CHAMPAGNE
Tanneux-Mahy

Idée-Cadeau Originale

Elaborez votre Champagne

Le temps d'une journée, laissez vous aller à la création...

Scénario de votre Journée

8h45 Accueil sur l'exploitation et petit déjeuner au Champagne.

9h30 Visite détaillée de l'exploitation.

10h45 Assemblage : Avec l'oenologue Bernard Richet et Christophe Tanneux, c'est le moment où vous allez "CRÉER" votre cuvée.

13h00 Apéritif au Millésime 2006 accompagné des gougères à Mémé, suivi d'un repas au Champagne.

14h30 Mise en bouteille et entraillage "à l'ancienne" dans la cave.

16h00 Découverte de la chocolaterie d'Emmanuel Briet, maître chocolatier et reconnu Meilleur Chocolatier de la Marne et du Grand Est de la France.

17h30 Remise de votre titre de propriété et flûte de l'amitié.

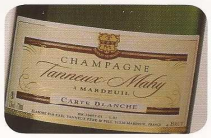
18h00 Fin de la Journée.

Votre propre Assemblage !

En mariant des "vins clairs" issus de crus, de cépages et d'années aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes, l'art de l'assemblage est de créer un vin supérieur à la somme des vins de base. Ainsi, avec l'aide de notre Oenologue Bernard Richet, vous élaborerez un Champagne qui reflète votre vision, votre caractère et votre propre style.

Votre Mise en Bouteille !

Aidés par la famille Tanneux Mahy, vous participerez à tous les postes de la mise en bouteille jusqu'à l'Entreillage «en tas» dans notre cave. Vos bouteilles pourront ainsi se reposer longuement dans l'obscurité avant d'être sur votre table 17 mois après.



Votre Création d'Etiquette !

Si nous vous proposons de créer votre propre Champagne, nous vous offrons également la possibilité de créer votre propre étiquette ! En Mars 2013, vous pourrez ainsi personnaliser vos bouteilles comme bon vous semble, en incluant néanmoins les critères obligatoires champenois.

Votre Champagne chez vous !

En Octobre 2013, vous recevrez vos bouteilles de Champagne chez vous. Vous pourrez ainsi les déguster en famille ou entre amis et expliquer le processus d'élaboration de votre propre cuvée à tous vos convives.

Nom - Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E-Mail : .....

1 Choisissez votre date :

☐ **Le Samedi 17 Mars 2012** ☐ **Le Samedi 24 Mars 2012**

2 Choisissez votre formule :

☐ **Création de 6 bouteilles 225** €TTC par personne (Soit 37,50 €TTC par Bouteille)
Nombre de personnes : .....

☐ **Création de 12 bouteilles 315** €TTC par personne (Soit 26,25 €TTC par Bouteille)
Nombre de personnes : .....

Ces prix comprennent la journée avec toutes les prestations, les bouteilles de Champagne avec les étiquettes et l'envoi à une adresse en France Métropolitaine.

3 Confirmez votre Réservation :

Je joins à ma réservation l'acompte de **100,00** €TTC par participant. Le solde sera réglé en **Mars 2013**, à la création de l'étiquette.

Total de la Réservation : .....

Les inscriptions se font UNIQUEMENT en retour de ce bulletin par courrier postal. Seules les inscriptions accompagnées d'un chèque d'acompte seront validées.

Témoignage

Quelle belle découverte... !

Nous sommes entrés dans les coulisses de la fabrication du Champagne, les cépages, la création jusqu'à la mise en cave en passant par la mise en bouteille le tout dans une ambiance très conviviale.

Le temps d'une journée, nous nous sommes pris pour de vrais exploitants Champenois !

Nous attendons avec impatience de déguster notre cuvée pour nous remémorer ces bons moments.

Isabelle et Bruno
Participants à la première journée le 13 Mars 2010

"Nous sommes impatients de vous accueillir"

Katia et Christophe

CHAMPAGNE
Tanneux-Mahy

2, rue Jean Jaurès - 51530 MARDEUIL
Tél. : 03 26 55 21 57 - 06 07 02 34 50 - Fax : 03 26 52 84 59
champagne.tanneux@orange.fr
www.champagne-tanneux-mahy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, BUVEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION