

LES CLASSIQUES

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 mois minimum après dégorgement. Champagne d'apéritif qui saura accompagner un buffet de viandes froides ou certains desserts (ex salade de fruits).



Cuvée Sélection

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 mois après le dégorgement. Vous pourrez apprécier sa finesse et une belle attaque en bouche avec des arômes 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 mûres 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.

LES REMARQUABLES

Millésime 2015

Vin composé d'1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay, issu uniquement de la vendange 2015. Vous saurez apprécier sa complexité et sa grande finesse. Nous conseillons cette cuvée à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou d'un tartare de St Jacques.



Éternelle

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 floral. 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 élevés 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 fleur d'expédition.

Elle est composée d'une majorité de Chardonnay issus de la vendange 2016. Vous pourrez apprécier toute sa fraîcheur et son côté minérale. Conseillée en apéritif dînatoire ou avec un plateau de fruits de mer.



La Collection

Nous vous proposons une cuvée sélectionnée 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 fiche de dégustation.

