

La maison

Le Champagne Léglantier appartient à l'une des plus anciennes familles du village de Saudoy, situé sur le vignoble Sézannais, dans le Sud-Ouest marnais, à 40 km au Sud d'Épernay.

Des documents d'époque prouvent ainsi l'existence de la famille Léglantier à Saudoy depuis 1632. En effet, ses grands-parents plantèrent les vignes dès les années 1960.

Aujourd'hui, Vincent représente la troisième génération de vigneron et la deuxième génération à commercialiser le Champagne. Installé depuis 2012, il poursuit la tradition familiale avec plaisir et passion.

Fervent de moments conviviaux, Vincent Léglantier a le désir de faire perdurer le travail des générations passées et propose des cuvées qui raviront les amateurs de plaisirs simples et festifs.



Le Champagne Vincent Léglantier : un Champagne ancré dans l'histoire, mais résolument tourné vers l'avenir

Quelques images



Le domaine



Le vignoble date des années 1960 et a été planté sur les villages de Saudoy et de Loisy-en-Brie.

Plus tard, le père de Vincent agrandira le domaine en acquérant des vignes dans le département de l'Aube.

Le terroir Sézannais est un terroir jeune et rempli de fraîcheur, qui réserve de belles surprises et ne cesse de surprendre les initiés comme les novices.

Les éléments clés

5 HA D'APPROVISIONNEMENT Pinot noir, pinot meunier et chardonnay
3 ^{ème} GENERATION DE VIGNERON
PLUS ANCIENNE FAMILLE DE SAUDOY
PRESIDENT DE L'ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DES COTEAUX SEZANNAIS
PRODUCTION ANNUELLE 12 500 Bouteilles

La gamme export

Tradition



Composition

Pinot noir: 35%
Pinot meunier: 40%
Chardonnay: 25%

Aspect gustatif

Au nez, des notes minérales et florales se présentent, on y décèle également la vivacité, de la fraîcheur, des arômes de fleurs et de fruits exotiques. Véritable assemblage de finesse, d'élégance et de puissance, les arômes d'agrumes, de citron, de kumquat et d'orange.

Accord Mets et Vins

Apéritif, repas.

Blanc de blancs



Composition

Chardonnay: 100%

Aspect gustatif

D'une grande limpidité et d'une belle pureté, ce champagne dévoile des arômes frais d'agrumes, de brioche, de pain grillé et de beurre. Le nez est fin, accompagné d'une complexité croissante au fur et à mesure de la perception aromatique.

Accord Mets et Vins

Repas gastronomiques.

Rosé



Composition

Pinot noir: 60%
Pinot meunier: 30%
Chardonnay: 10%

Aspect gustatif

Des arômes de petits fruits rouges frais se dévoilent, animés par une douce effervescence qui exalte leur saveur au contact du palais.

Accord Mets et Vins

Dessert gourmand aux fruits rouges.

Les partenaires



ASSOCIATION DE VALORISATION
DES COTEAUX DU SÉZANNAIS

CONTACT

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com