



Christine et Bertrand

PIERRE-LOUIS

Un champagne Haute Couture

Ce champagne élégant et subtil ravira les amateurs de grands vins blancs. Un vin d'émotions à partager lors de moments d'exception, dégusté pour lui seul pour un plaisir intense, ou partenaire de rêve de vos mets les plus raffinés.



Assemblage :
100% Chardonnay,
passage en fûts de
chêne
Millésime 2011

Brut

Guide Hachette



1 étoile

PRESTIGE

Raffiné et savoureux !

Ce champagne raffiné mêlant délicatesse et complexité laisse en bouche une sensation savoureuse qui donne envie... de se resservir ! Seuls les premiers jus extraits des raisins sont utilisés pour réaliser cette cuvée. Une partie est passée en fûts de chêne pour apporter de la richesse à l'assemblage. Il sublimerait vos apéritifs et sera le partenaire idéal d'un repas gastronomique.



Assemblage :
50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Brut

Gault&Millau



15/20

ABSOLU

Absolument brut !

Ce champagne épuré exprime la véritable nature du vin. Sans dureté malgré l'absence de dosage en sucre, il sera parfait à l'apéritif et autour des produits de la mer, de la cuisine asiatique. Pour les amateurs d'authenticité !



Assemblage :
60% Pinot Noir
30% Chardonnay
10% Pinot Meunier

Brut Nature

Gault&Millau



15/20

BLANC DE BLANCS

Dynamique et fringant !

Dans sa bouteille transparente, ce champagne à la tonicité pleine d'allant revendique l'expression spécifique des chardonnays de notre terroir. À la fois floral et fruité, tout en finesse et vivacité, il sera parfait à l'apéritif.



Assemblage :
100% Chardonnay

Brut

BULLES DE LOVALIE

La passion des bulles et du rugby

Ce champagne au caractère vif et bien charpenté honore tous les événements « rugbystiques » et sera le cadeau idéal à offrir à un passionné de ballon ovale. Transformez l'essai !



Assemblage :
35% Pinot Meunier
40% Pinot Noir
25% Chardonnay

Brut

RÉSERVE

Tout en équilibre

Un champagne harmonieux, élégant. Équilibré et polyvalent par sa fraîcheur et sa profondeur fruitée, il apportera une note chaleureuse à vos apéritifs et à vos repas.



Assemblage :
35% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
30% Chardonnay

Brut



CARTE D'OR

En toute occasion, à tout moment

Ce champagne séduit d'emblée par son fruité à la fois frais et gourmand, sa constance, son style « Maison ». Convivial ! souhait il plaira à tous, en toute occasion, à tout moment.



Assemblage :
80% Pinot Meunier
20% Pinot Noir

Brut ou Demi-Sec



Gault&Millau

15/20

ROSÉ

Tellement glamour !

Ce champagne délicieusement fruité, séducteur avec sa robe sybarite, apporte une magie supplémentaire partout où il est présent. On l'aime à l'apéritif et en accompagnement d'un buffet, de plats simples, colorés et intenses. C'est aussi, par excellence, le champagne des fêtes de cœur !



Assemblage :
50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Pinot Meunier

Brut

Gault&Millau



15/20

ROSE D'ISPAHAN

Voluptueux et envoûtant

Un champagne rosé singulier, au dosage audacieux et maîtrisé, opulent, voluptueux. Il vous entraînera à la découverte de sensations inédites ! Exquis avec les desserts, même ceux au chocolat, la cuisine orientale et asiatique.



Assemblage :
50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Pinot Meunier

Doux

ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES : NOUS CONTACTER

GUIDE DUSSEY-GERBER VINS 2021 PRIX D'HONNEUR (pour l'ensemble des cuvées)