Foyer des
Petites Roches

Faites pétiller vos fêtes de fin d'année avec le **Foyer des Petites Roches**, le champagne **Albans d'Aulbe** et la **Ferme du Coteau**

Le Foyer des Petites Roches vous propose une sélection des meilleurs champagnes de la famille Diligent, notre partenaire vigneron, ainsi qu'un pétillant de pommes sans alcool, de la Ferme du Coteau en Savoie.

Grâce à cet achat groupé, vous aiderez le FPR à financer ses projets pédagogiques (Musique, Danse, Théâtre). et profiterez de produits d'exception.

Merci d'avance de votre soutien et de votre fidélité.

Toute l'équipe du Foyer des Petites Roches



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

TARIFS

BRUT Tradition	
Bouteille	18€00
Magnum	39€00
Jéroboam	105€00
BRUT Elégance	
Bouteille	22€50
Magnum	50€00
BRUT Rosé	21€00
Brut Millésime 2019	27€00
Pétillant de Pommes	5€60
Flûtes à Champagne (carton de 6)	18€00

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

Commandes à passer avant le 30/11/26
Livraison au FPR - Ensemble Culturel Saint Benoit
A retirer à partir du 14/12/26

Commande et règlement en ligne sur le site du FPR
www.foyerpetitesroches.com

Champagne
ALBANS D'AULBE

DES CHAMPAGNES, *une famille...*

Famille de vignerons 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.



18€00

CHAMPAGNE CUVEE
Brut Tradition

Sa robe claire et dorée saura vous charmer ! En bouche l'attaque est franche et donne tout 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 poivrée ravira les papilles. Une jolie cuvée d'apéritif !



22€50

CHAMPAGNE CUVEE
Brut Elegance

Avec sa robe brillante jaune or aux reflets verdoyants, ce 100 % Chardonnay vous annonce une cuvée d'exception !
Une attaque fraîche et vive en bouche, soutenue par une structure aux notes de fruits blancs et d'agrumes, tout en douceur. Le tout est féminine et soyeuse.
Une très belle cuvée !

CHAMPAGNE CUVEE
Brut Rosé

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 !



21€00

CHAMPAGNE CUVEE
Millésime 2019



27€00

À la robe or et aux reflets dorés, ce Blanc de Noirs millésimé se distingue par ses fines bulles et ses arômes de fruits mûrs.
L'attaque est fraîche et contrastée avec la puissance du Pinot Noir. Son vieillissement apporte complexité et persistance.
Une magnifique cuvée révélatrice du terroir de la Côte des Bar !

La Ferme du COTEAU

Notre exploitation arboricole est située sur les communes de Verrens Arvey et de Tournon, sur les contreforts au Sud-Est du massif des Bauges, entre 400 et 600 m d'altitude.

Nous cultivons environ 25 hectares en agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur : Bureau Veritas (FR bio 10).

Nous vous proposons ici un jus de pommes pétillant 100% BIO à déguster très frais !



5€60



18€ x6

Déguster le champagne Albans d'Aulbe dans des coupes Albans d'Aulbe pour que vous puissiez profiter du meilleur des arômes.

Ou tout simplement, profiter-en pour finaliser vos cadeaux de Noël !