

Côté Alcools
Délectez vos Papilles !



Pour vos grandes occasions :

- Mariage, Baptême, Communion...
- Pour les associations, les Clubs ou les Comités d'entreprise...



*Pensez à nos
habillages personnalisés*

Retrouver aussi toutes nos recettes sur notre site internet.

En toutes occasions

Le Champagne est un cadeau idéal et vivement apprécié.

Quelques conseils...

Gardez vos bouteilles couchées dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Le Champagne se sert frais, mais non glacé, à une température de 6 à 8°C. Le seau à Champagne et la glace sont idéals. Utilisez de préférence des flûtes à Champagne.

à Découvrir

Notre vignoble, nos caves, la vintothèque, nos celliers avec dégustation de nos Champagnes.

à Noter dans vos agendas

Le week-end qui suit le 14 juillet

Rencontres Estivales, promenade dans les vignes suivie d'un repas et soirée dansante.

Le 1er week-end de décembre

Portes Ouvertes au pressoir, marché de Noël (artisans, produits gastronomiques), repas les midis et soirée de prestige le samedi soir.

Toute l'année, réception de bus, avec visites des caves et dégustations
Possibilité de repas champenois, sur réservation

*Venez partager avec nous
des Bulles de Bonheur !*

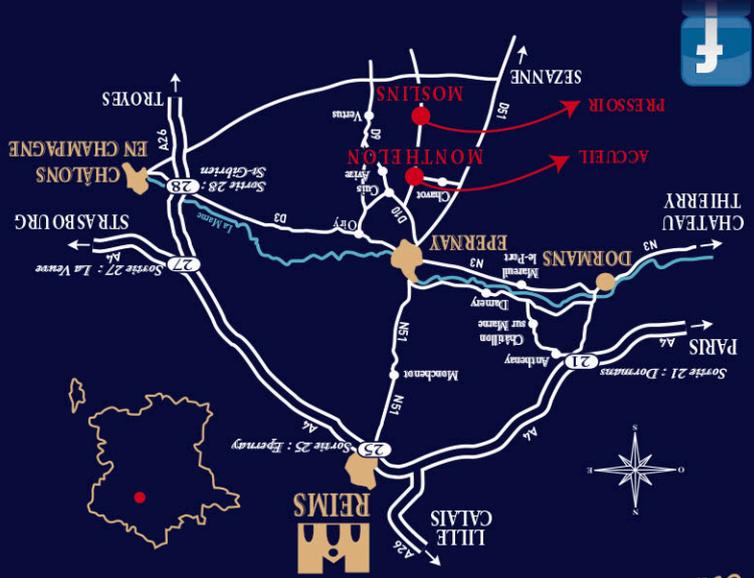
RM-29130-01 - création & impression : imprim'éclair-éperry - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Ouvert du Lundi au Samedi
de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 17 h.30
Merci de nous prévenir de votre visite.

www.champagne-derouillat.fr
E-mail : champagne.derouillat@wanadoo.fr
Tél. +33(0)3 26 59 76 54
51530 MONTHELON - FRANCE
23, rue des Chapelles

Déroutillat
CHAMPAGNE



Pour nous rendre visite...



CHAMPAGNE

Déroutillat

- CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE -

DEPUIS 1929, 4 GÉNÉRATIONS DE FEMMES ET D'HOMMES PÉRENNISENT NOTRE MAISON

ienvenue dans un univers où nos champagnes sont les liens qui unissent les énergies du soleil et de la terre nourricière.

Un soleil stylisé est l'image de notre maison ; source naturelle d'énergie, de maturité des raisins et de dynamisme créatif. Il symbolise avec puissance notre détermination constante à rechercher l'excellence et l'originalité.

Nos vignes s'expriment sur les terroirs des Coteaux Sud d'Épernay, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne. Elles sont travaillées suivant les principes de la viticulture saine et durable dont nous avons fait notre philosophie.

L'harmonie parfaite des caractères et des arômes du Chardonnay, du Meunier et du Pinot Noir s'identifie dans nos champagnes.

La création de nos cuvées, chacune unique par ses origines, son assemblage et son élaboration atteste de la typicité et de l'élégance de nos champagnes.

Un pressoir traditionnel vertical, des cuves en acier inoxydable et plusieurs fûts de chêne consolident notre démarche qualitative. Ils nous permettent d'extraire les subtils nectars de nos raisins et de réaliser des vinifications d'une grande finesse ; clés de la réussite pour créer des Champagnes d'exception.

Entrez dans un monde de bulles de bonheur...



Le Meilleur Champagne c'est celui que vous aimez...

Pour votre plus grand plaisir, découvrez nos Champagnes issus de la viticulture saine et durable !!!

— LES CRÉATIONS PRIVILÉGÈS —



Fleur de Bulles

55% Meunier
30% Chardonnay
15% Pinot Noir

Convivial, fruité, charmeur

Idéal à l'apéritif et pour un vin d'honneur...

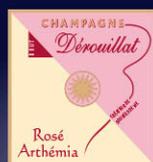


L'Esprit
PREMIER CRU

100% Chardonnay,
Premier Cru de la Côte des blancs

Fin, élégant, délicat

En début de repas avec un plateau de fruits de mer ou un poisson à chair blanche...



Arthémia

85% Chardonnay
15% Vin Rouge de Meunier AOP Champagne

Étincelant, fruité, dynamique

Avec une volaille rôtie ou au dessert...



Georges-William
SECRET DE FAMILLE

Assemblage secret en hommage aux fondateurs de notre maison

Racé, souple et gourmand

De l'apéritif au dessert

— LES TRÉSORS CONFIDENTIELS —



Fanette

40% Chardonnay
30% Meunier
30% Pinot Noir

Harmonie, caractère, originalité

A l'apéritif ou avec un rôti Gascon...



Cécile
PREMIER CRU

50% Pinot Noir, *Grand Cru d'Aÿ*
50% Chardonnay, *Premier Cru de Cuis*

Puissant, charpenté, élégant

Avec un foie-gras mi-cuit sur des toasts briochés



Rosé de Saignée
726

100% Meunier de Monthelon, tri au grain par grain mono-parcellaire, mono-année

Flamboyant, profond, vineux

Avec une viande rouge, un gibier ou sur un dessert aux fruits rouges



Blanc de Noirs
GRAND CRU

100% Pinot Noir, *Grand Cru d'Aÿ* mono-parcellaire et mono-année

Riche, énergique, chaleureux

A l'apéritif, avec un chapon rôti ou un filet de bœuf en croûte

Issu de vieilles vignes
Uniquement en année exceptionnelle

Agrafé et vieilli sur liège
Uniquement en année exceptionnelle

- RARE -

- UNIQUE -