

CHAMPAGNE



51 route d'Arty
51480 VENTEUIL
(FRANCE)

RM 28996 - 01

Tél. + 33 (0)3 26 58 48 17

Tous nos Champagnes
sont élaborés et vinifiés
entièrement par nos soins dans
nos celliers.

CHAMPAGNE

(Sans Année – non millésimé)

BRUT TRADITION

(Dosage 7.5 g) – T 2016 - V 2014/15

PINOT NOIR (50%) CHARDONNAY (30%) et MEUNIER (20%)

DEMI-SEC TRADITION

(Dosage 20 g) – T 2016 - V 2014/15

PINOT NOIR (50%) CHARDONNAY (30%) et MEUNIER (20%)

BRUT ROSE

(Dosage 10 g) – T 2017 - V 2015/16

PINOT NOIR (50%) CHARDONNAY (30%) et MEUNIER (15%)
+ Coteau Champenois Rouge (5%)

Cuvée RESERVE

(Dosage 5g) – T 2016 - V 2014/15

CHARDONNAY (70%) et PINOT NOIR (30%)

Cuvée BRUT NATURE

(Sans dosage) – T 2016 - V 2014/15

PINOT NOIR (50%) CHARDONNAY (30%) et MEUNIER (20%)

ALCOOL

MARC DE CHAMPAGNE

Alcool à 40°

Digestif issu de la distillation des marcs de raisins

FINE DE LA MARNE

Alcool à 40°

Digestif issu de la distillation de Vin de Champagne

RATAFIA DE CHAMPAGNE

Alcool à 18°

Apéritif, obtenu par assemblage

De moût de raisins non fermenté et d'alcool

T = Année de Mise en Bouteille
V = Année Vendange