

CHAMPAGNE
LÉON CHANDON
Maison fondée en 1892
E. FRANÇOIS, Succ^r
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'ETIQUETTE" 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.



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.

CLICHE "ATLAS"

Le BON
CHAMPAGNE

est surtout
apprécié avant
le dessert

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
très frais