

CHAMPAGNE



*Jean-Claude Porte*

10110 Merrey-sur-Arce

Tél. : 03 25 29 89 09

Fax : 03 25 38 47 51

Email : jean-claude.porte@wanadoo.fr

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération - Convey*



**Merrey-sur-Arce**

## *La Côte des Bar, un terroir d'exception*

*Nous exploitons un domaine de plus de 9 hectares où chacun des membres de la famille participe à la culture de la vigne et à l'élaboration des différentes Cuvées.*

*Notre vignoble s'étend sur les coteaux ensoleillés de la Côte des Bar, aux confins de la vallée de la Seine, de l'Arce et de l'Ource, au sud de la Champagne. Sur nos sols argilo-calcaires, le Pinot Noir et le Chardonnay, cépages nobles champenois, acquièrent des arômes et des saveurs riches et fruités propres à ce terroir. Ces caractères nous valent d'être de plus en plus appréciés des amateurs de Champagne.*

## *Notre Gamme de Champagnes :*

### *Cuvée Tradition*

En bouche, il est tout en rondeur, avec une vinosité bien présente typique du Pinot Noir dominant.

C'est un Champagne d'apéritif et de tous les instants.

### *Cuvée Réserve*

En bouche, il est harmonieux, c'est un Champagne mêlant souplesse et vivacité.

C'est une Cuvée parfaitement équilibrée, avec un dosage pertinent, parfaite tout au long d'un repas de fête.

### *Cuvée Rosé*

C'est un Champagne qui vous ravira pour sa fraîcheur et son fruité.

C'est un Champagne pour les gastronomes amateurs de saveurs subtiles.

### *Cuvée Prestige*

Sa robe est jaune pâle avec des reflets verts. Son cordon de très fines bulles est très persistant.

L'attaque en bouche est rafraîchissante, avec une bonne longueur toute en légèreté.

