Grâce à une passion commune pour le travail de la terre et du vin, nous avons créé notre exploitation en 1975. Récoltants manipulants vignerons indépendants, nous suivons l'élaboration de nos champagnes depuis la naissance du bourgeon jusqu'aux bulles dans votre flûte. Nous créons des Champagnes festifs et gourmands pour tous les petits et grands moments de votre vie.





Aujourd'hui cette belle aventure continue avec nos enfants Aurélia et Alexandre. Nous vous invitons à découvrir nos deux gammes tradition et exclusive. Nous espérons vous faire partager notre passion prochainement.

Yveline et Alain Prat

Nos cuvées de champagne tradition Yveline Prat

Elaborées dans le respect des traditions champenoises et du terroir, nos cuvées tradition accompagnent les grands événements de votre vie ou vos soirées entre amis.

Brut Tradition:

Franc et léger, ce champagne est parfait pour toutes les occasions particulièrement à l'apéritif.

Médaille d'argent Concours de Lyon 2019

Demi-Sec:

Le plus doux de nos champagnes pour vos desserts.

Cuvée Sélection (100% chardonnay):

Finesse et subtilité d'une tête de cuvée. Champagne Blanc de blancs. A découvrir. 1* Guide Hachette 2021, 88/100 Gault & Millau 2025

Rosé:

Bouquet fruité et original pour voir la vie en rose

CHAMBACHE VELINE PRAT Tradition BRUT CHAMBACHE VELINE PRAT A TRACTIC BRUT CHAMBACHE VELINE PRAT CHAMBACHE CHAMBACHE VELINE PRAT CHAMBACHE CHAMBACHE VELINE PRAT CHAMBACHE CHAMBACHE VELINE PRAT CHAMBACHE CHAMBACHE CHAMBACHE CHAMBAC

Cuvée Millésime 2019 :

Un champagne très élégant aux bulles fines et aux arômes généreux pour un repas de famille.

Cuvée Brut Fût de Chêne:

Elevée pendant 6 mois en tonneaux, elle présente de subtils arômes boisés. Médaille d'or Concours International des Vins de Lyon 2022, 91/100 Gault & Millau 2025

Cuvée Les Folies Premier Cru:

Un champagne blanc de blancs de notre vigne 1^{er} cru du petit village de Vertus. Fin et aérien. Médaille de bronze Decanter World Wine Awards 2023



Nos cuvées exclusives Georges de la Chapelle

Pour ces moments exceptionnels que vous voulez fêter de manière unique, nous avons créé les cuvées exclusives Georges de la Chapelle.

Elaborées à partir de nos meilleures vignes, ces cuvées sont des champagnes de passion et de caractère.

Tout un esprit à partager...

Georges de la Chapelle Brut :

Savant assemblage des cépages champenois, ce Champagne est vivant et frais. Médaille d'argent Decanter 2022

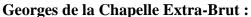
Georges de la Chapelle Rosé :

Cette cuvée exprime toute la subtilité des fruits de juin, le partenaire pour un diner romantique ou d'un dessert sucré

2* Guide Hachette 2023

Georges de la Chapelle Blanc de blancs :

Un champagne gourmand aux notes d'agrumes, parfait pour un cocktail entre amis 95/100 Médaille d'argent Decanter 2024



Un Champagne faiblement dosé qui sublimera les accords avec les mets.

Médaille d'or Concours de Lyon 2020, 1* Guide Hachette 2019 et 2022, Médaille d'argent Decanter 2024 91/100

Georges de la Chapelle Millésime 2017 :

Un superbe Champagne pour fêter un anniversaire important ou pour partager entre amis.

Georges de la Chapelle Alyvea :

Nouveauté! Créée pour les 50ans de notre maison, ce Champagne contient des vins de toutes nos vignes. C'est un Champagne d'exception aux délicieux arômes de fruits sec, brioche et vanille.



Pour faire de vos fêtes un moment inoubliable, nous pouvons créer des **cuvées personnalisées**. Envoyez-nous une photo, une date, un logo et nous transformons mariage, baptême ou cadeau d'entreprise en bouteilles commémoratives. N'hésitez pas à nous consulter.

Nous serons heureux de vous accueillir dans nos celliers pour une dégustation.

Ouverture du lundi au samedi 9H-12H/13H30-17H30

Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS PRAT – 9 Rue des ruisselots 51130 Vert-Toulon – Tel : 03 26 52 12 16 – Fax : 03 26 52 03 04 info@champagneprat.com – http://www.champagneprat.com

Société par Actions Simplifiée au capital de 285000 €- Vert Toulon (51130) - RCS : Chalons B379 144 439 – Code APE: 013z





Nos tarifs au départ de nos celliers :

Qualité	Prix T.T.C.	
Brut Tradition :		
La bouteille	17,10€	
La demi-bouteille	10,20€	
	·	
Demi-Sec:		
La bouteille	17,10€	West and
	·	ON MARKET AND THE
Cuvée Sélection :		
La bouteille	18,90€	A STATE OF THE STA
Le magnum	38,90€	
Le jéroboam	131,60€	
Rosé:		
La bouteille	19,90€	- Walter Albertain
La demi-bouteille	12,00€	
		A. Taraka and A.
Cuvée Millésime 2019:		
La bouteille	27,80€	
		Normal A
Cuvée Brut Fût de Chêne:		
La bouteille	27,60€	
Les Folies 1er Cru:		
La bouteille	36,10€	
Georges de la Chapelle Brut :	25.000	
La bouteille	25,00€	100 miles
Commendate Chamelle Donée		
Georges de la Chapelle Rosé: La bouteille	27.000	
La bouteme	27,00€	
Georges de la Chapelle Blanc de blancs:		
La bouteille	28,00€	
La bouteme	28,000	
Georges de la Chapelle Extra-brut :		
La bouteille	29,00€	
La coateme	25,000	NEW PERMITTEE
Georges de la Chapelle Millésime 2017 :		
La bouteille	32,60€	
	32,000	
Georges de la Chapelle Alyvea :		
La bouteille	42,00€	
	.=,000	
Etiquette personnalisée :		GRAN
Bouteille et demi-bouteille (>16 étiquettes)	1,70€	\$ 0s 0s
Magnum	3,40€	
-	-,	

Les prix de nos champagnes rendus chez vous :

Prix à la bouteille T.T.C. port et emballage compris en Euros. Cartons de 6 bouteilles de préférence. Tarifs valables jusqu'au 31/10/2025. Tarif France métropolitaine (Pour la Corse, merci de nous consulter).

CHAMPAGNE	6 bouteilles	De 12 à 17 bouteilles	De 18 à 29 bouteilles	De 30 à 49 bouteilles	De 50 à 95 bouteilles	De 96 à 149 bouteilles	150 et + bouteilles
Brut Tradition	21,60	19,50	19,30	18,95	18,40	18,10	17,60
Demi-Sec	21,60	19,50	19,30	18,95	18,40	18,10	17,60
Cuvée Sélection	23,40	21,30	21,10	20,75	20,20	19,90	19,40
Rosé	24,40	22,30	22,10	21,75	21,20	20,90	20,40
Millésime 2019	32,30	30,20	30,00	29,65	29,10	28,80	28,30
Brut Fût de Chêne	32,10	30,00	29,80	29,45	28,90	28,60	28,10
Les Folies 1 ^{er} Cru	40,60	38,50	38,30	37,95	37,40	37,10	36,60
½ Bouteille Brut	12,45	11,40	11,30	11,10	10,85	10,70	10,45
½ Bouteille Rosé	14,25	13,20	13,10	12,90	12,65	12,50	12,25
Magnum Sélection	47,90	43,70	43,30	42,60	41,50	40,90	39,90
G.d.l.C. Brut	29,50	27,40	27,20	26,85	26,30	26,00	25,50
G.d.1.C. Rosé	31,50	29,40	29,20	28,85	28,30	28,00	27,50
G.d.l.C. B. de blancs	32,50	30,40	30,20	29,85	29,30	29,00	28,50
G.d.l.C. Extra Brut	33,50	31,40	31,20	30,85	30,30	30,00	29,50
G.d.l.C. Mill. 2017	37,10	35,00	34,80	34,45	33,90	33,60	33,10
G.d.l.C. Alyvea	46,50	44,40	42,10	43,85	43,30	43,00	42,50

Pour des renseignements supplémentaires, appelez-nous au 03 26 52 12 16. Retrouvez toutes nos possibilités de personnalisation sur www.champagneprat.com

Bon de commande Champagne Yveline Prat

	Quantité	Prix	Total
Brut Tradition			
Cuvée Sélection			
Rosé			•••••
Millésime 2019			
•••••	•••••		•••••
•••••			
•••••			
		Total	

Nom :
Adresse de livraison :
Tél:
Email:
Remarques .

Nous acceptons les règlements par carte ou virement bancaire. Merci de nous contacter pour réaliser votre paiement.