

CHAMPAGNE

LÉON CHANDON

Maison fondée en 1892

E. FRANÇOIS, Successeur

REIMS

JAMAIS

aucune Marque de

VINS DE

CHAMPAGNE

n'a obtenu un succès

aussi rapide que

la Marque

LÉON CHANDON

Aucune Confusion

n'est possible avec les

Grands Vins de Champagne

LÉON CHANDON

En effet, s'il existe en Champagne de nombreuses Marques de même nom et s'il faut en connaître les prénoms pour ne pas être trompé, par contre il n'existe qu'une Marque portant le nom de

CHANDON seul

Le succès sans précédent de la Marque est dû uniquement à la

Qualité incomparable de ses Vins

La réputation de la Marque **LÉON CHANDON** grandit chaque jour, parce que chaque jour augmente le nombre des connaisseurs.

On ne se contente plus de « l'étiquette » on compare les produits.

Ces comparaisons doivent se faire avant le dessert, car le palais, gâté par les sucreries, ne peut apprécier un Champagne à sa réelle valeur.

Le plus sûr moyen de s'assurer de la qualité comparative de deux vins de Champagne c'est d'en laisser éventer deux verres pendant 24 heures.

Ces conseils utiles feront de nouveaux connaisseurs qui viendront s'ajouter à ceux qui reconnaissent la supériorité des

Champagnes LÉON CHANDON

La Maison recommande spécialement sa « **CUVÉE ROYALE** »

Pour suffire aux demandes toujours croissantes de sa clientèle, la Maison vient de se rendre acquéreur d'un nouvel établissement de

Quarante mille mètres

de superficie

on ne pourrait donner une meilleure preuve que la supériorité des Champagnes

Léon CHANDON

est reconnue partout.



Fournisseur de Sa Majesté le Roi d'Espagne

Le Bon Champagne

est léger, il "GLISSE" sans laisser la moindre pesanteur.

C'est le stimulant et le digestif par excellence.

Ne pas boire les Champagnes lourds, ils sont indigestes, ils sont nuisibles.

Faire éventer un verre de ces Champagnes pendant vingt-quatre heures pour bien se convaincre de leur mauvaise qualité.

Les bouteilles de Champagne doivent toujours être couchées à l'abri de la chaleur

Le Champagne ne développe toutes ses qualités que s'il est bu très frais

6370

Le **CHAMPAGNE**

est

surtout apprécié

avant

le dessert

☞