Nos différentes cuvés

Prix :13,60€

Brut Tradition

65% Pinot Meunier

25% Pinot Noir

10% Chardonnay

Champagne très fruité et tout en fraîcheur, ce sera le champagne classique par excellence pour vous mettre en appétit

Cuvée Délice

65% Pinot Meunier

25% Pinot Noir

10% Chardonnay

Champagne agréablement fruité, avec une maturation plus longue en bouteille, c'est le champagne de tous les instants, aussi bien dès l'apéritif, qu'au long du repas, avec une volaille par exemple

Rosé de Saignée

80% Pinot Noir

20% Pinot Meunier

Avec sa couleur intense, il est exclusivement composé de cépages dits noirs, délicatement fruité, il fera le bonheur de vos apéritifs, il accompagnera parfaitement les fruits de mer, une viande rosée et sera inévitable avec tous vos desserts

Cuvée Blanc de Noirs

50 % Pinot Noir

50 % Pinot Meunier

Champagne de caractère exclusivement composé de cépages dits noirs, très peu dosé, à déguster à l'apéritif, il se mariera également aussi bien avec une poêlée de champignons des bois, qu'avec un fromage à pâte molle, comme le comté.