



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

LES BERGÈRES DE MARY-SESSILE

Cépages : 100% Meunier.

Cuvée confidentielle de 2 fûts, ce vin rouge est le résultat d'une très grande sélection de raisins, 100% Meunier, issus de vieilles vignes, sur notre terroir argilo-calcaire.

Élevé pendant 24 mois en fût de chêne Sessile et mis en bouteille en juin 2016.

Cette cuvée sera très appréciée sur un barbecue, plat mijoté en sauce, charcuterie ou fromages.

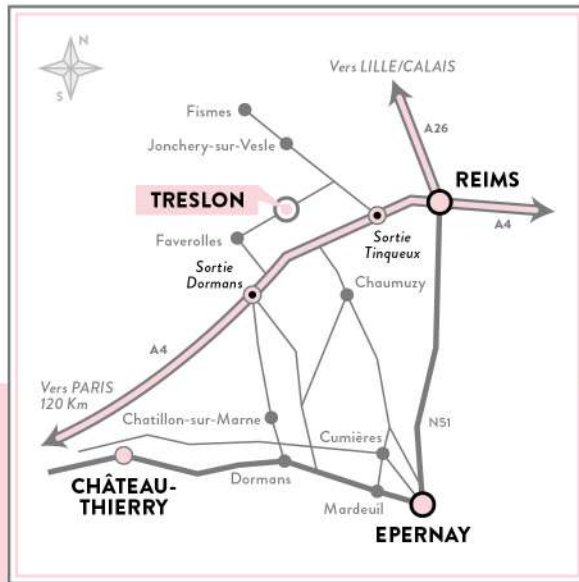
Les Bergères
de
MARY-SESSILE

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
APPELLATION COTEAUX CHAMPENOIS CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE

CHAMPAGNE MARY-SESSILE

TRESLON - FRANCE



GRUPE ALAIN CHALAGUIER



Champagne



de A à Z!...

49, rue de la Planchette
51140 TRESLON - FRANCE

Tél. +33(0)3 26 97 43 99 - Mobile +33(0)6 11 45 70 10

contact@champagne-mary-sessile.com



L'héritage d'un terroir et d'une passion



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



La 4^{ème} génération est en place depuis 2004. Ces années ont été consacrées à la transmission d'un savoir-faire, d'une qualité de travail et à la continuité du style des vins.

Le Domaine respecte au plus haut point son sol et sa vigne. Nous portons une attention à chaque détail de notre métier afin d'exceller dans la précision, la tradition et le respect du vivant au service de nos vins.



Pour nous, la culture de la vigne est un système complexe qu'il faut comprendre afin de le respecter.

Chaque action est réfléchiée dans ce sens. Bien entendu, nos terres sont labourées, et nous jouons avec les adventices afin de réguler la vigueur de nos vignes et ainsi limiter les maladies. La bonne gestion de ce couvert végétal nous permet de nous priver d'herbicide, d'insecticide, d'anti-pourriture.

Toutes nos interventions durant la saison végétative sont régies en fonction du seuil de tolérance à la maladie, ainsi aucun traitement n'est systématique et nous adaptons la dose au végétal avec les meilleurs technologies agricoles. De plus, le domaine ne rejette aucun effluent, et traite ses déchets.

Grâce à nos pratiques, nous nous classons parmi les domaines qui traitent le moins, avec des Indices Fréquence Traitement les plus faibles de la Champagne. Par conséquent, nous sommes parmi les premiers domaines certifiés Haute Valeur Environnementale niveau 3 voie agronomique.

Nous réalisons une presse des plus délicates en fonction de l'écoulement des jus afin d'obtenir une extraction régulière.



L'INATTENDUE EXTRA BRUT

Cépage : 100% Meunier - Dosage 2g/L.

Cuvée emblématique de la Maison.

Élaborée en mono-cépage, elle intègre tout le fruit du Meunier. Son palais au fruité éclatant et savoureux, ponctué d'une agréable fraîcheur, ravissent perpétuellement.

Ce champagne de tous les instants fera l'unanimité de l'apéritif au dessert, sur du foie gras, des sushis...



RÉVÉLATION BRUT

Cépage : 100% Chardonnay - Dosage 8g/L.

Cuvée 100% Chardonnay, très séduisante et rafraîchissante. Le nez s'ouvre sur des notes d'amande douce relevées de parfum de pomme verte et d'angélique. La bouche est tendre, souple et se livre sur un caractère pâtissier.

C'est le Champagne des grands moments !

Idéal pour un apéritif ou pour accompagner les fruits de mer, crustacés et poissons.



SESSILE BRUT

Cépage : 100% Pinot Noir - Dosage 2g/L - Vinification en fût de chêne.

Cette cuvée 100% Pinot Noir allie puissance et rondeur. Une cuvée authentique, ronde et puissante, dotée d'une belle fraîcheur, où elle prendra toute sa dimension sur un apéritif ou une viande.

Un hommage à notre grand-mère (viticultrice) et au chêne Sessile utilisé pour la fabrication des fûts de Champagne.



ALLIANCE BRUT

Cépages : 1/3 Chardonnay 1/3 Pinot Noir 1/3 Meunier - Dosage 2g/L.

Assemblage des 3 cépages, c'est la cuvée de référence qui illustre avec brio cette recherche permanente du savant mariage entre la finesse du Chardonnay, l'élégance et le fruité du Meunier, et la puissance et la rondeur du Pinot Noir.

De la générosité pour vos réceptions, pour l'apéritif ou différents mets d'un repas.



RUBIS BRUT

Cépage : 100% Meunier - Dosage 9g/L.

Ce rosé d'assemblage magnifie le moment présent et envoûte dès le premier regard, par sa belle robe soutenue. Sa bouche vineuse s'ouvre sur de magnifiques arômes de fruits frais, rouges et jaunes.

Très apprécié à l'apéritif, il fera tentation sur une viande blanche, mais surtout sublimer vos desserts à base de fruits rouges ou chocolat.