



Ambonnay, le 19 avril 2018



Madame, Monsieur,

Le printemps est de retour, les bourgeons se gonflent et bientôt les premières feuilles vont s'étaler.

Coté vinification, c'est l'heure du tirage et de la mise en bouteilles pour la prise de mousse. Mais il faudra patienter quelques années avant de retrouver ces vins dans vos verres au travers de nos différentes cuvées.

Nous profitons également des beaux jours pour mettre en avant nos meilleurs millésimes au travers de la  Collection Vintage

Actuellement, retrouvez **2004** et **2005**, une collection confidentielle pour les amateurs de vieux Champagne (49 € l'unité ou 90 € pour les deux, en coffret).

Notre stock de Millésime 2011 diminue et d'ici peu, nous vous proposons le Millésime 2012.

Enfin, tout au long du mois de mai, retrouvez la cuvée Prestige « **Edouard Julien** » au tarif préférentiel de 24 € (au lieu de 26 €) ainsi que notre cuvée de Réserve **Demi-Sec** au tarif préférentiel de 16 € (au lieu de 17.50 €). Le Demi-Sec s'associe très bien avec le foie gras, la cuisine asiatique ou les desserts.

Notre site, actuellement en reconstruction, ne devrait pas tarder à se dévoiler, en attendant, retrouvez nous sur Facebook et Instagram.

En vous souhaitant des instants pétillants, recevez nos bulles les plus sympathiques !



[www.champagne-patrimoinemondial.org](http://www.champagne-patrimoinemondial.org)

Barbara, Patrick et Virgile.



Champagne J. Pérard et Fils—9, rue de Reims—51150 AMBONNAY

Tél : 03 26 57 00 96—E-Mail : [contact@champagne-perard.fr](mailto:contact@champagne-perard.fr)—Site : [www.champagne-perard.fr](http://www.champagne-perard.fr)

EARL au capital de 15330 euros—RC-26101-01—SIRET D 381 787 589 00013—Code TVA Intra : FR068 381 787 589—Code APE/NAF 0121Z