

Tarifs Professionnels

Du 01/01/2024 au 31/12/2024

Brut Tradition



Avec 65% de Pinot Noir, 20% de Meunier, 15% de Chardonnay, selon nos ratios de plantation, cet assemblage est le plus représentatif de notre exploitation.

Élégant et frais, il est idéal pour l'apéritif.

Dosage 6g/L

Coup de cœur guide Hachette 2020
Coup de cœur guide Hachette 2023

15.40 € HT



Brut Réserve

Composé majoritairement de Pinot Meunier, cette cuvée de tous les instants est élaborée avec 40% de vin de réserve. Grâce à son ampleur en bouche et sa vinosité, ce champagne peut vous accompagner de l'apéritif au dessert.

Dosage 8g/L

2 étoiles au guide Hachette 2020



Bouteille : **17.00 € HT**

Magnum : **38.90€ HT**

Demies : **9.90€ HT**

Brut Rosé



Né de l'assemblage de raisins noirs et blancs, notre Champagne Rosé est composé de 50 % de Pinot Noir, 30% de Meunier et 20% de Chardonnay.

Intense, il saura ravir les gourmets avec sa palette aromatique de fruits rouges frais.

Dosage : 9g/L

18.70 € HT

Blanc de Blancs Brut Nature



100% Chardonnay, le Blanc de Blancs est issu de l'assemblage de deux parcelles : Les Buires, en plaine, vinifiés en cuve inox (60%) et les Bultrus, en coteaux vinifiés en fût de chêne (40%). Un champagne non dosé pour montrer toute son authenticité, avec son ampleur, sa puissance, et un subtil mélange de fleurs et d'épices.

1 étoile au guide Hachette 2021

Dosage : 0g/L

22.00 € HT



Tarifs Professionnels

Du 01/01/2024 au 31/12/2024

Prestige



Élégant et raffiné, ce Champagne d'exception, composé de 50% de Pinot Noir et de 50% de Chardonnay est élaboré uniquement les meilleures années.

Composé de 15% de fût de chêne, ce champagne structuré et floral offre une belle longueur en bouche.

Dosage : 8g/L



Médaille d'argent Concours Agricole Paris 2022



2 étoiles au guide Hachette 2023

22.60 € HT

Blanc de Noirs 2015



Champagne blanc obtenu par pressurage direct de deux cépages noirs : 80% de Pinot Noirs et 20% de Meuniers.

Champagne très fin, aux notes de fruits secs (amande, noix blanche) et une bouche fraîche et vive où le terroir est mis en valeur par sa minéralité.

Dosage : 4g/L

24.30 € HT

Pitance 2016



Cette cuvée Blanc de Blancs millésimé est issue d'une seule parcelle, surnommée « la Pitance » par son travail laborieux.

Il en résulte une cuvée vinifiée à 100% en fût, dont la finesse et la minéralité surprendront les amateurs.

Dosage : 3g/L

29.90 € HT



75% de Pinots Noirs et 25 % de Chardonnay composent cette cuvée.

Son nom provient de la déesse grecque de la virginité. Car si elle est vinifiée à 100% en fut, elle est élaborée sans sulfites, sans collage, sans filtration et sans dosage.

Un champagne complexe et insolite.

Dosage : 0g/L

42.00 € HT

Parthéna