



Cuvée Supérieure Brut

Erfgoed van onze voorouders, zeldzaam en tot op de dag van vandaag nagestreefd. Onze traditionele Cuvées zijn mono-cépagewijnen om zo het karakter van elk van onze wijnen en wijnstreken te bewaren.

- 100% Pinot Meunier : zachte en fruitige wijn die ronding geeft aan de champagne
- Geografische ligging van de wijngaard : Marnevallei.
- Assemblage van twee jaargangen
- Rijping "sur lie": ongeveer 3/4 jaar
- Dosage: ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage: ongeveer 12°
- Formaten: Halve fles (37,5cl) en standaardfles (75cl)

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.

Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder en zijn drinkklaar.

Koud serveren tussen 7°C en 9°C



 [Download de technische fiche](#)

De Cuvée Supérieure Brut beschikt over de goede eigenschappen van een aperitief door zijn verfrissende karakter en leidt ons verder naar tafel met zijn rijkdom aan fruitige en minerale aroma's.

Degustatie Cuvée Supérieure Brut :

De Kleur

Deze Champagne heeft een heldere lichtgoudgele kleur, met een schitterende geelgroene gloed die een impressie van diepte creëert in de flûte. Deze soepele champagne heeft een levendige aanwezigheid van fijne zachte bubbels met een delicate pareling.

De Neus

In de neus worden eerst geuren van witte perzik, gekonfijte peer, verse boter, linde en brioche opgeroepen. Na het decanteren kunnen er toetsen van vochtig kruit, abrikoos, gele perzik en groene appel worden waargenomen met accenten van pittige munt. Nog verder doorgedrevene decantering onthult aroma's van citroen, zoete amandel en ananas.

De Mond

Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige gisting. Deze champagne ontwikkelt zich op het gehemelte met een concentratie van wit en geel vers en knapperig fruit. Het geheel wordt gedragen door een elegant kalkachtig mineraalaroma en een citroenachtige zure spanning, verlevendigd met hints van zeste van gele pompelmoes. Deze frisse aanzet wordt voortgezet tot bij de afdrank die gekenmerkt wordt door de aromatische hardnekkige terugkeer van pittige munt, groene thee, linde en kruit.



Cuvée Sélection Brut

Erfgoed van onze voorouders, zeldzaam en tot op de dag van vandaag nagestreefd. Onze traditionele Cuvées zijn mono-cépagewijnen om zo het karakter van elk van onze wijnen en wijnstreken te bewaren.

- **100% Pinot Noir** : wijn met aroma's van rood fruit met een kenmerkende structuur die body en kracht geeft aan de champagne.
- Geografische ligging van de wijngaard : **de Marnevallei – Montagne de Reims** .
- Assemblage van twee jaargangen
- Rijping "sur lie": ongeveer 3/4 jaar
- Dosage: ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage: ongeveer 12°
- Formaten : **standaardfles (75cl)**

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.
Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder en zijn drinkklaar.
Koud serveren **tussen 7°C en 9°C**



 [Download de technische fiche](#)

Deze cuvée Sélection vormt een aromatische explosie voor het gehemelte, behoudt zijn felbegeerde frisheid en biedt de wijnproever een ware ervaring van feestelijke aanstekelijke vrolijkheid.

Degustatie Cuvée Sélection Brut :

De Kleur

Deze Champagne heeft een mooie goudgele kleur, met een diepe strokleurige gele gloed. Deze soepele champagne met satijnglans heeft een levendige aanwezige fijne zachte bubbel met een delicate pareling.

De Neus

In de neus krijgt u eerst toetsen van gekonfijte abrikoos, gekarameliseerde appel, romige karamel en viooltjes te verwerken. Na het decanteren kunnen er toetsen van lychee, gebakken ananas, zeste van gekonfijte sinaasappel en rabarber waargenomen worden, waarna er meteen vleugels van marmelade en kwets volgen.

De Mond

Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige en smeuïge gisting. De wijn ontplooit zich lekker op het gehemelte met een geconcentreerde smaak van sappig gekonfijt fruit en pulp van citrusvruchten. De kalkachtige minerale smaak die geassocieerd wordt met de volle fruitige luchtige structuur versterkt het gevoel midden in de mond. De balans blijft mooi in stand door een opwekkende zuurheid die ons naar een feestelijke afdrank leidt waarbij allerlei smaken van tropisch fruit zoals ananas, mango en passievrucht onthuld worden.



Cuvée Grande Réserve Brut

Erfgoed van onze voorouders, zeldzaam en tot op de dag van vandaag nagestreefd. Onze traditionele Cuvées zijn mono-cépagewijnen om zo het karakter van elk van onze wijnen en wijnstrekten te bewaren.

- **100% Chardonnay** : wijn met delicate aroma's en florale, citrus- en soms ook minerale toetsen
- Geografische ligging van de wijngaard : **Marnevallei – Côte des blancs** .
- Assemblage van twee jaargangen
- Rijping "sur lie" : ongeveer 3/4 jaar
- Dosage : ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage : ongeveer 12°
- Formaten : **standaardfles (75cl) Magnum (150cl)**

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.

Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder **en zijn drinkklaar.**

Koud serveren **tussen 7°C en 9°C**



 [Download de technische fiche](#)



Deze frisse minerale wijn verenigt zuiverheid en verfijning, waardoor deze met voorkeur gebruikt wordt bij jodiumbereidingen.

Degustatie Cuvée Grande Réserve Brut :

De Kleur

Deze Champagne heeft een mooie lichtgoudgele kleur met groengele nuances en een heldere en diepe citroengele gloed. Deze champagne heeft een levendige zeer fijne bubbel die een delicaat kraagje vormt.

De Neus

In de neus krijgt u eerst een geraffineerde geur te verwerken met geuren van krijt, room, jodium en citroen. Na het decanteren volgen er toetsen van zeste van citroen, amandelen, verse hazelnoten, witte peper, vuursteen, dragon en accenten van pittige munt en gember.

De Mond

Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige gisting. Deze wijn ontplooit zich op het gehemelte met een geconcentreerde smaak van gedroogde vruchten (pindanoten, gepelde amandelen, verse hazelnoten) en gekonfijte citrusvruchten (zeste van citroen, gele pompelmoes), gedragen door een goed uitgebalanceerde zure citroenige structuur. De slanke afdrank wordt gekenmerkt door een opmerkelijke smaak van intens jodium, een hoog zoutgehalte en goede erg luchtige plantaardige bittere elementen.



 Download de technische fiche

Champagne Rosé Brut

Sinds de jaren 2000 zit de consumptie van deze karaktervolle verleidelijke champagne echt in de lift.

- 30% Pinot Meunier , 30% Pinot Noir , 30% Chardonnay et 10% rode wijn gemaakt van Pinot Meunier uit de Champagnestreek.
- Geografische ligging van de wijngaard : Marnevallei – Côte des Blanc – Montagne de Reims .
- Assemblage van twee jaargangen
- Rijping "sur lie" : ongeveer 3/4 jaar
- Dosage: ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage: ongeveer 12°
- Formaten : **standaardfles** (75cl) **Magnum** (150cl)

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.

Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder en zijn drinkklaar.

Koud serveren **tussen 7°C en 9°C**



Onze rosé Champagne streeft naar frisheid en fruitigheid en wordt geprezen om zijn lekkere smaak en gastronomische neigingen.

Degustatie Champagne Rosé Brut :

De Kleur

Deze Champagne heeft een aantrekkelijke framboosroze kleur met een diepe zalmroze gloed. Deze soepele champagne heeft een levendige aanwezige zeer fijne bubbel met een delicate pareling.

De Neus

In de neus ontwaart u eerst geuren van goed gerijpte aardbei, zwarte bes, framboos en pittige munt. Na het decanteren volgen er toetsen van roze pompelmoes, mandarijnsap en verse granaatappel. Een verder doorgedrevene decantering onthult tot slot geuren van zure kers en verse munt.

De Mond

Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige en smeùge gisting. Deze wijn ontplooit zich op het gehemelte met een fruitige concentratie die doet denken aan framboos, aardbei en roze pompelmoes. De frisheid wordt in stand gehouden door een zuurheid die elegant ondersteund wordt door een kalkachtig mineraal. Dit geheel gaat over in een afdrank die de smaak van framboos en munt goed doet uitkomen, een droge fruitige materie met goede zure elementen.



Cuvée Eugène

Ter nagedachtenis van Eugène Cadel (1857-1932), die het Champagnehuis heeft opgericht in 1899, hebben we besloten een bijzondere cuvée te vervaardigen: de Cuvée Eugène.

- 70% Chardonnay , 15% Pinot Meunier et 15% Pinot Noir
- Geografische ligging van de wijngaard : Marnevallei , Côte des Blancs , Montagne de Reims .
- Assemblage van drie jaargangen
- Rijping "sur lie": ongeveer 7/8 jaar
- Dosage: ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage: ongeveer 12°
- Formaten : **standaardfles** (75cl) .

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.

Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder **en zijn drinkklaar.**

Koud serveren **tussen 7°C en 9°C**



Download de technische fiche



De cuvée Eugène is een complexe champagne met een diepe minerale smaak en een achterblijvende aromatische afdruk waardoor hij harmonieus kan gebruikt worden met verschillende combinaties.

Degustatie Cuvée Eugène :

De Kleur

Deze Champagne heeft een heldere lichtgoudgele kleur, met een krachtige geelgroene gloed die een impressie van diepte creëert in de flûte. Deze soepele champagne heeft een levendige aanwezige fijne zachte bubbel met een delicate pareling.

De Neus

In de neus worden eerst geuren van perzik, zoethout, vijgen en jodium waargenomen. Na het decanteren volgen er toetsen van mango, zwarte bes, peer, witte peper, gember en koekjes. Na een verder doorgedrevene decantering kunnen we genieten van geuren van truffel, karamel, peperkoek en zoete amandelen.

De Mond

Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige en smeuïge gisting. De wijn ontplooit zich zacht op het gehemelte met een gewaarwording van een zalfje van witte en gele vruchten, die goed geïntegreerd zijn met een onderliggende structuur van zachte mineralen. De frisheid wordt verzekerd door een prikkelende goed gebalanceerde zuurheid die het geheel leidt naar een liefkozende boterige afdrank die de subtiele smaken van veldsla en zouten goed doet uitkomen en nazindert met aromatische smaken van pitvruchten.



Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Millésime 2005

Deze champagne met druiven uit een enkel oogstjaar is gemaakt van blanc de blancsdruiven, 100% Chardonnay, uit een grand cru gebied.

Elk jaar geeft specifieke kenmerken aan de wijn die elk jaar verschillen. Wij laten ze u ontdekken.

- 100% Chardonnay Grand Cru
- Geografische ligging van de wijngaard : Côte des Blancs .
- Oogstjaar : 2005
- Gebotteld : 2006
- Dosage: ongeveer 9g/l
- Geen malolactische gisting
- Alcoholpercentage: ongeveer 12°
- Formaten : **standaardfles** (75cl)

Bewaar uw flessen liggend, beschut tegen het licht.
Onze flessen werden bewaard in een wijnkelder **en zijn drinkklaar**.
Koud serveren **tussen 7°C en 9°C**

