



BRUT TRADITION

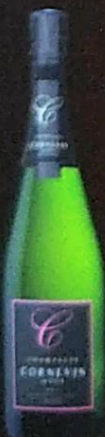
C'est le fruit de l'assemblage des trois grands cépages nobles de la champagne qui sont le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay.

C'est un champagne qui peut se déguster à tout moment et plus particulièrement en apéritif.

DEMI-SEC DOUCEUR

Champagne issu de la même conception que le brut avec un goût sucré plus proféré.

Fort apprécié au moment du dessert, car l'association du sucré fait ressortir ses arômes.



BRUT ROSÉ

L'aboutissement d'un assemblage de champagne brut et de vin rouge juste et précis.

Son petit goût de vin rouge est apprécié avec un plateau de fromages ou de viandes blanches.

CHARDONNAY

Champagne issu exclusivement de raisin Chardonnay qui lui permet de dégager tout son bouquet et son fruité dû à un plus grand vieillissement en cave qui est fort primé par les connaisseurs.



MILLÉSIME TOM ET IONATHAN

Champagne issu exclusivement d'une année exceptionnelle du point de vue de la qualité du raisin, grâce à un équilibre entre l'acidité du vin et le sucre naturel qu'il contient. Le vieillissement en cave plus long lui permet de mieux exprimer ses arômes et son bouquet.



PRESTIGE

Champagne élaboré, issu de nos meilleures années, conçu pour les plus grands événements à cause de la forme particulière du flacon. C'est un champagne qui a ses titres de noblesse dûs à la présentation de son élaboration.



Conditionnement en carton de 6 bouteilles.