

L'EXTRA-BRUT

Meunier : 45 %
 Pinot Noir : 35%
 Chardonnay : 20 %
 Dosage : 1,5 g/L

BRUT

Meunier : 45 %
 Pinot Noir : 35%
 Chardonnay : 20 %
 Dosage : 9 g/L

LE ROSÉ

Meunier : 60 %
 Pinot Noir : 35%
 Dosage : 11 g/L



Ce champagne est quasiment non dosé, ce qui lui confère des notes salines et minérales. Et offre une belle longueur en bouche.
 A déguster tant à l'apéritif, qu'avec des fruits de mer.

Ce champagne est à la fois fin, fruité et acidulé. Il se savoure en toutes occasions.
 Cette cuvée est également disponible en demi-sec, dosage à 24 g/L.

Ce champagne est friand et élégant. Une belle harmonie entre les fruits rouges et noirs. Très apprécié avec un dessert chocolaté.

LA SYMPHONIE

Pinot Noir : 50 %
 Chardonnay : 50 %
 Dosage : 5,2 g/L

L'OCARINA

Meunier : 34 %
 Pinot Noir : 33 %
 Chardonnay : 33 %
 Dosage : 7,2 g/L

MILLÉSIME 2013

Meunier : 33 %
 Pinot Noir : 33 %
 Chardonnay : 34 %
 Dosage : 6,5 g/L



Ce champagne est élégant, vineux, mais tout en finesse. Cuvée d'exception qui accompagnera tous vos moments précieux.

Ce champagne vinifié en foudre (très gros fût de chêne) dévoile des arômes de fruits noirs, de miel et de vanille. Des notes toastées et beurrées s'épanouiront sur la longueur.

Ce champagne est transcendé par ses arômes matures, qui confèrent des saveurs de brioche, de noisette et de fruits confits. Une magnifique fraîcheur et longueur en bouche.

LE BLANC DE BLANCS

Chardonnay : 100 %
 Dosage : 8 g/L

LA RÉSERVE

Meunier : 45 %
 Pinot Noir : 35%
 Chardonnay : 20 %
 Dosage : 6,5 g/L

LA BLANC DE NOIRS

Meunier : 25 %
 Pinot Noir : 75%
 Dosage : 7,5 g/L
 Vieillesse : 5 à 7 ans



Ce champagne est sublimé par la minéralité de notre terroir. Une attaque franche et légère, parfumée d'arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. Idéal en toutes occasions.

Ce champagne est généreux et persistant. Il offre des arômes évolués de fruits secs et confits.
 Cette cuvée est également disponible en demi-bouteille, magnum et jéroboam.

Ce champagne Blanc de Noirs est issu essentiellement de nos meilleurs vignes de Pinots noirs et de Meuniers. Il donne toute la puissance de ces deux cépages réunis. Magnifique longueur en bouche, il pourra accompagner vos repas de fêtes avec élégance.