

Notre exploitation :

Implantés entre Reims et Epernay, Chaumuzy se situe au cœur de la Vallée del'Ardre, entre la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne.

Notre domaine s'étend sur 9 communes différentes, dont 4 en premier cru, avec des expositions et des sols très variés.

Notre encépagement est composé de 5 % de Pinot Noirs, 85 % Raisins Meuniers, deux cépages dont les raisins sont noirs à jus blanc, et 10 % de Raisins Blancs, le Chardonnay.

Notre exploitation familiale est issue d'une part du regroupement de parcelles de nos parents, grands-parents et arrière grands-parents et d'autre part de son agrandissement par adjonction de parcelles dont nous avons pu reprendre l'exploitation.

L'exploitation compte aujourd'hui 9 hectares de vignes.
La production annuelle est d'environ 50 à 60 000 bouteilles.

Nous exerçons notre profession avec passion, dynamisme et rigueur.
Chaque étape du travail de la vigne à la commercialisation du champagne est élaborée dans le respect des traditions champenoises.
Nous souhaitons transmettre notre savoir-faire à la génération future.

Plusieurs fois par an, nous sommes sur les routes de France pour assurer des livraisons à domicile sans frais supplémentaire. N'hésitez pas à nous contacter, en nous prévenant à l'avance et en nous organisant, sous certaines conditions, nous sommes susceptibles de vous livrer.

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons également en Champagne.
A bientôt. Christophe et Florence HERBELET



Champagne

CHRISTOPHE HERBELET

PROPRIETAIRE-RECOLTANT



3 RUE DU CAPITAINE CHESNAIS
51170 CHAUMUZY
TEL : 03 26 61 83 44
06 71 80 31 95
christophe.herbelet@wanadoo.fr
www .champagnechristopheherbelet.fr

Nos différentes cuvées :

La cuvée tradition : Cuvée de cépage Meunier, assemblée à 50 % de vin de réserve qui permet d'obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative.
Minimum 3 ans de vieillissement en cave.
Champagne aux arômes ronds et charpentés, élégant et souple en bouche.

Cette cuvée est commercialisée en :- **extra brut** : sans liqueur d'ex pédition, plus vif en bouche.

- **Brut** : dosé à 7 g de sucre/!
- **Demi sec** : dosé à 24 g de sucre/!
champagne conseillé avec les desserts.

La cuvée Sélection : Composée de 75 % chardonnay et 25 % Meunier assemblée dont 50 % de vin de réserve. Plus fruitée au nez, et plus vive en bouche.
Cette cuvée a vieilli 3 ans en cave. Dosage : 7 g de sucre/!

Le rosé : Assemblage de la cuvée Tradition avec environ 20 % de vin rouge. Couleur légèrement saumonée obtenue par la macération des peaux de raisins avec le moût. Nez discret de fruits rouges. Frais en bouche, charnu et puissant. Convient bien à l'apéritif ou avec les poissons.

Actuellement, nous le commercialisons après 5 ans de vieillissement.

Le Millésime : Cuvée d' une année précise. Pas d' assemblage avec de vins de réserve. Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à plus faible production. Minimum 5 ans de vieillissement en cave. Champagne plus évolué, arrivé à maturité. Son style vineux et légèrement puissant le distingue des autres cuvées.

Le Prestige : Assemblage avec 40 % de Chardonnay, 40 % raisins noirs et 20 % vin de réserve. Au moins 3 ans de vieillissement en cave.
Cuvée bien structurée, bien évoluée. Le nez est très fin, la bouche séduit par sa fraîcheur.

Le Carte d'Or composé uniquement de Chardonnay.
Cette cuvée de blanc de blancs se caractérise par sa finesse, son raffinement, son élégance et sa légèreté (typique à ce cépage). Minimum 3 ans de vieillissement en cave.

La Cuvée St Cancien : assemblage 50 % de Chardonnay et 50 % Pinot Noir dont 25 % de vin de réserve est passé en fût de chêne. En bouche, on relèvera des arômes de fruits mûrs.

Le Ratafia : liqueur digestive titrant 18°C, composée de 2/3 de jus de raisin et 1/3 de Marc de Champagne. Se sert en apéritif. Vieilli au moins 3 ans en fût de chêne.

PRIX COURANT TTC

Nous vous prions de trouver ci-dessous nos prix actuels :

CHAMPAGNE	Bouteille	Demie	Magnum	Jéroboam
EXTRA BRUT	13 € 95	7 € 70		
BRUT TRADITION	13 € 95	7 € 70	31 € 95	86 € 60
DEMI - SEC	13 € 95	7€70		
SELECTION	14 € 75			
ROSE	14 € 90	8 € 50	35 € 70	
MILLESIME 2011	15 € 65			
MILLESIME 2009	18 € 90			
PRESTIGE	16€ 25			
CARTE D'OR	16 € 80			
STCANCIEN	22 €40			
RATAFIA	11 € 55			
Carton DECOUVERTE *	97 € 55			

*il est composé: 1 Rosé, 1 Millésime 2011, 1 Prestige,
1 Carte d'Or, 1 St Cancien et 1 Ratafia

En carton de 6 bouteilles.

Possibilité de panacher différentes qualités dans un même envoi.

Ces prix s'entendent TTC.

DEPART CELLIERS - PORT EN SUS

Prix applicables à partir d'Octobre 2018, susceptible d'évolution.