

Brut de Brut

Ce Champagne est composé
de 60% Pinot Meunier,
25% Pinot Noir
et 15% de Chardonnay.

Il est connu pour son aspect
Extra Brut puisqu'il n'y a pas
d'addition de liqueur d'expédition
au moment du dégorgement.

C'est un Champagne vif,
à la robe jaune pâle et
aux arômes frais, équilibrés
et qui réveillent les papilles.
Il s'accorde avec les entrées
(terrines et charcuterie),
les amuses bouches et
également les salades estivales.



CHAMPAGNE
*Jean-Michel Bouchet
et Filles*

La Maison Bouchet



La maison Bouchet et Filles a été fondée en 1920. C'est tout d'abord Charles Bouchet qui hérite de sa famille, un lopin de terre à vigne, qu'il travaille avec passion et qui le transmet à son fils Serge.

Serge Bouchet, très attaché à sa terre également, travaillera toute sa vie ses vignes et agrandira avec son fils Jean Michel l'exploitation. Dans les années 1970, Jean Michel commercialisera les premières bouteilles de Champagne :

« les Champagnes Jean Michel Bouchet ».

Cette passion du vin se transmet de génération en génération, de père en fils et en fille ! Sophie Bouchet représentant la 4ème génération, rejoint le domaine pour faire perdurer l'histoire et le travail de toute une famille. La maison et le caveau d'accueil sont en pierres champenoises et ont été reconstruites en 1920, après la 1ère guerre mondiale. La maison Bouchet est propriétaire d'un vignoble situé principalement dans la Vallée de l'Ardre, à Sarcy.

La dominante de Pinot Meunier, qui entre dans la composition de la plupart des cuvées, représente bien la typicité de ces champagnes, ronds, sympathiques, fruités au départ en bouche, puis s'affinant à la fin.



CHAMPAGNE

Jean-Michel Bouchet
et Filles