

VENTE CHAMPAGNE GERARD LORIOT

Date limite de commande
13 novembre 2026 (dernier délai)

Bon de commande téléchargeable sur le
site internet www.costourcoing.fr



BON DE COMMANDE

Livraison prévue avant Noël

A retourner au COS pour le 13 novembre 2026 DERNIER DÉLAI

Nom et prénom : _____

N° d'adhérent : _____

Numéro de téléphone : ____ / ____ / ____ / ____

Adresse mail : _____

(un mail vous sera envoyé dès que votre commande sera disponible au COS)

Règlement à joindre à votre commande :

☐ chèque

☐ espèces

☐ CB



Champagne

Quantités

Prix Unitaire

Total

Cuvée Brut Tradition

La bouteille (75 cl)

17.20 €

La 1/2 bouteille (37,5 cl)

10.15 €

Le magnum (150 cl)

35.00 €

Cuvée Demi-Sec Tradition

La bouteille (75 cl)

17.20 €

La 1/2 bouteille (37,5 cl)

10.15 €

Cuvée Sélection

La bouteille (75 cl)

17.90 €

Cuvée Prestige

La bouteille (75 cl)

19.90 €

Cuvée Rosé

La bouteille (75 cl)

18.50 €

Millésime « Cuvée Florentine »

La bouteille (75 cl)

23.30 €

Rosé de Saignée

La bouteille (75 cl)

24.30 €

Cuvée blancs de blancs

La bouteille (75 cl)

25.30 €

TOTAL

Réduction offerte par le COS

- 10 €

TOTAL A PAYER

Date et signature



CUVÉE TRADITION

- Brut
- Cépage : 100% Meunier

Ce Blanc de Noirs est le reflet de notre terroir et de notre savoir-faire. Élaboré exclusivement de Meunier, apprécié pour sa rondeur et son fruité, cette Cuvée à la robe dorée se pare d'un cordon de fines bulles.

Complice de tous les instants, il fera merveille à l'apéritif mais également idéal tout au long d'un repas.

la bouteille : 17,20 €
la demi-bouteille : 10,15 €
le magnum (en Brut) : 35,00 €

Disponible en Demi-Sec
(bouteille et demi-bouteille)

CUVÉE ROSÉ

- Brut
- Cépage : 100% Meunier

Explosion de saveurs pour ce Champagne Rosé, obtenu par un assemblage de Meunier vinifié en rouge et de Meunier vinifié traditionnellement. Champagne ample, aux reflets «rose saumoné».

Avant tout une cuvée de plaisir qui apportera une touche de couleur à vos repas de fêtes.

la bouteille : 18,50 €



CUVÉE SELECTION

- Brut
- Cépages : 50% Chardonnay
50% Meunier

Notre Maison affirme son style dans cette Cuvée à l'assemblage limpide et lumineux.

La richesse de ses arômes, sa note finale longue et harmonieuse font de ce vin, un diamant qui comblera les amateurs les plus exigeants.

Cuvée subtile parfaite pour l'apéritif et les événements importants.

la bouteille : 17,90 €



CUVÉE PRESTIGE

- Brut
- Cépages : 40% Meunier
30% Chardonnay
30% Pinot Noir

Cette Cuvée issue de l'assemblage subtil des trois cépages est par définition un Champagne nature par son harmonie.

Tout habillé d'or, il dévoile vivacité et élégance en bouche.

À déguster à tout moment.

la bouteille : 19,90 €



Millésime CUVÉE FLORENTINE

- Brut
- Cépages : 40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Meunier

D'une grande finesse, ce Brut Millésimé est le fruit d'une année d'exception, l'alliance d'une parfaite maturité et d'une vendange unique. Cette cuvée, au caractère singulier et chaleureux, vous offrira une expérience inégalable et enchantera les palais les plus exigeants.

Fleur de notre Maison, en série limitée, à découvrir...

la bouteille : 23,30 €



CUVÉE BLANC DE BLANCS

- Brut
- Cépage : 100% Chardonnay

Issue exclusivement de Chardonnay, cette cuvée exprime avec finesse l'élégance et la fraîcheur de notre terroir de la Vallée de la Marne. Ses arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches, associés à une belle vivacité, offrent un moment de dégustation tout en harmonie et en légèreté.

Un champagne raffiné, idéal à l'apéritif comme en accompagnement de mets délicats.

la bouteille : 25,30 €



ROSÉ DE SAIGNÉE

- Brut
- Cépages : 50% Pinot Noir
50% Meunier

Ce Champagne Rosé unique, à la couleur rose intense est élaboré selon la méthode ancienne de la saignée. Une courte cuvaison à la vendange, apporte une grande expression aromatique de petits fruits rouges et de griottes.

Cuvée de gastronomie pour un accueil raffiné.

la bouteille : 24,30 €

