

Les Traditions

Cuvée Tradition*

Cette cuvée caractéristique de la Maison par l'assemblage de ses trois cépages et de ses différents crus lui confère fruité, rondeur et finesse. Un Champagne souple et facile à déguster, il vous accompagnera lors de vos moments festifs entre amis ou en famille.

* Notre Cuvée Tradition est également disponible en dosage Sec et Demi-Sec.

Médaille Argent Concours Lyon 2018.
Médaille d'Argent Vignerons Indépendants 2018



Cuvée Tradition Réserve

Cette cuvée élaborée à partir des trois cépages, associés à un long vieillissement en cave offre à ce Champagne amplitude et maturité. Ce Champagne pourra être dégusté durant l'apéritif mais également tout au long du repas. En dessert, il sera le compagnon idéal d'une tarte Tatin par exemple !

Sélectionnée par le Guide Hachette 2015



Cuvée Rosé

Cette cuvée, figure de l'élégance et de la féminité, est élaborée à partir des trois cépages et de 10% de pinot noir vinifié en vin rouge de notre production. Le vin rouge transmet à ce Champagne rondeur et arômes de fruits rouges tout en conservant une certaine fraîcheur. Ce Champagne rosé pourra être dégusté à l'apéritif mais également en complément d'un dessert aux fruits rouges tel qu'un framboisier.

Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2016.
Sélectionnée par le Guide Hachette 2016.
Coup de cœur de l'Express 2016.
Médaille Argent Concours Lyon 2019.
★ Guide Hachette 2020.



Les Sélections

Cuvée Sélection

Cette cuvée issue du Chardonnay, cépage blanc de Champagne, est un vin floral et délicat avec quelques notes d'agrumes. Il étonne par sa finesse et sa fraîcheur en fin de bouche. Ce Champagne Blanc de Blancs accompagnera vos apéritifs, vos moments de bonheur.

Médaille d'Or Concours Agricole 2016.



Cuvée Sélection Réserve

Cette cuvée est un Champagne Blanc de Blancs issu de nos meilleurs Chardonnay. Les notes beurrées et les saveurs d'armandes sont le résultat d'un long vieillissement dans nos caves. Un Champagne tout en finesse et en complexité qui sera idéal pour accompagner vos apéritifs et mets de début de repas, Noix de St Jacques éventuellement.

Médaille OR Vignerons Indépendants 2017.
Sélectionnée par le Guide Hachette 2017.
Médaille OR Vignerons Indépendants 2019.



Les Signatures

Cuvée Blanc de Noirs

Blanc de Noirs signifie que cette cuvée est élaborée uniquement avec le Pinot Meunier et le Pinot Noir, cépages noirs de la Champagne. Leur association donne un Champagne vineux, généreux et corsé. L'absence de dosage confère à cette cuvée fraîcheur et distinction. A la fois puissant et vif ce Champagne sera présent lors des événements de votre vie.



Cuvée Gisèle

Cette cuvée millésimée est le fleuron de notre production. L'assemblage du Pinot Noir et du Chardonnay lui confère charme, rondeur et finesse. Ce Champagne issu de nos meilleures récoltes accompagnera vos mets les plus raffinés ainsi que vos apéritifs d'exception.

Millésime 2010 - Médaille d'Or Concours Agricole 2017
Millésime 2010 - Sélectionnée par le Guide Hachette 2019.



Cuvée Rosé de Saignée

Cette cuvée Rosé de Saignée est le fruit d'une macération courte de nos raisins noirs (80% de Pinot Meunier, 20% de Pinot Noir). Rare, coloré, fruité, vineux, ce Champagne accompagnera vos cocktails, buffets et desserts. Fraisier, framboisier seront ses alliés.



Cuvée Éponyme

Cette cuvée est un assemblage de nos meilleurs Chardonnay (1/3) et Pinot Noir (2/3). Fermentation et élevage sur lies en fût de chêne durant une année confère à cette cuvée des arômes vanillés et boisés. Afin de garder tout le potentiel aromatique, cette cuvée non filtrée peut engendrer un léger dépôt naturel, n'afférent nullement ses qualités exceptionnelles. Ce Champagne vineux et corsé sera idéal pour vos apéritifs et tous vos repas.

Sélectionnée deux Étoiles par le Guide Hachette 2017.
Médaille Argent Concours Lyon 2017.
Coup de cœur de l'Express 2018.
Médaille OR Vignerons Indépendants 2019.

