

Champagne Millesime 2011



Notre grande fierté !

Cette assemblage souligne
une année 2011 exceptionnelle,
où toutes les conditions étaient réunies
pour élaborer un millésime.

Après son grand frère 2008
très mature qui n'est plus disponible,
le 2011 est plus frais, plus tendu.

Ses arômes sont d'une élégance
remarquable, après plus de dix ans
d'existence, on y découvre des notes
d'agrumes, de fruits à chair blanche,
mêlées à des notes de maturité
plus profondes comme le miel,
et une légère torréfaction...

Attention, c'est une édition limitée,
il n'y en aura pas pour tout le monde !



*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