

# CHAMPAGNE

## François Lecompte

Maison  
fondée en 1876

CHAMPAGNE François Lecompte - EARL REGNAULT

9, rue Carnot - 51500 Rilly-la-Montagne

tél/fax 03 26 49 47 30 – Portable 06 12 16 09 76 - champagnelecompte@wanadoo.fr

Rilly-la-Montagne, le 3 novembre 2009

Chère Cliente, Cher Client,

Nous venons de terminer des vendanges exceptionnelles et déjà, vous invitons à commander votre Champagne pour les fêtes de fin d'année, afin de pouvoir vous servir dans les meilleures conditions.

Au fil du temps, nous perpétons une tradition familiale et travaillons dans un esprit de terroir, où la viticulture raisonnée, la vinification naturelle et l'élaboration traditionnelle du champagne sont nos priorités.

Ceci garantit à notre champagne qualité et authenticité, et à chacun de nos millésimes une touche personnelle et une saveur unique.

Nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui notre nouveau :

### BRUT Millésimé 2004

ainsi défini avec notre œnologue :

« Ce vin présente une couleur jaune paille assez claire, très brillante.

La mousse est tonique et la présence du cordon magistrale !

Le nez est sur la cassonade, la pêche avec un zeste de muscade.

La bouche est riche, ample, complexe sans exubérance.

On y retrouve la pêche, l'abricot et quelques notes d'ananas.

La vivacité est bien marquée, conférant au vin une agréable fraîcheur.

Pour un moment festif et en accompagnement de vos repas. »

Pour mieux vous satisfaire, **nos tarifs restent inchangés**, et ce jusqu'en septembre 2010 :

CHAMPAGNE	La Bouteille	La Demi-bouteille	Le Magnum	Le Jéroboam
<b>Brut MILLESIME 2004</b>	13,40 €	7,10 €	28,50 €	68 €
<b>Brut Rosé</b>	14,30 €			
<b>La Cuvée Céleste Tarif Découverte Spécial Noël !</b>	17,80 €			
<b>Demi-Sec</b>	12,80 €			

Prix TTC, port en sus ajouté à la facture. Conditionnement en cartons de 6 bouteilles. Magnum et Jéroboam (300 cl) à l'unité. Franco de port à partir d'une commande de 102 bouteilles (envoi sur une seule destination). Pensez à grouper vos commandes !

Saluons l'arrivée d'un nouveau flacon,  
**le Jéroboam,**

et la naissance d'une Cuvée spéciale,  
**la Cuvée Céleste**  
vinifiée sous fût de bois.

Toutes nos bouteilles **reposent plus de cinq ans en cave de craie voûtée**, où notre vin développe ses arômes et son caractère avant de scintiller sur vos tables de fête.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour toute demande et vous prions de croire,  
Chère Cliente, Cher Client, en nos sentiments les plus dévoués.

François LÉCOMPTE  
Vigneron, Récoltant-Manipulant