

VOTRE CHAMPAGNE.....

A l'honneur pour cette fin d'année nos deux dernières cuvées. L'une en 100 % Chardonnay, première cuvée de notre Champagne Exception, l'autre en 100% Meunier, notre Fleur de Vigne.

Nous espérons vous étonner et vous faire découvrir l'étendue infinie des gammes de goût et saveur ainsi que notre savoir faire, notre curiosité.

Parmi la diversité de nos parcelles de vignes, nous aurons l'occasion de sélectionner dans les années à venir d'autres cuvées d'excellence, unique par leur sapidité, cépage et assemblage..

CUVÉE EXCEPTION

Cette année la cuvée **EXCEPTION** est issue de nos Chardonnays de Sacy des années 2005—2006 et 2007.

Ce blanc de blanc élevé en petits fûts a donné naissance à **1555** bouteilles ayant obtenues leur maturité optimum aujourd'hui.



CEPAGES

100 % de Chardonnay de Sacy

DEGUSTATION

Teinte or pâle au reflet vert. Nez légèrement boisé d'une belle finesse. Une bouche florale tout en délicatesse associant fraîcheur et minéralité.

Idéal à l'apéritif

CUVÉE FLEUR DE VIGNE

La cuvée fleur de vigne, 100 % meunier de Serzy et prin, dernière née de la gamme des Champagnes Alain Bailly lui rend hommage. Les meuniers qui composent cette cuvée sont issus de pratiques extrêmement respectueuses du développement durable.

CEPAGE

100 % de Meunier de Serzy et prin

DEGUSTATION

Robe or vert clair. Nez discret et frais, net et fin. La bouche fraîche et aérienne dévoile en se réchauffant des accents iodés porté sur une texture minérale cristalline. La finale reste persistante sur des notes salines. Le passage en fût de quelques mois apporte une subtile touche vanillée

GUIDE HACHETTE 2015

Idéal à l'apéritif.



Bonne dégustation.

Franck BAILLY

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé