

Amici di Wineoclock, siamo felici di proporvi, come ogni anno in questo periodo, la nostra **PROMOZIONE SUGLI CHAMPAGNE**. Oltre alla cantina **Josè Michel et Fils**, che ormai da dieci anni rappresenta il gioiello delle nostre offerte, presentiamo anche un nuovo produttore, **Maison Gruet**, da poco selezionato dai nostri sommelier. Potrete così scegliere tra gli aromi delicati del Pinot Meunier, l'eleganza del Pinot Noir e la ricercatezza dell'autoctono Arbane.

#### LE CONDIZIONI:

- 1) La presente offerta è valida fino al giorno 11 Novembre 2016
- 2) La promozione è valida per acquisti minimi di 3 bottiglie anche miste
- 3) Occorre prenotare il proprio ordine scrivendo all'indirizzo [enoteca@wineoclock.it](mailto:enoteca@wineoclock.it)
- 4) Qualora i vini non fossero immediatamente disponibili, una volta ricevuta la comunicazione circa la loro disponibilità, possono essere ritirati direttamente in enoteca ( via Benedetto Marcello 93 a Milano) oppure si può richiedere un servizio a domicilio al costo di 7€ per consegne su Milano; per spedizioni non destinate nella città di Milano i costi saranno da calcolare.  
**In ogni caso il pagamento deve pervenire prima della scadenza, pena la perdita del proprio ordine.**
- 5) Il pagamento potrà essere effettuato via bonifico sul conto IT90J0326801607052910804931 intestato a Wineoclock Srl oppure attraverso Paypal (con carta di credito) con un costo aggiuntivo del 3.5% dell'importo acquistato: in quest'ultimo caso occorre comunicare tale intenzione al momento dell'ordine.  
In via alternativa i vini potranno essere pagati direttamente in enoteca (sempre entro la scadenza)
- 6) Se interessati agli altri Champagne di Josè Michel o di Gruet non facenti parte della promozione essi vi verranno offerti con uno sconto del 10% sul prezzo enoteca sempre che siano acquistate almeno 3 bottiglie tra quelle appartenenti alla promozione

#### JOSE' MICHEL ET FILS

Situato a Moussy, nel cuore dello Champagne, propone vini raffinati, eleganti e persistenti merito di un sapiente uso di uve Chardonnay e Pinot Meunier.

Brut Tradition (70% Pinot Meunier, 30% Chardonnay)	<del>28,00€</del> = <b>21,00€</b>
Blanc de Blancs Millesimè Brut 2009 (100% Chardonnay)	<del>32,00€</del> = <b>24,00€</b>
Special Club 2008 (50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay)	<del>50,00€</del> = <b>37,00€</b>

\* Il formato di tutte le bottiglie è 750ml

#### GRUET

Nei pressi della Côte des Bar, zona molto vocata per la produzione di Champagne, questa azienda produce vini di carattere, molto eleganti e minerali utilizzando anche uve antiche poco conosciute come questo fantastico Arbane

Brut Selection (60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)	<del>26,00€</del> = <b>19,50€</b>
Brut Rosè de Saignee (100% Pinot Noir)	<del>32,00€</del> = <b>24,00€</b>
Brut Millesimè 2009 (50% Pinot Noir, 50% Chardonnay)	<del>32,00€</del> = <b>24,00€</b>
Cuvèe des 3 Blancs (Arbane, Pinot Blanc, Chardonnay)	<del>38,00€</del> = <b>28,50€</b>
Cuvèe Arbane Brut (100% Arbane)	<del>58,00€</del> = <b>43,00€</b>