


C H A M P A G N E
R E M Y - P A R I S E L



Vignerons de Père en Fils à Cerseuil, au cœur de la Vallée de la Marne, c'est avec fierté que nous perpéтуons le savoir-faire familial pour que nos cuvées viennent accompagner vos moments de plaisir et de partage.

L'encépagement est dominé par le Pinot Meunier, cépage emblématique de la Vallée de la Marne et représente ainsi 75% de l'exploitation. Le reste est plantée de 20% de Chardonnay et 5% de Pinot Noirs. Ainsi, cette répartition nous permet de vous proposer des assemblages très différents les uns des autres.

Soucieux de notre environnement, nous sommes engagés depuis 2 ans dans un processus de viticulture durable. Nous bénéficions de la double certification HVE et Viticulture durable en Champagne.



Nos Cuvées :



Blanc de Noirs (60 % Pinot Meunier – 40 % Pinot Noir) 17 € TTC



Grande Réserve (50 % Chardonnay – 30 % Pinot Meunier – 20 % Pinot Noir) 18 € TTC



Rosé (100 % Pinot Meunier) 19 € TTC



Blanc de Blancs millésime 2014 (100 % Chardonnay) 25 € TTC



Retrouvez nous sur notre site internet : www.champagneremy-parisel.fr
Visite possible sur rdv : 06.12.18.27.86 ou 06.79.71.53.55

