Bon de commande à retourner à :

Champagne FREDERIC RAGAUT
24, Route de Cuissat – 51 140 Prouilly
Tél.: 03.26.48.20.55 - 06.18.03.40.87.
E-mail : frederic.ragaut@wanadoo.fr
Site : www.champagne-frederic-ragaut.com

Adresse de facturation :	
Nom, Prénom :	
Adresse :	
Code de porte :	
CP :	Ville :
Tél. :	Port. :
E-mail :	

Adresse de livraison : (si différente)	
Nom, Prénom :	
Adresse :	
Code de porte :	
CP :	Ville :
Tél. :	Port. :
E-mail :	

Date de livraison souhaitée : .....

Correspondance : .....

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Règlement : par chèque bancaire (en qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale, nous acceptons le règlement des sommes dues par chèque bancaire libellé à notre nom)

Réserve de Propriété : Le Champagne Frédéric RAGAUT conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de détérioration sont transférés à l'acheteur.

Litige : Nos ventes sont soumises à la législation française. Il est expressément attribué compétence au Tribunal de Grande Instance du domicile du Champagne Frédéric RAGAUT.

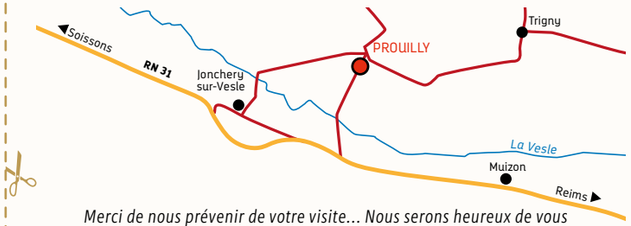
NOTRE HISTOIRE

*En 1990, **Frédéric Ragaut** succède à Yvon Ragaut, incarnant ainsi la deuxième génération de viticulteur à Prouilly. Il reprend les rênes de l'affaire familiale après une formation spécialisée au lycée viticole d'Avize.*
Aujourd'hui, la troisième génération se prépare…

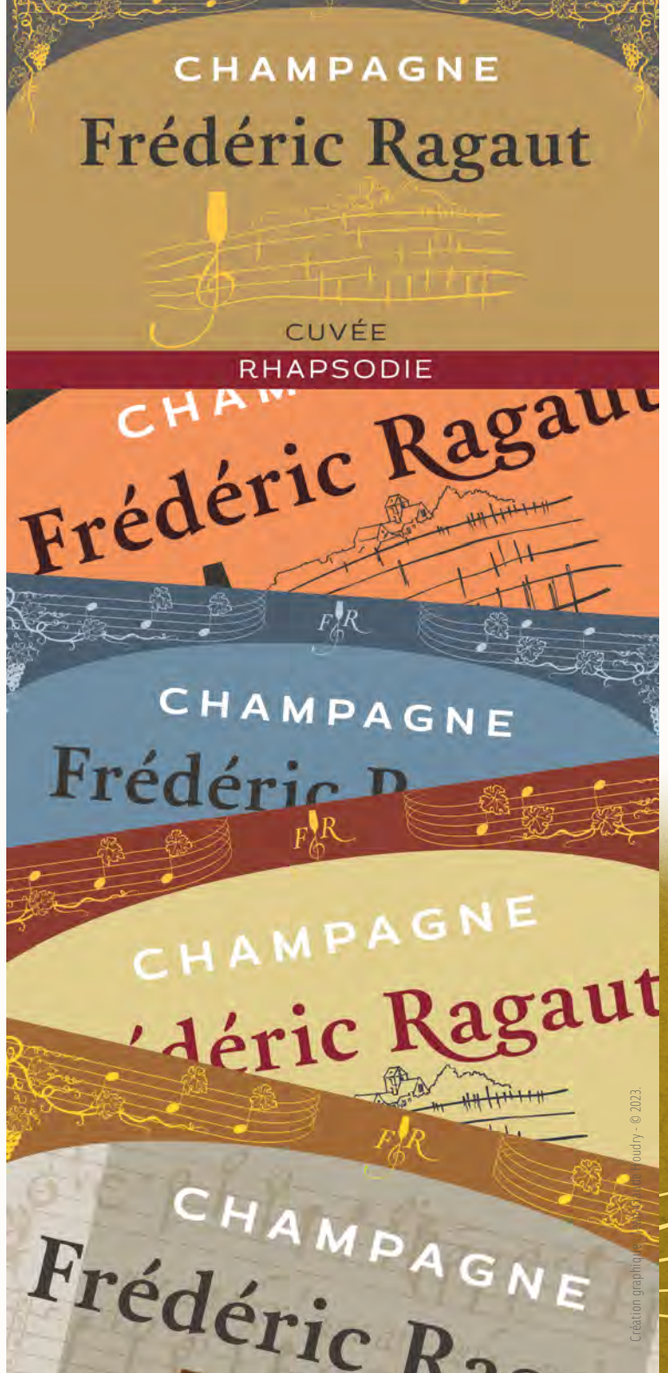


NOTRE MÉTHODE DE TRAVAIL

Situés sur les communes de Pévy et Prouilly, plus de 5 hectares sont actuellement gérés et exploités dans le respect des hommes et de la qualité de l'environnement. Un grand soin est apporté à la vigne et aux raisins tout au long de l'année grâce à un travail méticuleux et essentiellement manuel. Le respect de l'environnement et de notre exploitation nous amène à raisonner au maximum la protection phytosanitaire de notre vigne. Nous maîtrisons entre autres, un enherbement naturel du sol et nous luttons contre les vers de la grappe écologiquement par l'application de la « confusion sexuelle ». Depuis quatre années d'une conversion en « agriculture biologique », 2020 correspond à la première récolte de « raisins Certifiés BIO » ! 8 000 kg de beaux raisins Pinot Meunier certifiés bio ont été cueillis, pressés séparément, et sont en cours de vinification bio attendant l'année prochaine pour élaborer un champagne bio Chardonnay/Pinot Meunier prometteur !…



Merci de nous prévenir de votre visite… Nous serons heureux de vous recevoir à Prouilly, en famille ou entre amis.



Création graphique [illegible] Proudry - © 2023

Champagne

Frédéric Ragaut



Un Champagne qui s'habille de musique

www.champagne-frederic-ragaut.com

Une gamme de plaisirs pour vous enchanter...



CUVÉE PASTORALE BRUT

Issu d'un assemblage d'un tiers de chaque cépage champenois, ce Champagne aux arômes fruités se fera le parfait complice de vos apéritifs.





CUVÉE OPUS 2009

Notes d'agrumes confits et de miel. Délicatement grillée et torréfiée. Finesse et intensité vont de pair. La bouche est ample, complexe et racée. La finale se situe sur le citron confit.



CUVÉE RHAPSODIE

Assemblage majoritaire en Pinot Meunier, cette cuvée a été élaborée tout particulièrement pour accompagner en douceur vos desserts gourmands et raffinés.



CUVÉE ESTAMPIE

Mono cépage Pinot Meunier . Note de pêche blanche, tabac blond. Finesse et vivacité en bouche. Bonne concentration et élégance dues aux faibles rendements et à la maturité des vieilles vignes .



CUVÉE GRAZIOSO BRUT

Issue d'un assemblage majoritaire en cépages Pinot Noir et Chardonnay, cette cuvée vous réserve une grande finesse d'arômes et une belle fraîcheur. À déguster pour l'apéritif ou le repas.



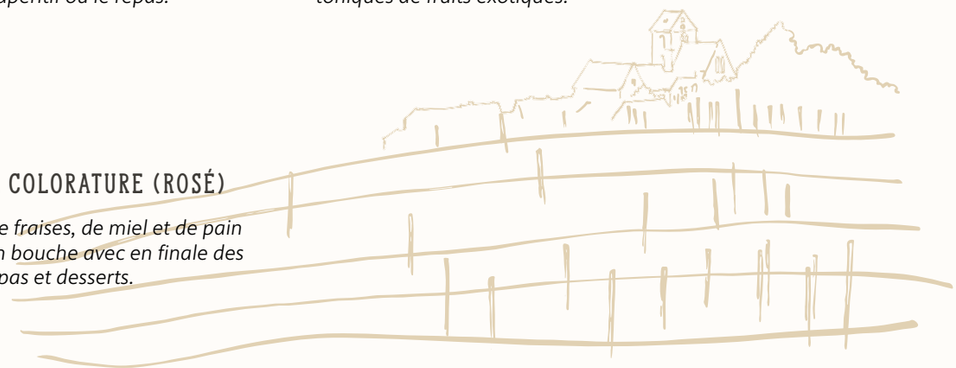
CUVÉE QUINTE ET SENS

Pur Chardonnay. Cette cuvée dévoile puissance et densité dans un ensemble équilibré. Touches meringuées sur des saveurs toniques de fruits exotiques.



CUVÉE COLORATURE (ROSÉ)

Une robe rose saumonée, des notes de fraises, de miel et de pain d'épice au nez, une bonne maturité en bouche avec en finale des notes de fruits rouges. Idéal sur vos repas et desserts.



Tarifs - Novembre 2026

CHAMPAGNES	Prix T.T.C. unitaire en €	
	Départ Cave	transport compris à partir de 24 bouteilles*
PASTORALE Brut		
la bouteille - *RUPTURE*		
la demi-bouteille	10.00	11.00
PASTORALE Demi-Sec la bouteille	17.00	19.50
RHAPSODIE la bouteille - *RUPTURE*		
GRAZIOSO brut		
la bouteille	17.00	19.50
le magnum	37.00	43.00
le jéroboam	95.00	105.00
COLORATURE rosé		
la bouteille	19.00	21.50
le magnum	42.00	47.00
OPUS 2009 la bouteille	23.00	25.50
ESTAMPIE la bouteille	20.00	22.50
QUINTE et SENS la bouteille	21.00	23.50
RATAFIA de Champagne	15.00	17.50
Étiquettes personnalisées à partir de 12 bouteilles ou 6 magnums		
la bouteille (Pastorale)	17.00	19.00
le magnum (blanc)	40.00	43.00
le jéroboam	110.00	120.00

*** prix livré inclus dans une commande supérieure à 24 bouteilles**

Conditions de transport : Prix Transport compris à partir de 24 bouteilles ou équivalent bouteilles, pour toute commande expédiée à une seule et même adresse en France métropolitaine, excepté la Corse.
Pour les commandes inférieures à 24 bouteilles :
Prix Transport compris + Participation forfaitaire de 15 €
Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles - 12 demi-bouteilles - 3 ou 6 magnums

Champagne
Frédéric Ragaut

Bon de commande - Novembre 2026

CHAMPAGNES		Quantité	Total
Prix T.T.C. unitaire en Euros (€).			
PASTORALE Brut			
la demi-bouteille	11.00		
PASTORALE Demi-Sec la bouteille	19.50		
GRAZIOSO brut			
la bouteille	19.50		
le magnum	43.00		
le jéroboam	105.00		
COLORATURE rosé			
la bouteille	21.50		
le magnum	47.00		
OPUS 2009 la bouteille	25.50		
ESTAMPIE la bouteille	22.50		
QUINTE et SENS la bouteille	23.50		
RATAFIA de Champagne	17.50		
Étiquettes personnalisées			
la bouteille (Pastorale)	19.00		
le magnum (blanc)	43.00		
le jéroboam	120.00		
Commande inférieure à 24 bouteilles P.A.F. de transport			**+ 15 €**
TOTAL à régler...			–

JE RÈGLE À LA COMMANDE PAR : **Chèque bancaire**
NB : Le règlement par carte bancaire n'est pas possible à ce jour.

Date de commande :	Signature obligatoire :