

# Blanc de Blanc

Cette cuvée Blanc de Blanc est composée exclusivement de Chardonnay (100%).

Le Chardonnay est le seul cépage blanc de Champagne, connu et reconnu pour sa vivacité et son élégance à travers le temps. Plus il vieillit et plus il révèle d'arômes complexes et flatteurs.

Cette cuvée reste 6 ans en cave avant d'être dégustée et appréciée seule, mais aussi avec un poisson grillé ou une volaille.



  
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