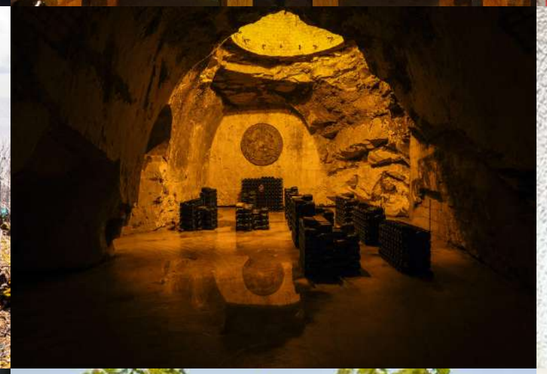
CATALOGUE
découvrir la et le champagne
PRODUITS

EDITION
2021-2022

CHAMPAGNE
DRAPPIER

BILLECART-SALMON



G

MUMM

Veuve Clicquot

NOTRE OFFRE CHAMPAGNE À 360°

ŒNOSPHERES
DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

01 Notre savoir-faire

- Une expertise professionnelle du monde du champagne liée à notre activité d'agence depuis 2015
- Notre entreprise est locale, née en Champagne et constituée d'une équipe made in Troyes !
- Un large réseau de partenaires dédiés nous donnant accès à des tarifs et services préférentiels

02 Team buildings et séminaires

Nous offrons à nos clients entreprises un service tout compris pour l'organisation de leurs séminaires, réunions et activités team building à la découverte de notre région

03 Séjours privés

Nous concevons des expériences personnalisées pour les particuliers comprenant navette privée, guide privé, hébergement, restauration mais aussi visites et activités

04 Vente de produits de la région

Nous mettons à votre disposition notre réseau de partenaires en vous offrant un large choix de champagnes, accessoires et produits locaux

UN LARGE CHOIX DE CUVÉES...

UNE RECOMMANDATION CIBLÉE ET ADAPTÉE À VOS ATTENTES

Champagnes classiques non millésimés

En un mot : la référence

Des champagnes équilibrés adaptés à toutes les situations et la plupart des profils

La cible : grand public

Prix à partir de : 13,90€*

Champagnes roses

En un mot : la féminité

Des champagnes fruités, ronds et gourmands plaisants aux gourmands

La cible : femmes ou public américain

Prix à partir de : 15,50€*

Champagnes extra brut

En un mot : tendance

Des champagnes vifs dus à leurs faibles dosages, comprenant moins de sucre qu'un brut classique

La cible : public de jeunes amateurs

Prix à partir de : 15,50€*

Champagnes Blanc de blancs

En un mot : la fraicheur

Des champagnes frais dus au travail unique de cépages blancs synonymes de tension/croquant

La cible : grand public appréciant le champagne

Prix à partir de : 16,90€*

Champagnes millésimés

En un mot : vineux

Des champagnes issus d'une seule année exprimant la spécificité d'une année donnée

La cible : majoritairement masculine

Prix à partir de : 17,50€*

Champagnes Mono parcellaires

En un mot : experts

Des champagnes issus d'une seule parcelle exprimant la spécificité d'un terroir donné

La cible : pour les connaisseurs

Prix à partir de : 19,50€*

Champagnes biodynamiques

En un mot : terroir

Des champagnes orientés nature répondant aux attentes d'une nouvelle génération de consommateurs

La cible : nouvelles générations

Prix à partir de : 18,90€*

*Prix HT garanti pour un minimum de 60 bouteilles commandées

Sélection non exhaustive

Sous réserve de validation de commande dans un délai de 2 semaines avant la date de livraison souhaitée

LA BOUTIQUE *Cuvées de champagne*

Arnoult-Ruelle

60

Cuvée Vignes Blanches : 16,25€

Assemblage : 100% Pinot Meunier

Particularité : Mono cépage

Marcel Vézien

90

Cuvée L'Illustré Brut : 16,25€

Assemblage : 95% de Pinot Noir, 3% de Chardonnay et 2% de Pinot Meunier

Particularité : Viticulture raisonnée

Paul-Marie Bertrand

60

Cuvée Brut 1051 : 16,25€

Assemblage : 40% de Pinot Noir et 60% de Chardonnay

Particularité : Cuvée issue des vignobles de l'Aube et de la Marne

Gallimard

120

Cuvée de Réserve ADC : 16,25€

Assemblage : 100% de Pinot Noir

Particularité : Mono cépage

Jacquinot

90

Private Cuvée : 17€

Assemblage : 70% de Chardonnay et 30% de Pinot Noir

Particularité : Assemblage non filtré

Perseval Farge

90

Cuvée C. de Réserve : 17,50€

Assemblage : 34% de Pinot Noir, 17% de Pinot Meunier et 49% de Chardonnay

Dumont

90

Cuvée Blanc de Noirs Nature : 18,25€

Assemblage : 100% de Pinot Noir

Particularité : Zéro dosage

Serge Mathieu

60

Cuvée Avirey Tradition : 18,75€

Assemblage : 100 % Pinot Noir

Particularité : Domaine testant le traitement des vignes par luminothérapie

Penet

90

Cuvée Ex Ante : 19,08€

Assemblage : 30% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 40% de Pinot Meunier

Particularité : Faible dosage et parcellaire

Bonnet Ponson

60

Cuvée Extra Brut Perpetuelle : 20€

Assemblage : 40% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 30% de Meunier

Particularité : Viticulture environnementale

Commande minimum : 60 bouteilles minimum 90 bouteilles minimum 120 bouteilles minimum

Pour toutes commandes inférieures à 60 bouteilles : nous contacter à contact@oenospheres.com

LA BOUTIQUE *Cuvées de champagne*

Pierre Brocard

60

Cuvée Tradition Brut : 20€

Assemblage : 80% de Pinot Noir, 10% de Chardonnay et 10% de Pinot Blanc

Particularité : Viticulture responsable et durable

Rémi Leroy

60

Cuvée Extra Brut : 20,50€

Assemblage : 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay

Particularité : Dosage faible

Beaugrand

90

Cuvée Blanc de Blancs : 20,75€

Assemblage : 100% Chardonnay vieilles vignes

Particularité : Mono cépage

Drappier

60

Cuvée Carte d'Or : 20,75€

Assemblage : Pinot Noir (80%) Chardonnay (15%) Pinot Meunier (5%)

Particularité : Domaine neutre en carbone

Julie Nivet

90

Brut Cuvée 10 : 20,75€

Assemblage : 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir

Particularité : Personnalisation street-art

Pierre Gerbais

60

Cuvée Grains de Celles : 21,50€

Assemblage : 50 % de Pinot Noir, 25 % de Chardonnay et 25 % de Pinot Blanc

Particularité : Viticulture naturelle

Legras & Haas

60

Cuvée Blanc de Blancs : 23,33€

Assemblage : 100% Chardonnay

Particularité : Mono cépage

Fleury

60

Cuvée Blanc de Noirs Brut : 23,33€

Assemblage : 100% Pinot Noir

Particularité : Domaine pionnier en biodynamie

Ployez Jacquemart

60

Cuvée Extra Quality Brut : 24€

Assemblage : 36% de Pinot Noir, 22% de Pinot Meunier et 42% Chardonnay

Particularité : Vieillissement long

Vincent Charlot

60

Cuvée Fruit de ma Passion : 24,16€

Assemblage : 60% de Pinot Meunier, 35% de Chardonnay et 5% de Pinot Noir

Particularité : Cuvée biodynamique

Commande minimum : 60 bouteilles minimum 90 bouteilles minimum 120 bouteilles minimum

Pour toutes commandes inférieures à 60 bouteilles : nous contacter à contact@oenospheres.com

LA BOUTIQUE *Cuvées de champagne*

Alfred Gratien

60

Cuvée Champagne Brut : 24,91€

Assemblage : 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 25% Pinot Meunier

Particularité : Vinification en fûts de chêne

La Borderie

60

Cuvée Trois Contrées : 26,25€

Assemblage : 70 % de Pinot Noir, 23% de Chardonnay et 7% de Pinot Blanc

Particularité : Nouvelle génération de vignerons

Leclerc Briant

60

Cuvée Réserve Brut : 27,50€

Assemblage : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay

Particularité : Cuvée biodynamique

Philipponnat

60

Cuvée Royale Réserve Brut : 27,50€

Assemblage : 65% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 5% de Pinot Meunier

Particularité : Vieillissement sur lies

Charles Heidsieck

60

Cuvée Brut Réserve : 29,75€

Assemblage : 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Pinot Meunier et 1/3 de Chardonnay

Particularité : Importance des vins de réserve

Taittinger

60

Cuvée Brut Réserve : 30,75€

Assemblage : 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier

Particularité : Forte proportion de Chardonnay

Veuve Clicquot

60

Cuvée Brut Carte Jaune : 31,58€

Assemblage : 50% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier

Particularité : Importance des vins de réserve

Henri Giraud

60

Cuvée Exprit Nature : 32,58€

Assemblage : 80 % de Pinot Noir et 20% de Chardonnay

Particularité : Vinification en fûts de chêne

Bollinger

60

Spécial Cuvée : 40,75€

Assemblage : 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier

Particularité : Forte proportion de Chardonnay

Commande minimum : 60 bouteilles minimum 90 bouteilles minimum 120 bouteilles minimum

Pour toutes commandes inférieures à 60 bouteilles : nous contacter à contact@oenospheres.com

LA BOUTIQUE *Les accessoires du champagne*

Verres *Collection signée* LEHMANN

Absolus 32

à partir de 4,90€ HT

Grand champagne 41

Philippe Jamesse

à partir de 6€ HT

Hommage 45

Gérard Basset

à partir de 10,90€ HT

Bouchons

Stopper

IWAY

à partir de 3,90€ HT

Push

Chrome Brillant

à partir de 5,45€ HT

Seaux

Tote bag

transparent noir ou blanc, plusieurs coloris de cordon

à partir de 4,36€ HT

Event Seau

à partir de 9,90€ HT

Victoria Vasque

à partir de 24,90€ HT

Coffrets et bougies

Coffret seul aimanté

Capacité 1 bouteille + 2 flûtes

à partir de 11,29€ HT

Coffret seul découverte

Capacité 1 bouteille + 2 flûtes

(335 x 290 x 102)

à partir de 12,60€ HT

Bougies champenoises

3 formats disponibles

à partir de 21€ HT

Notes

Stylo en liège

encre bleue, extrémités en plastique plusieurs coloris

à partir de 4,23€ HT

Carnet en liège

Petit format A6

à partir de 7,45€ HT

Carnet en liège

Grand format A5

à partir de 10,24€ HT

L'ensemble des produits sont personnalisables : tarifs sur demande

LA BOUTIQUE *Les produits de notre terroir*

Chocolats

Coffret 10 chocolats assortis
Signature

à partir de 11,68€ HT

Coffret 16 chocolats assortis
Exploration

à partir de 20,80€ HT

42 chocolats assortis
Sensoriel

à partir de 52,09€ HT

Biscuits

Sablé au biscuit rose
Caramel beurre salé

à partir de 1,97€ HT

La vie est belle

Biscuit rose de Reims, sablé au biscuit rose caramel beurre salé, macarons framboise, pot de Pâte à tartiner au biscuit rose de Reims

à partir de 21,45€ HT

Le jardin d'Eden

Macarons, sablé, craquant au Biscuit Rose et croustillants céréales.

à partir de 36,19€ HT

Miels

Miel Bio de nos vallées
Seine Beauregard

à partir de 7€ HT

Miel de Sarrasin
Champagne Ardenne

à partir de 7€ HT

Confitures

Confiture au choix
125grammes

à partir de 7€ HT

Confiture au choix
375grammes

à partir de 11,90€ HT

Fondue

Fondue de champignons
au chaource

à partir de 9€ HT

ŒNOSPHERES

DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

Nous contacter

Marc-Edouard De Zutter
Fondateur
et Président

Léa Pomez
Chargée d'expériences
entreprises

Nathalie Pantin
Chargée d'expériences
particuliers

Annouchka Rigault
Chargée de
communication

contact@oenospheres.com

06 59 42 54 90

www.oenospheres.com