

dl

CHAMPAGNE
DORÉ LÉGUILLETTE



Carte des champagnes

Les Classiques

Les Classiques sont des champagnes au dosage brut. Ils vieillissent au minimum 3 ans en caves pour l'Initial, 5 ans pour le Signature et 6 ans pour la Réserve d'Antan.

Ces différents vieillissements permettent aux champagnes d'affirmer leurs arômes et leur donner une personnalité.

Initial

C'est un champagne plein de fraîcheur qui exprime des notes fleuries. 🍷 Apéritif

Signature

Cette cuvée vous séduira par son équilibre en bouche et son fruité. 🍷 Apéritif et début de repas.

Disponible en demi-bouteille, magnum et jéroboam

Réserve d'Antan

Ce champagne révèle une richesse aromatique et une belle rondeur en bouche. 🍷 Viandes blanches, fromages.

Rosé

Ce Rosé dévoile des notes fraîches et gourmandes de fruits rouges. 🍷 Apéritif, grillades estivales ou dessert aux fruits frais.

Disponible en demi-bouteille

Les ds

Les ds, dosages spéciaux, plairont aux amateurs de champagne plus ou moins sucré que le dosage brut. Ils accompagneront idéalement vos apéritifs ou vos moments gourmands lors des desserts.

ds Extra-Brut

Ce champagne quasi nature est équilibré grâce à son fruité très agréable. 🍷 Apéritif, huîtres, saumon fumé.

ds Sec

Pour les amateurs de douceur, cette cuvée est suave tout en gardant de la fraîcheur. 🍷 Dessert, foie gras.

ds Demi-Sec

Ce champagne plus sucré que le Sec est très onctueux et rond en bouche. 🍷 Dessert, mignardises.

Les Confidentielles

Les **Confidentielles** sont des champagnes millésimés et une cuvée spéciale. Ces champagnes révèlent des caractères particuliers grâce à leurs assemblages ou méthode de vinification.

Ces cuvées sont **Confidentielles** car en tirage limité.

Millésime 2012

Un champagne réconfortant avec ses bulles fines et légères et ses notes de fruits mûrs très gourmands.

 Apéritif, viandes blanches, fromages.


Millésime vendanges 2012

55% Meunier - 17% Pinot Noir - 28 % Chardonnay

Dosage Brut à 10 g/l

Blanc de blancs 2012

Ce Pur Chardonnay est élégant et tout en finesse. Il a un fruité subtil avec des notes d'agrumes.

 Apéritif, Saint-Jacques rôties, crustacés.

Millésime vendanges 2012

100% Chardonnay

Dosage Brut à 9 g/l

Vieilles Vignes 2015

Ce champagne affirme le caractère de la maturité et l'originalité de la vinification en fût. Il développe une belle générosité en bouche.

 Viandes blanches ou rouges, fromages.

Millésime vendanges 2015

53% Meunier - 19% Pinot Noir - 28 % Chardonnay

Anaïs by Véronique Clanet

Cuvée artistique habillée d'une œuvre de Véronique Clanet, Anaïs est un champagne aux arômes puissants.

 Apéritif, repas, fromages.

Assemblage base 2012 et vins de réserve

68% Meunier - 3% Pinot Noir - 29 % Chardonnay

RATAFIA champenois

Le Ratafia champenois est élaboré à partir de moûts de raisins Meunier et de Fine de Champagne.

Il se déguste très frais : en apéritif seul ou en cocktail, avec des fromages persillés, du foie gras et même du chocolat.

Teneur en alcool : 18% vol.

Flacon de 70 cl

La Maison Doré Léguillette

Depuis 3 générations, notre famille cultive la vigne à Charly sur Marne. Nos parcelles sont plantées en Chardonnay et en Meunier, le cépage emblématique de la Vallée de la Marne.

Nos cuvées reflètent toute la richesse de notre terroir, l'élégance et le caractère de ces cépages.

Engagés pour la préservation de notre territoire et de sa biodiversité, nous sommes certifiés, depuis plusieurs années, Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale.

Au fil des saisons, nous mettons en œuvre notre savoir-faire pour produire ce vin exceptionnel qu'est le champagne.

Au travers de notre gamme, vous trouverez un champagne à votre goût et pour chacun de vos moments de partage.

Belle dégustation.

Notre exploitation est certifiée



Accueil des nos clients et visiteurs

103 rue Emile Morlot - 02310 Charly sur Marne

Tél : 06.71.84.19.23 ou 06.89.43.52.38

contact@champagne-doreleguillette.com

www.champagne-doreleguillette.com