



Faites pétiller vos fêtes de fin d'année avec le **Centre Musical Accords**, le champagne **Albans d'Aulbe** et la **Ferme du Coteau**

Le Centre Musical Accords vous propose une sélection des meilleurs champagnes de la famille Diligent, notre partenaire vigneron.

Cette année nous vous proposons également du pétillant de pommes sans alcool, de la Ferme du Coteau en Savoie

Grâce à cet achat groupé, vous aiderez le Centre Musical Accords à poursuivre son action au service de la musique et profiterez de produits d'exception.

Merci d'avance de votre fidélité et votre soutien.

Toute l'équipe du Centre Musical ACCORDS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



DES CHAMPAGNES, une famille...

Famille de vignerons à Buxeuil (Aube) depuis plusieurs générations, c'est à la fin des années 1990 que Jean-Michel et Francine DILIGENT décident de créer leur propre marque de Champagne : **Albans d'Aulbe**.

Également passionné, c'est tout naturellement que leur fils Bertrand décide de se former afin d'assurer 20 ans plus tard la continuité familiale à leurs côtés.

LA CÔTE DES BAR, terroir de l'Aube...

Situé au coeur de la Côte des Bar, notre vignoble s'étend sur 5 hectares de vignes plantées en Pinot Noir et Chardonnay. C'est sur ces coteaux argilocalcaire du Kimméridgien que nos parcelles sont cultivées. L'assemblage des différents cépages, confère à nos vins harmonie, puissance et gourmandise.

Notre exploitation arboricole est située sur les communes de Verrens Arvey et de Tournon, sur les contreforts au Sud-Est du massif des Bauges, entre 400 et 600 m d'altitude.

Nous cultivons environ 25 hectares en agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur : Bureau Veritas (FR bio 10).

Nous vous proposons ici un jus de pommes pétillant 100% BIO à déguster très frais !



5€50

CHAMPAGNE CUVEE Brut Tradition

18€00



Sa robe claire et dorée saura vous charmer ! En bouche l'attaque est franche donnant un bel équilibre entre la puissance du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Craquez pour ses arômes de fruits mûrs et de fleurs. Une finale légèrement beurrée ravira les papilles. Une jolie cuvée d'apéritif !

22€50

CHAMPAGNE CUVEE Brut Elegance

Avec sa robe brillante jaune or aux reflets verveine, ce 100 % Chardonnay vous annonce une cuvée d'exception !

Une attaque fraîche et franche en bouche, soutenue par une structure aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Tout en douceur, la finale est féminine et soyeuse. Une très belle cuvée !



CHAMPAGNE CUVEE Brut Rosé

21€00



Amateur de Champagne, notre Brut Rosé aura tout pour vous séduire. Couleur rose soutenue, bulles fines, arôme intense de fruits rouges. Comment ne pas y succomber ?! Une cuvée à ne pas rater, aussi bien à l'apéritif qu'au dessert !

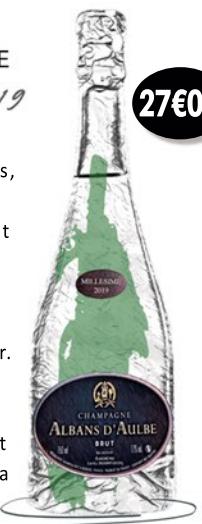


CHAMPAGNE CUVEE Millésime 2019

27€00

À la robe or et aux reflets dorés, ce Blanc de Noir millésimé se distingue par ses fines bulles et ses arômes de fruits mûrs.

L'attaque est fraîche et contraste avec la puissance du Pinot Noir. Son vieillissement apporte complexité et onctuosité. Une magnifique cuvée révélant toute la finesse du terroir de la Côte des Bar !



18€
x6

Dégustez le champagne Albans d'Aulbe dans des coupes Albans d'Aulbe pour que vous puissiez profiter du meilleur des arômes.

Ou tout simplement, profitez-en pour finaliser vos cadeaux de Noël !

TARIFS

BRUT Tradition

Bouteille	18€00
Magnum	39€00
Jéroboam	105€00

BRUT Elégance

Bouteille	22€50
Magnum	50€00

BRUT Rosé

Brut Millésime 2019	27€00
Pétillant de Pommes	5€50
Flûtes à Champagne (carton de 6)	18€00

Possibilité de vente à la bouteille ou de mélanger à l'intérieur d'un carton.

COMMANDE

	Qté	Prix	Total
BRUT Tradition			
Bouteille (0,75L)			
Magnum (1,5L)			
Jéroboam (3L)			
BRUT Elégance (0,75L)			
Bouteille (0,75L)			
Magnum (1,5L)			
BRUT Rosé (0,75L)			
Brut Millésime 2019 (0,75L)			
Pétillant de Pommes Bio sans alcool 0,75L			
Flûtes à Champagne (carton de 6)			
TOTAL =			

Nom - Prénom :

Téléphone :

Commandes à passer avant le **01/12/25** - Livraison au CMA.
A retirer à partir du **11/12/25**.

Commande et règlement en ligne sur le site du CMA (www.cmaccords.fr)
ou directement au secrétariat du CMA, règlement par chèque à l'ordre du CMA.