



Faites pétiller vos fêtes de fin d'année  
avec le **Centre Musical Accords** et le  
champagne **Albans d'Aulbe**

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

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 vigneron 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 cotés.

## 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.



**17€00**

CHAMPAGNE CUVÉE  
*Brut Tradition*

★  
LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2021

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 !

**20€00**

CHAMPAGNE CUVÉE  
*Brut Elegance*

★  
LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2024  
★★

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 !

**18€50**

CHAMPAGNE CUVÉE  
*Brut Rose*

★  
LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2023

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 !

**25€00**

CHAMPAGNE CUVÉE  
*Millésime 2019*

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 !

# TARIFS

## BRUT Tradition

Bouteille	17€00
Magnum	35€00
Jéroboam	100€00

BRUT Elégance 20€00

BRUT Rosé 18€50

Brut Millésime 2019 25€00

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

## COMMANDE

	Qté	Prix	Total
BRUT Tradition			
<i>Bouteille</i>			
<i>Magnum</i>			
<i>Jeroboam</i>			
BRUT Elégance			
BRUT Rosé			
Brut Millésime 2019			
TOTAL =			

Nom - Prénom : .....

Téléphone : .....

Commandes à passer avant le **30/11/23** - Livraison au CMA.  
A retirer à partir du **14/12/23**.

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