

CHAMPAGNE



51 route d'Arty  
51480 VENTEUIL  
(FRANCE)

RM 28996 – 01

Tél. + 33 (0)3 26 58 48 17

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

## CHAMPAGNE

(Sans Année – non millésimé)

### BRUT TRADITION

(dosage 7.5 g) – Mars 2017\*

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

### DEMI-SEC TRADITION

(dosage 20 g) – Mars 2017\*

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

### BRUT ROSE

(dosage 10 g) – Mars 2018\*

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

### Cuvée RESERVE

(dosage 5g) – Mars 2016\*

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

### Cuvée BRUT NATURE

(sans dosage) – Mars 2017\*

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

\*Année de Mise en Bouteille

## 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