



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Grâce à une passion commune pour le travail de la terre et du vin, nous avons créé notre exploitation en 1975. Récoltants manipulateurs 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.

88/100 Gault & Millau Le livre des Champagnes 2025

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



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, 2* Guide Hachette des Vins 2026

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



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

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 dîner 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

Georges de la Chapelle Extra-Brut :

Un Champagne faiblement dosé qui sublimerait 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 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.
Médaille d'argent Decanter World Wine Awards 2025, 3* et Coup de cœur Guide Hachette des Vins 2026



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



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Nos tarifs au départ de nos celliers :

Qualité	Prix T.T.C.
Brut Tradition :	
La bouteille.....	17,30€
La demi-bouteille.....	10,35€
Demi-Sec :	
La bouteille.....	17,30€
Cuvée Sélection :	
La bouteille.....	19,20€
Le magnum.....	39,50€
Le jéroboam.....	132,80€
Rosé:	
La bouteille.....	20,20€
La demi-bouteille.....	12,20€
Cuvée Millésime 2019:	
La bouteille.....	28,30€
Cuvée Brut Fût de Chêne:	
La bouteille.....	28,00€
Les Folies 1^{er} Cru:	
La bouteille.....	36,50€
Georges de la Chapelle Brut :	
La bouteille.....	25,40€
Georges de la Chapelle Rosé:	
La bouteille.....	27,50€
Georges de la Chapelle Blanc de blancs:	
La bouteille.....	28,40€
Georges de la Chapelle Extra-brut :	
La bouteille.....	29,40€
Georges de la Chapelle Alyvea :	
La bouteille.....	42,50€
Etiquette personnalisée :	
Bouteille et demi-bouteille (>16 étiquettes)	1,70€
Magnum.....	3,40€



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



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

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 31/10/2026. 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	21,80	19,70	19,50	19,15	18,60	18,30	17,80
Demi-Sec	21,80	19,70	19,50	19,15	18,60	18,30	17,80
Cuvée Sélection	23,70	21,60	21,40	21,05	20,50	20,20	19,70
Rosé	24,70	22,60	22,40	22,05	21,50	21,00	20,70
Millésime 2019	32,80	30,70	30,50	30,15	29,60	29,30	28,80
Brut Fût de Chêne	32,50	30,40	30,20	29,85	29,30	29,00	28,50
Les Folies 1 ^{er} Cru	41,00	38,90	38,70	38,35	37,80	37,50	37,00
½ Bouteille Brut	12,60	11,55	11,45	11,25	11,00	10,85	10,60
½ Bouteille Rosé	14,45	13,40	13,30	13,10	12,85	12,70	12,45
Magnum Sélection	48,50	44,30	43,90	43,20	42,10	41,50	40,50
G.d.l.C. Brut	29,90	27,80	27,60	27,25	26,70	26,40	25,90
G.d.l.C. Rosé	32,00	29,90	29,70	29,35	28,80	28,50	28,00
G.d.l.C. B. de blancs	32,90	30,80	30,60	30,25	29,70	29,40	28,90
G.d.l.C. Extra Brut	33,90	31,80	31,60	31,25	30,70	30,40	29,90
G.d.l.C. Alyvea	47,00	44,90	44,70	44,35	43,80	43,50	43,00

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.

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