



*Laissez-vous séduire par
notre Champagne authentique*

Le sens



de la tradition

Issue d'une famille de vignerons implantée dans la Vallée de la Marne depuis le XIXème siècle, la maison Bourgeois est une exploitation familiale indépendante.

*Elle perpétue la tradition et développe ses activités avec
un sens remarquable de l'innovation.*

Nous comptons parmi les rares récoltants à pratiquer la vinification traditionnelle sans fermentation malolactique, d'où des champagnes naturellement plus près du fruit.

*Nos Champagnes sont souvent reconnus et récompensés pour leur authenticité
et leur créativité, comme ces dernières années à Londres, Montréal et Tokyo.*

*Ces succès confirment les résultats et notes obtenus dans les concours et dans
les meilleurs guides, dont le "Guide Hachette des Vins".*

Champagne Bourgeois vous propose 5 Champagnes et 3 alcools :

Nos Champagnes

Cuvée Millésime de l'Écu

Chardonnay

La **Cuvée de l'Ecu** est un champagne raffiné, tout en fraîcheur, qui place vos réceptions sous le signe de la réussite !

La vive effervescence de ce millésime est impétueuse.

Le dosage est équilibré et discret, ce qui laisse une pleine expression florale en fin de bouche. Quelques notes citronnées confèrent un caractère rafraîchissant en finale.



Récompenses :

Médaille d'Or 2005 (*Japon*) - *Japan Wine Challenge Tokyo*

Silver Award 2005 (*UK*) - *International Wine & Spirit Competition London*

Bronze Award 2005 (*UK*) - *Decanter World Wine Awards London*

Médaille d'Argent 2005 (*France*) - *Chardonnay du Monde*



Cuvée Millésime Dernier Siècle

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ce **Brut Tradition** est un très grand moment de champagne!

Le dosage équilibré confère au palais une certaine rondeur et en finale, souplesse et fraîcheur.

Récompenses :

Médaille d'Argent 2005 (*Japon*) - *Japan Wine Challenge Tokyo*

Coup de Cœur ** *Guide Hachette des Vins 2003 (France)*



Cuvée Brut Sélection

Cette **Cuvée Sélection**, puissante et généreuse, est très équilibrée et sera appréciée en de nombreuses circonstances festives et conviviales.

Les arômes de fruits confits, de pâtes de coing, de poire et d'abricot confèrent une sensation de douceur.

Souple et d'une belle rondeur, ce champagne est issu d'un assemblage de trois cépages: **Pinot Noir**, **Pinot Meunier** et **Chardonnay**.



Récompenses :

Médaille d'Or 2004 (Canada) - *Sélections Mondiales des Vins de Montréal*

Silver Award 2005 (UK) - *International Wine & Spirit Competition London*

Coup de Cœur ** *Guide Hachette des Vins 2005 (France)*



Cuvée Sélection Rosé

Pinot Meunier

Le **Brut Rosé Selection** est à la fois franc et doux. Discrètement fruité, il marque l'instant par sa fraîcheur naturelle, de l'apéritif au repas.

L'effervescence vive forme, par la finesse de ses bulles, une large collerette blanche.

Les arômes sont typés : fruits rouges, framboise, groseille.

La dégustation révèle également des notes de raisins secs, de litchis, ainsi que d'une touche de caramel.

Récompenses :

Cité dans le *Guide Hachette des Vins 2006 (France)*





Cuvée Tradition

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

La douceur et la générosité de la **Cuvée Tradition** en font un champagne qui, par sa présence, donne à vos réunions et fêtes familiales, amicales ou professionnelles un cachet unique!

L'**effervescence** est vive avec un large cordon de mousse. **Les arômes** s'expriment dans un registre fruité et doux de pêches et de poires.

Sa **personnalité** s'affirme à l'éclosion de notes d'agrumes et de fruits exotiques. Elle souligne de légers effluves de végétaux et de foin coupé...

Nos Alcools

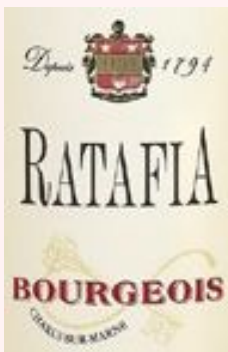


Très Vieux Marc de Champagne

40° - Vieilli en fûts de chêne

D'abord **eau de vie blanche** obtenue par l'extraction de l'alcool contenu dans le marc des raisins de Champagne, il fermente à l'abri de l'air.

Il accompagne sorbet, glace, café ...



Ratafia

18°

apéritif typiquement régional. Il est composé de **moûts de raisins, cépages Chardonnay et d'alcool**.

De couleur ambrée, cette liqueur apéritive est fruitée et sucrée, tout en laissant apparaître des notes rafraîchissantes.



Vieille Fine de la Marne

40° - Vieilli en fûts de chêne

Obtenu par distillation de vins de Champagne. Cette eau de vie est un **alcool fin et délicat**.

Le sens



de la tradition



43, Grande Rue
02310 Crouettes sur Marne
France

Tel +33 (0)3 23 82 15 71 – Fax +33 (0)3 23 82 55 11

contact@champagne-bourgeois.com

<http://www.champagne-bourgeois.com>