

CONTRE - ETIQUETTES

BRUT :

Champagne Brut Tradition, Assemblage des 3 cépages Champenois, Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay.

Après 3 ans de vieillissement en cave, il est prêt à vous accompagner.

Frais, pétillant et fruité, il est idéal pour toutes occasions (apéritif, repas, ou soirées).

ROSE :

Champagne d'assemblage des 3 cépages Champenois, Pinot Meunier 51%, Pinot Noir 31 % et Chardonnay 18%.

Reflets cuivrés, arômes de miel et d'épices, il saura accompagner vos moments de convivialité.

Idéal avec des fruits rouges ou du Chocolat.

PUR MEUNIER : Blanc de Noirs

100 % Pinots Meunier de nos coteaux de la Vallée de la Marne, il saura vous charmer par ses reflets mordorés et une belle rondeur de fruits

Idéal avec des viandes blanches ou des desserts.

BLANC DE BLANCS :

100 % Chardonnay, Millésime de 2017.

Une fraîcheur en bouche et un caractère généreux de brioche tendre et d'amande grillée.

Idéal à l'apéritif ou poisson et fruits de mer.

MILLESIME 2013 :

1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Ce Millésime sophistiqué, d'un jaune pâle aux reflets dorés est frais, fruité et gourmand.

Avec ses bulles fines et délicates il séduira vos convives les plus connaisseurs.