



RATAFIA CHAMPENOIS

Elaboré à partir de moût de raisin et de fine de la Marne, c'est au cours de sa maturation que le Ratafia 18° acquiert son moelleux et ses reflets brillants.

Il se consomme toujours très frais en apéritif et s'accorde parfaitement avec le melon et le foie gras.

Elaborated by mixing raisin must and Fine of the Marne, it is during the maturation that the Ratafia 18° acquires his mildness and his glossiness.

You might consume it very cold at the apéritif and it is a nice association with melon and foie gras.



FINE DE LA MARNE

Cette eau de vie 50° est issue de la distillation du jus du raisin de notre propriété. Elle vous procurera une intense sensation de fraîcheur.

This brandy 50° is a product of our home-made distillation. It gives you a very fresh sensation.

MARC DE CHAMPAGNE

Issue de la macération des rafles et pulpes de raisins de la propriété, cette eau de vie est ample en bouche, charpentée et expressive. Un alcool qui rappelle le bon vieux goût d'antan.

Product of the raisin roundup and pulp maceration of the domain, this brandy have a round and expressive mouthfeel. It remains the old fashion brandy taste.



MILLÉSIMÉ

Le Champagne Millésimé est le vin d'une année exceptionnelle. Elaboré uniquement avec du Chardonnay 100 %, quatre années de maturation dans nos caves lui sont nécessaires pour qu'il exprime pleinement son caractère. Sa structure généreuse, intensité des arômes de fruits à pépins (poires) s'allie à un bon profil aromatique. A réserver aux dégustations entre amateurs ou aux soirées intimes.

Vintage Champagne is the wine of an exceptional year. Only made with Chardonnay 100 %, it must mature in our cellar for four years to reach its ripe. His generous structure, his intensity in fruits in pepins flavours (pear) is associated to a good flavouring profil.

To drink with amateurs or for an intimate evening.



HISTOIRE D'HOMMES

L'expression simple, Authentique du Terroir de la vallée de la Marne , Chardonnay 90 %, Pinot Noir 10 %, Arômes de fruits à noyaux (pêche, mirabelle) Cuvée vinifiée sous-bois, avec un Vieillessement en cave. Ce champagne séduit par sa Rondeur : Charpenté et consistant, s'apprécie tout au long d'un repas.

The simple expression "Terroir Authentic Cuvée" of the Marne Vallée. It is a blend of 90% of Chardonnay and 10% of Pinot Noir. This Champagne patiently got matured into a wooden barrel in a cave which explain its delicate deep wooded flavour. You might detect a slight taste of yellow fruits such as apricot or mirabelle. You will be seduced by its strength at any time of your meal.