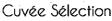
LES CLASSIQUES

LES REMARQUABLES

Brut Tradition et Demi-Sec

Cette cuvée est issue de l'assemblage traditionnel de la Montagne de Reims avec une majorité de Pinot noir et Pinot meunier. Nous le commercialisons après un stockage en cave de 2 ans et 3 mols minimum après dégorgement. Champagne d'apéritif qui saura accompagner un buffet de viandes froides ou certains desserts (ex salade de fruits).



Cette cuvée est représentative du style de la maison avec 70% Chardonnay et 30% de Pinot Noir dont 50% vins de réserve. Le temps de vieillissement dans nos caves est de 4 années. Cette cuvée est commercialisée au minimum 3 mais après le dégargement. Vous pourrez apprécier sa finesse et une belle attaque en bouche avec des gromes de pamplemousse. Nous conseillons cette cuvée à l'apéritif en accompagnement d'un risotto ou de volaille.



Cuvée Rosé

Cette cuvée est un rosé d'assemblage. Le vin rouge a été intégré à un vin composé essentiellement de Meunier et pinot noir. Cette cuvée est conseillée à l'apéritif avec de la charcuterie italienne ou

fraises nature et peut également être servie en dessert (avec tarte à la rhubarbe ou coupelle de fruits rouges).

Nos Conseils:

Nous vous conseillons de conserver vos bouteilles couchées dans une cave fraîche et à l'abri de la lumière. Pour une dégustation optimum, il est préférable de laisser la bouteille se rafraîchir 4 heures avant de la servir. La température idéale de dégustation est de 7°C. Millésime 2015

~ * *** * * * * * * * * ***

Vin composé d'1/3 Meunier, 1/3Pinot Noir et 1/3 Chardonnay, issu uniquement de la vendange 2015.

Vous saurez apprécier sa complexité et sa grande finesse. Nous conseillans cette cuvée à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou d'un tartare de St Jacques.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆



Elle est composée uniquement de chardonnay des années 2013 et 2014. C'est un champagne mature qui peut accompagner un repas. Vous serez séduit par sa finesse et son côté florale. Vous pourrez l'apprécier en apéritif ou par exemple en salade de tomates "ananas accompagnée de sa burrata.

> Héritage ◇**◇�����◆**◆

Cette cuvée est composée majoritairement de chardonnay et de 40% de vins élevé en fût. Vous pourrez apprécier toute sa légèreté et sa pointe d'arôme de vanille. Cuvée conseillée en apéritif ou avec des poissons blancs.

Brut Nature

Cette cuvée est proposée en édition limitée et sans ajout de llaueu d'expédition.

Elle est composée d'une majorité de Chardonnay Issus de la vendangé 2016. Vous pourrez apprécier toute sa fraicheur et son cole minérale. Conseillée en apéritif dinatoire ou avec un plateaux de fruits de me

La-Collection

Nous vous proposons une cuvée sélegionnée de notre vinothèque mis en bouteille dans les années 80. Le choix des années est sur demande. Nous vous proposons une expérience de dégustation de Champagne de plus de 35 ans. Chaque bouteille aura son coffret et sera accompagnée d'une fielle des dégustation.

