

La maison

Mon vignoble de 5,5 hectares abritant Pinot Noir, Chardonnay et Meunier, est situé au cœur de la Montagne de Reims, sur des villages classés Premier cru.

Depuis 1953, ma famille élabore ses cuvées à Écueil, dans la plus pure tradition champenoise et grâce à la coopérative. Cette structure me permet de créer un produit de grande qualité, avec du matériel à la pointe de la technologie. Mes raisins sont pressés, et vinifiés par l'équipe de cavistes dont je fais partie. De plus, la diversité de terroir de toutes nos exploitations permet de faire ressortir toute l'authenticité et la typicité du champagne.

Depuis 2010, c'est moi, Camille, 4^{ème} génération, qui prend pleinement la mesure de cet héritage que m'ont transmis mes parents, en gardant à l'esprit mes valeurs familiales.

Soucieuse de mon impact sur l'environnement, je pratique une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation des produits phytosanitaires. L'enherbement naturel est présent depuis plusieurs années dans mes parcelles et je commence à pratiquer le labour. Mon exploitation est engagée dans une démarche de viticulture durable et haute valeur environnementale.



Quelques images



Le domaine



Le vignoble est situé au cœur de la montagne de Reims sur des villages classés 1^{er} cru. La variété des sols confèrent aux vins une richesse gastronomique unique.

Le domaine pratique une viticulture raisonnée en limitant les produits phytosanitaires.

L'exploitation est en cours de labellisation Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale.

Les éléments clés

VIGNOBLE CLASSE 1^{er} CRU

3 CEPAGES
Pinot Noir - Chardonnay – Pinot Meunier

5,5 HECTARES

VITICULTURE RAISONNEE

PRODUCTION ANNUELLE
25 000 bouteilles

La gamme export

Diapason Brut 1^{er} cru



Composition

Pinot noir : 75%
Pinot meunier : 10%
Chardonnay : 15%

Aspect gustatif

Vin brillant, plutôt épicé, au nez puissant qui exhale un doux parfum aromatique de poire. Vin dynamique, fin et élégant dont la finale est fruitée et sans agressivité.

Accord Mets et Vins

Soufflé au fromage, salade de chèvre chaud miellé.

Méromane Brut rosé 1^{er} cru



Composition

Pinot noir : 20%
Pinot meunier : 45%
Chardonnay : 35%

Aspect gustatif

Champagne à l'effervescence intense au nez très expressif et fruité. En bouche, il révèle une sensation gourmande avec beaucoup de fraîcheur. La finale est très friande.

Accord Mets et Vins

Champagne de dessert : gâteau au chocolat, tarte aux fraises ...

Intermède Brut Millésimé 1^{er} cru



Composition

Pinot noir : 60%
Chardonnay : 40%

Aspect gustatif

Robe d'un or brillant avec une belle effervescence. Son nez laisse percevoir des arômes subtils de fleur de tilleul et de jasmin. En bouche, la fraîcheur se caractérise par des arômes de fruits tropicaux.

Accord Mets et Vins

Fromage à pâte cuite, poisson blanc au citron.

Les partenaires et récompenses



CONTACT

DEALEXPORT
contact@dealexport.com
www.dealexport.com