

CHAMPAGNE

CHARDONNET ERIC

& FILS

NOS VINS

La Tradition



La Tradition est la cuvée signature de notre maison, elle se compose des 3 principaux cépages, pinot noir, meunier et chardonnay et d'une sélection de vins de réserve, pour garantir équilibre et constance. Elle représente notre terroir et notre savoir-faire depuis 5 générations.

Dégustation : Robe jaune doré éclatante. Délicieuses notes de fruits jaunes qui se déploient avec finesse, accompagnées d'une subtile évolution. La bouche est équilibrée, ronde et onctueuse, portée par une finale fraîche et vive qui invite à la dégustation.

Assemblage : 40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay auquel est ajouté 30% de vins de réserve.

Disponibilité : Bouteille, Demi-Bouteille, Magnum et Jéroboam.

NOS VINS

La Grande Réserve



La cuvée Grande Réserve présente le même assemblage que la Tradition mais se caractérise par un vieillissement plus long dans nos caves. Elle présente un bel équilibre aux notes briochées et de fruits jaunes. Une maturité plus marquée apportant plus de complexité et de rondeur.

Dégustation : Robe jaune doré. Délicieuses notes de fruits jaunes qui se déploient avec finesse, accompagnées d'une subtile évolution. La bouche est équilibrée, ronde et onctueuse, portée par une finale fraîche et vive qui invite à la dégustation.

Assemblage : 40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay auquel est ajouté 30% de vins de réserve.

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Le Millésime



Le Millésime est uniquement élaboré à partir des raisins d'une année exceptionnelle. Elle est vieillie 3 années minimum dans nos caves pour développer une complexité aromatique unique. Un bel équilibre entre puissance, fruit et fraicheur.

Dégustation : Robe brillante et nez expressif aux notes fraîches d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et gourmande, avec un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Un vin équilibré et plaisant, idéal pour toutes les occasions.

Assemblage : 45% Meunier, 35% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Le Rosé



La cuvée Brut Rosé incarne la fraîcheur et la gourmandise se distingue par sa robe d'un rose délicat et dévoile des arômes fruités intenses. Cette cuvée vous séduira par sa finesse et ses notes de fruits rouges et sera idéale pour accompagner vos apéritifs et desserts

Dégustation : Ravissante robe litchi aux reflets brillants. Le nez dévoile des arômes gourmands de fruits noirs bien mûrs. En bouche, l'équilibre est remarquable, à la fois frais, fruité et généreux, il séduit par sa puissance maîtrisée et sa belle gourmandise. Un vin de caractère, à la fois accessible et expressif.

Assemblage : 30% Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay et 20% de vin rouge de réserve (Pinot noir et Meunier issus de vieilles vignes)

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Le Blanc de Blancs



Cette cuvée Blanc de Blancs est élaborée uniquement à partir de raisins blancs chardonnay. C'est un champagne qui se caractérise par sa finesse, sa fraicheur et son élégance. Elle sera idéale pour accompagner vos apéritifs.

Dégustation : Robe jaune doré éclatante. Délicieuses notes de fruits jaunes qui se déploient avec finesse, accompagnées d'une subtile évolution. La bouche est équilibrée, ronde et onctueuse, portée par une finale fraîche et vive qui invite à la dégustation.

Assemblage : 100% Chardonnay.

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Le Blanc de Noirs



Cette cuvée Blanc de Noirs élaborée uniquement à partir de Pinot noir, se caractérise par sa puissance et ses notes fruitées. Ce champagne met à l'honneur le terroir de la montagne de Reims.

Dégustation : Ce vin dévoile un nez complexe avec de subtiles notes de fruits rouges. En bouche, sa structure bien marquée et son léger gras apportent puissance et rondeur, mettant parfaitement en valeur la finesse du pinot noir. Un assemblage élégant et puissant, idéal pour les amateurs de vins riches et équilibrés.

Assemblage : 100% Pinot Noir

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Cuvée Prestige



Vieilli longuement en cave, la cuvée Prestige, résultat de l'assemblage de nos plus belles années, présente un bel équilibre entre la puissance du pinot noir et la finesse du chardonnay.

Dégustation : Robe dorée, délicieuses notes de fruits jaunes. Belle équilibre en bouche entre finesse et puissance. Vin rond et onctueux, porté par une finale fraîche et vive qui invite à la dégustation.

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Cuvée DUO



Chère à nos cœurs, la cuvée DUO a été créée lors de la naissance de nos enfants. Cette cuvée est un assemblage de vins millésimés et se caractérise par ses notes épicées et beurrées.

Dégustation : Le nez complexe s'ouvre sur des arômes d'évolution mêlant pain grillé, beurre et brioche. La bouche, ample et généreuse, exprime toute sa vinosité tout en étant parfaitement équilibrée par la fraîcheur du millésime. Avec sa belle longueur en finale, ce vin est idéal pour sublimer vos plats les plus raffinés.

Assemblage : Vins millésimés : 34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay.

Disponibilité : Bouteille.

NOS VINS

Cuvée Villa Dominica



La Villa Dominica est notre cuvée vinifiée et élevée en fûts de chêne. Ce vin rond et puissant, vieilli 8 ans dans nos caves, présente de délicieuses touches boisées et offre une belle longueur en bouche.

Dégustation : Robe doré éclatante. Belle complexité, vin rond et puissant avec des arômes gourmands de fruits secs. La bouche est équilibrée, portée par une finale subtile aux notes de pain grillé. Nez expressif aux délicates touches boisées. Un vin évolué et complexe, parfait pour accompagner des moments gourmets.

Assemblage : 34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay.

Disponibilité : Bouteille.

DEPUIS 1956

CHAMPAGNE

CHARDONNET ERIC

& FILS

Romain CHARDONNET

contact@champagne-chardonneteric.com

+33(0) 6 45 97 55 37

champagne-chardonneteric.com

Eric CHARDONNET

contact@champagne-chardonneteric.com

+33(0) 6 14 83 98 98

champagne-chardonneteric.com