ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES :

Pour la célébration d'évènements (mariages, naissances, anniversaires...), nous vous offrons la possibilité de personnaliser les étiquettes sur vos bouteilles. Contactez nous !

1 étiquette .....1,80€ pièce
2 à 30 étiquettes .....1,00€ pièce
31 à 55 étiquettes .....0,85€ pièce
56 à 99 étiquettes .....0,70€ pièce
100 à 119 étiquettes ....0,50€ pièce
120 étiquettes et + ...Forfait 60€
Etiquette magnum .....1,80€ pièce

NOS CONSEILS :

Conservation :
Pensez à stocker vos bouteilles à l'abri de la lumière et à plat pour que le bouchon de liège reste humide, au contact du Champagne.
Dès votre achat, vos bouteilles sont prêtes à être dégustées. Au delà de 3 à 5 ans après son acquisition, votre Champagne risque de perdre ses qualités gustatives.
Dégustation :
Servez votre Champagne frais mais non glacé.

NOS COFFRETS :

Coffret 2 ou 3 bouteilles, avec des flûtes, un bouchon hermétique... Contactez-nous pour composer votre coffret sur mesure.

CHAMPAGNE
Etienne Fourrier

NOTRE DÉPOT PROCHE DE CHEZ VOUS

Nous vous accueillons toute l'année :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le samedi matin sur RDV.

Juillet & Août :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h et le samedi de 9h30 à 12h.

N'hésitez pas à nous avertir de votre visite en amont afin que nous puissions vous réserver le meilleur accueil possible.

CHAMPAGNE ÉTIENNE FOURRIER

SCEV DE L'ABBAYE DE MORVEAUX
45 rue de Bar-sur-Aube 10200 Baroville
03 25 27 15 75
accueil@champ-etiennefourrier.fr

ACTUALITÉS ET BOUTIQUE EN LIGNE :
WWW.CHAMP-ETIENNEFOURRIER.COM

CHAMPAGNE
Etienne Fourrier

RÉCOLTANT-MANIPULANT À BAROVILLE

TARIFS 2027

VALABLES DU 01/10/2026 AU 30/09/2027

Côté des Bar en Champagne

CAVE TTC

CHAMPAGNE

Etienne Fourrier

Récoltant-manipulant à Baroville (10200) depuis 6 générations, nous faisons perdurer la qualité transmise par nos aïeux.

Nous continuons de travailler nos vins toujours avec le même plaisir et notre maxime est :

“ Pour vous rafraichir sans nuire à votre santé, buvez un Champagne de qualité, buvez donc du Champagne Etienne Fourrier.”

CUVÉE NOIR ABSOLU

Véritable nectar sélectionné dans nos vieilles vignes, notre blanc de noirs (**100% Pinot Noir**) saura vous transporter par sa fraicheur et vous faire découvrir le Champagne autrement.

Idéal

Apéritif

22,40€

La bouteille

CUVÉE RESERVE

Elaborée à partir de **90% de Pinot Noir** et **10% de Chardonnay**, notre cuvée Réserve est vieillie dans nos caves en bouteilles pendant 3 ans pour offrir un Champagne fruité et aromatique à la bulle généreuse.

Idéal

Apéritif

16,90€

La bouteille

10,50€

La demie bouteille

CUVÉE PRESTIGE

Reflet de notre savoir-faire, notre cuvée Prestige est un assemblage de **75% de Chardonnay**, apportant des notes de fruits secs et de fines bulles, et de **25% de Pinot Noir**, apportant une note de fraicheur.

Idéal

De l’apéritif au dessert

18,90€

La bouteille

38,40€

Le magnum

CUVÉE AFFINITÉ

Issue de la sélection de nos meilleurs **Chardonnay (100%)**, notre cuvée Affinité est élaborée exclusivement les grandes années. Son nez aromatique et ses fines bulles sauront satisfaire les palais les plus délicats.

Idéal

Poisson grillé ou en sauce

18,50€

La bouteille

CUVÉE ROSÉ

Issue de nos vignes présentant les meilleurs atouts pour l’élaboration d’un grand rosé, notre cuvée rosé à la couleur généreuse révèle tous les arômes du **Pinot Noir** (100%).

Idéal

Dessert aux fruits rouges

19,70€

La bouteille