

NOTRE MAISON

Avant d'être viticulteurs, nous possédons 400 ans d'histoire dans l'agriculture, nous offrant un héritage de savoirs-faire et d'expériences de la terre et des cultures.

L'exploitation viticole a vu le jour dans les années 60, mais c'est en 1989 que la marque Champagne Thierry Griffon est née.

Notre Maison travaille en **viticulture raisonnée** depuis son commencement, et nous avons proscrit les insecticides dans nos vignes.

Aujourd'hui nous oeuvrons chaque jour à utiliser et trouver des moyens et des techniques, plus **respectueux de l'homme et de l'environnement**. Notamment par le biais de certifications environnementales telles que la **HVE** (Haute Valeur Environnementale) et la **VDC** (Viticulture Durable en Champagne).

Notre exploitation se situe au coeur de la **Montagne de Reims**, à Les Mesneux, classée **Premier Cru**. Notre vignoble s'étend sur 6,5 hectares, et nous concède une variété des sols, nous permettant d'élaborer une large gamme de Champagnes.



À bientôt !
Thierry, Corentin et Dominique



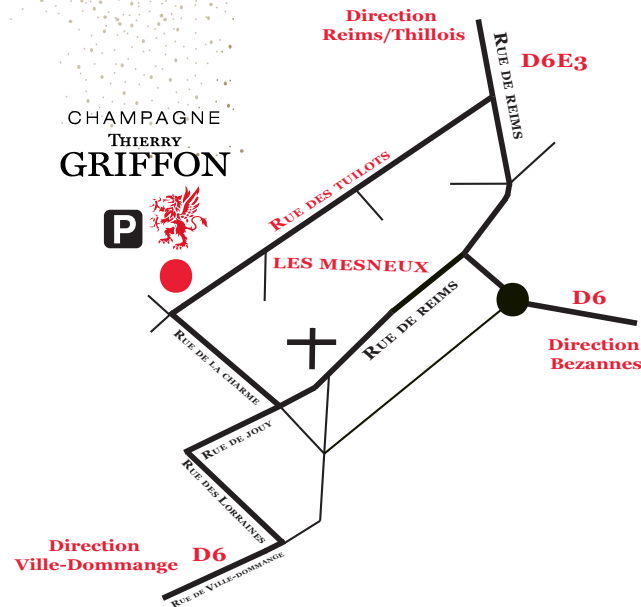
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nous serons ravis de vous accueillir au sein de notre exploitation, et de vous faire découvrir avec passion notre métier, et notre gamme de Champagnes Premier Cru.

Visite de notre domaine toute l'année (groupes et particuliers). **Dégustation et vente à la propriété.**

Ouverture du Lundi au Vendredi de 9h à 18h, le Samedi de 10h à 18h30. Le dimanche sur rendez-vous.



CHAMPAGNE
PREMIER CRU

THIERRY
GRIFFON

Chemin des Tuilots
51370 - LES MESNEUX

Tél : +33.(0)3 26.50.21.21
Port : +33.(0)6 10.39.45.43



www.champagne-griffon.fr
champgriffon@wanadoo.fr



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS...



CHAMPAGNE
PREMIER CRU
THIERRY
GRIFFON



Ne pas fêter sur la voie publique.





L'EXTRA-BRUT

Notre Cuvée Extra-Brut est quasiment non dosée, et laisse s'épanouir des notes salines et minérales.

Ce vin est authentique et vif.

VIELLISSEMENT > 3 ans sur lattes	ASSEMBLAGE 45% Meunier, 35% Pinot Noir, 20% Chardonnay
DOSAGE 1,5 g/L	

LE BRUT

Notre Cuvée Brut est un vin équilibré, offrant un mélange d'arômes de fruits frais. À savourer en toutes occasions.

IL EXISTE ÉGALEMENT EN DEMI-SEC.

ASSEMBLAGE 45% Meunier, 35% Pinot Noir, 20% Chardonnay	VIELLISSEMENT > 3 ans sur lattes
	DOSAGE 9 g/L

LA RÉSERVE

Notre Cuvée Réserve offre des arômes évolués de fruits secs et confits.

Découvrez un Champagne rond et fruité. Il est idéal pour les amateurs.

RETROUVEZ-LE ÉGALEMENT EN DEMI-BOUTEILLE, MAGNUM ET JÉROBOAM.

VIELLISSEMENT > 6 ans sur lattes	ASSEMBLAGE 45% Meunier, 35% Pinot Noir, 20% Chardonnay
DOSAGE 6,5 g/L	



LA SYMPHONIE

Notre Cuvée Symphonie, est un vin mature de parfums floraux. Il exprime toute sa puissance en fin de bouche.

Un Champagne rond et frais, à déguster lors de vos grandes occasions !

VIELLISSEMENT > 10 ans sur lattes	ASSEMBLAGE 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
DOSAGE 5,2 g/L	

L'OCARINA

Notre Cuvée Ocarina vous offre la douceur de la vanille et du miel, grâce à sa vinification sous-bois.

Découvrez des notes toastées et beurrées, qui s'épanouissent sur la longueur.

ASSEMBLAGE 34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay	VIELLISSEMENT 10 ans sur lattes
	DOSAGE 7,2 g/L



Je suis spéciale, j'ai été vinifiée en foudre !



LE BLANC DE BLANCS

Notre Cuvée 100% Chardonnay est sublimée par la minéralité de notre terroir.

Découvrez sa mélodie parfumée d'arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

VIELLISSEMENT > 3 ans sur lattes	ASSEMBLAGE 100% Chardonnay
DOSAGE 8 g/L	

LE ROSÉ

Notre Cuvée «Rosé» est parfaitement équilibrée entre les fruits rouges et noirs.

C'est un Champagne tout en gourmandise !

ASSEMBLAGE 60% Meunier, 40% Pinot Noir	VIELLISSEMENT > 4 ans sur lattes
	DOSAGE 11 g/L



LE MILLÉSIME 2007

Notre Millésime est transcendé par ses arômes matures, qui se mêlent aux notes de brioche, de noisette, et de fruits confits.

Un vieux Champagne avec une magnifique fraîcheur en bouche.

VIELLISSEMENT 12 ans sur lattes	ASSEMBLAGE 33% Meunier, 33% Pinot Noir, 34% Chardonnay
DOSAGE 6,5 g/L	

