



Consommer le champagne Delhomme est un acte responsable

Champagne Delhomme

Notre exploitation est basée dans le département de l'Aisne, en plein cœur de la vallée de la Marne, entre Château-Thierry et Dormans.

Nos vignes sont situées essentiellement en coteaux, exposés Sud-Est.

Le sous sol est en partie constitué d'argile et de calcaire.

Engagés pour la préservation de notre territoire et de sa Biodiversité nous avons 40 ares de vignes cultivées en Agriculture Biologique .

Nous cultivons les trois grands cépages en Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) , il est de précieux support à la formation des élèves .

Les bénéfices sont en partie investis dans l'exploitation autonome , qui a de nombreux besoins, en vue d'améliorer l'enseignement au quotidien.

Alors , si vous voulez participer à la formation de ces jeunes passionnés tout en vous faisant plaisir , consommez le Champagne Delhomme !



CELLIER : 03-23-71-23-53
LYCÉE : 03-23-71-50-70



CONTACT@CHAMPAGNE-DELHOMME.FR



WWW.CHAMPAGNE-DELHOMME.FR



LYCÉE PUBLIC AGRO-VITICOLE -
2 RUE DE L'EGLISE - 02650 CRÉZANCY



Cuvée Bio

*Un champagne 100 % Meunier !
Une cuvée Pinot Meunier élevée en culture Biologique et Vinifiée en fûts de Chêne , un côté boisé avec une note poivrée qui dévoile des arômes de Vanille et Cacao .
Original et à découvrir !*

Accords mets/vins: des plats en sauce , poules au pot , plats épicée, bœuf bourguignon

Brut Blanc de Blancs

Ce champagne est faiblement dosé et à une bonne longueur en bouche . Cette cuvée exprime une belle minéralité.

*Assemblage
100% Chardonnay*

Accords mets/vins: apéritifs, poissons , fruits de mer , fromages



Brut Rosé

*Un champagne gourmand aux arômes de fruits rouges. Avec une persistance aromatique .
C'est le Champagne des douceurs !
Assemblage
15% de rouge et 85% de Chardonnay*

Accords mets/vins : peu accompagner de la viande rouge ,vos desserts notamment chocolat



Demi-sec tradition

C'est la cuvée "tradition" avec un dosage en sucre plus élevé. C'est un vin doux et fruité

Assemblage :70% Pinot Meunier et 30% Chardonnay

Accords mets/ vins: dessert

Brut tradition

*Ce champagne représente la "Vallée de la Marne" avec un assemblage majoritairement constitué de Pinot meunier .
C'est un champagne fruité et gourmand. Facile à déguster à la fois frais et vif, il est de tous les instants .*

*Assemblage
70% Pinot Meunier
30% Chardonnay*

Accords mets/vins : partage vos apéritifs mais aussi vos repas de foie gras ,vos viande blanche mais aussi vos desserts .

Il existe en demi-bouteille (37.5 cl) , en bouteille (75cl)et en Magnum (150cl)



Ratafia

*Produit d'exception , existent pourtant depuis le 13ème siècle. Il s'obtient par le "mutage" en mélangeant aux moûts de raisins frais, de l'eau de vie Champenoise vieillie en fût de chêne. Ce mariage harmonieux lui confère un caractère aromatique original aux notes sucrées et puissantes de pruneaux et de pain d'épice . Les ratafias tirent entre 17 et 18° .
A déguster très frais en apéritif ou au dessert .*



Euphrasie Millésime 2014

*C'est un champagne "Haut de Gamme" est issu de la quintessence des Chardonnay et Pinot Meunier d'une seule vendange . Mélange de fraîcheur et de rondeur.
Long en bouche , c'est un champagne de dégustation*

*Assemblage
30% Pinot Meunier
70% de Chardonnay*

Accords mets/vins : poissons , viandes blanche , petit four aux fromages , huîtres.

Conditions de vente et livraison

Conditionnement en carton de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles 1 ou 2 magnum .

***remise quantitative de 5% de 48 à 95 bouteilles et 7% à partir de 96 bouteilles.*

Envoi du Champagne à réception de votre règlement.

frais de livraison : voir conditions sur le site:

<https://champagne-delhomme.fr/>