

Nos cuvées DE CHAMPAGNE

LES INCONTOURNABLES

Issues d'un assemblage de *différents millésimes* pour assurer une qualité constante, nos *cuvées traditionnelles* perpétuent la véritable *signature de notre maison*.



70% Meunier - 20% Chardonnay - 10% Pinot Noir

CUVEE
PLAISIR



*Un vin d'apéritif
par excellence!*

Maturité : 3 ans - Dosage brut : 11g/l
Un équilibre parfait entre fraîcheur et légèreté.

CUVEE
PLAISIR



*Parfait avec vos desserts
et moments sucrés*

Maturité : 3 ans - Dosage demi-sec : >30g/l
Une version généreusement dosée pour les plus gourmands !

CUVEE
SENSATION



*Se déguste à
toute occasion!*

Maturité : 5 ans - Dosage brut : 11g/l
Un champagne à la fois fin et fruité
Se décline en 1/2 bouteille, Magnum ou Jéroboam

CUVEE
SEDUCTION



*Champagne d'apéritif
estival ou de goûter!*

Maturité : 4 ans - Dosage brut : 11g/l
Rosé d'assemblage : 18% de vin rouge
Il dévoile des notes de fruits rouges et d'épices

NOS PRESTIGIEUSES

C'est un Champagne au *caractère exceptionnel* qui exprime les conditions climatologiques de l'année.
Seules des *grandes années* donnent naissance à ces cuvées !

CUVEE
AUTHENTIQUE



*Pour accompagner
une grande table!*

75% Meunier - 25% Chardonnay - 5% Pinot Noir
Millésime : 2015 - Dosage brut : 10g/l
Un vin très expressif, élégant et étoffé !

CUVEE
AUDACE



*Magnifie les
produits de la mer!*

Blanc de blancs 100% Chardonnay
Millésime : 2015 - Dosage brut : 11g/l
Symbole de finesse et de raffinement

RATAFIA DE CHAMPAGNE

3 ANS D'ÂGE - ELEVE EN FUT DE CHÊNE

Né d'une alliance délicate de moûts de nos raisins et d'eau de vie de
Champagne, notre Ratafia se marie avec les mets les plus fins



*Accompagne à merveille
fête gras, fromages et
dessert au chocolat!*

Plus d'informations sur notre boutique en ligne :

WWW.CHAMPAGNE-PETIT.COM