

Champagne L'étoilée



Champagne d'assemblage
des années 2009 et 2010.

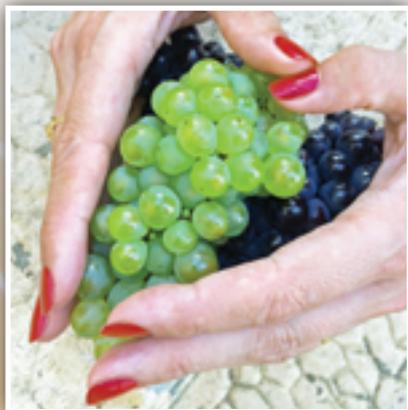
Avec 20% de chardonnay,
40% de pinot Noir
et 40 % de pinot Meunier,
parfait pour les apéritifs
et repas de fin d'année.

Cette bouteille a sorti sa robe
de soirée blanche nacrée
et dorée pour sublimer
vos cadeaux et aussi les tables
de Noël. Elle est dotée
d'une capsule personnalisée.

L'ét★ilée
CHAMPAGNE
*Jean Michel Bouchet
et Filles*
BRUT


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.

