis, route nationale
51360 BEAUMONT SUR VESLE
Tél: 03.26.40.25.18
E-mail: paul.sadi@orange.fr
www.champagne-paul-sadi.fr

Prix départ cellier	Contenance	Quantité
<i>Homm'age Grand Cru</i>	Bouteille	
	Demie	
<i>Homm'age Rosé Grand Cru</i>	Bouteille	
<i>Simone 1er Cru</i>	Bouteille	
	Magnum	
	Jéroboam	
<i>Clos Virgile 2016</i> 	Bouteille	Epuisé
<i>Bellus Mons 2016</i>  <small>A réserver au plus vite</small>	Bouteille	
<i>Ratafia</i>	Bouteille	
<i>Flûtes Marquées</i>	La flûte	
Conditionnements vides pour vos cadeaux		
Cartonnages Contenance de:	1 Bouteille	
	2 Bouteilles	
	3 Bouteilles	
Coffret luxe	1 Bouteille	

Date de livraison souhaitée: _____ / _____ / _____

Date de commande: _____ / _____ / _____



Issu du vignoble de Beaumont Sur Vesle* « Grand Cru Classé » en Champagne d'une superficie de seulement 28 hectares, il est la découverte parfaite d'un goût d'histoire, de terroir et de saveur.

Millésime 2016

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

100% Beaumont Sur Vesle

100% Fûts de Chêne

Tirage bouchons liège
*(Bellus Mons en latin)

**A réserver dès maintenant
Sous réserve de disponibilité**

« Quelques critiques de dégustateurs »

Œil : couleur jaune clair, brillant.

Nez : expressif, finement boisé avec des notes toastées, de tabac et de moka.

Bouche : ample, avec des notes de fruits confits, d'abricots secs de chocolats soutenues par un boisé bien fondu.

« Vin complexe et harmonieux »