

-10%
DE REMISE IMMÉDIATE*



22[€],35

20[€],11



**AOP CHAMPAGNE BRUT
NICOLAS FEUILLATTE**
La bouteille de 75 cl
26.81 € le litre
À servir dans l'année

-15%
DE REMISE IMMÉDIATE*



22[€],90

19[€],46



**AOP CHAMPAGNE BRUT
ALFRED ROTHSCHILD
& CIE**
ou Demi-Sec
2* Guide Hachette 2024
La bouteille de 75 cl
25.95 € le litre
À servir ou à garder 3 ans

-15%
DE REMISE IMMÉDIATE*



24[€],49

20[€],81



**AOP CHAMPAGNE BRUT
CANARD-DUCHÊNE**
ou AOP Champagne
demi-sec
La bouteille de 75 cl
27.75 € le litre
À garder de 1 à 3 ans

-25%
DE REMISE IMMÉDIATE*



19[€],99

14[€],99



**AOP CHAMPAGNE BRUT
CHANOINE**
ou Rosé
La bouteille de 75 cl
19.99 € le litre
À servir ou à garder 3 ans



Le Champagne est idéal pour les grandes occasions, l'apéritif ou pour accompagner un repas raffiné. Elaborés exclusivement en Champagne selon la méthode traditionnelle, la région produit des vins effervescents parmi les plus célèbres au monde. Ces vins d'exception se caractérisent par leur finesse, leur élégance et la richesse de leurs arômes. Les cépages principaux sont le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier qui donnent des champagnes blancs ou rosés.

1[€]
DE REMISE IMMÉDIATE*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.

Intermarché

(Suggestions de présentation) *Voir modalités en page 43 de ce prospectus.