

Nos assemblages GRANDS CRUS

BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

La Bouteille 75cl 21,50 €



100% Chardonnay Grands Crus « Un vin de corps marqué par la fraîcheur typique du Chardonnay. »

La teinte est brillante avec des reflets verts
Le premier nez révèle des notes d'agrumes, de mandarine et de citron jaune. Le second nez apporte des fruits frais charnus (pêche blanche, nectarine).
L'attaque en bouche est franche et droite, tendue, qui s'assouplira avec le vieillissement.
Idéal à l'apéritif avec des « amuse-bouche légers »

BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME 2017

La Bouteille 75cl 27,00€



*100% Chardonnay - Dosage: 6g/l
« Un Millésime compliqué où les Chardonnays sont rois »*

La couleur est un or très pale, l'effervescence est délicate.
Le nez, complexe, est doté d'une grande finesse et de notes de fruits secs.
La bouche est généreuse, harmonieuse et croquante.
Idéal avec un vieux comté, du parmesan ou de la volaille.

*Souvenirs de vendanges: 2017, un millésime compliqué où les Chardonnay sont les rois !
Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'Août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardés les plus belles grappes. Les Chardonnays quant à eux, se révèlent d'une grande puissance.*

Nos Assemblages Blanc de Blancs

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS PRESTIGE

La Bouteille 75cl

20,50€



100% Chardonnay - Dosage: 4g/l

« La Cuvée Prestige de la maison, entre esprit et pureté, l'expression du Chardonnay à l'état pur. »

Or paille, mousse fine et délicate. nez citronné.

Le nez est citronné et direct.

En bouche, l'attaque est nerveuse, ferme et sauvagonne.

La finale est limpide, vraie, sans pudeur.

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer.

BRUT BLANC DE BLANCS

La Bouteille 75cl

18,50 €

La demi-bouteille 37,5cl

10,00 €

Le Magnum 150cl

42,00 €

Jérobaoam 300cl

108,00 €



100% Chardonnay - Dosage: 10g/l

« Notre Classique Champagne Blanc de blancs, frais et généreux. »

Or brillant avec des reflets jaunes, mousse fine et persistante

Le nez est mature, ouvert et aromatique, avec des notes de fruits blancs. La bouche est charnue et gourmande, révélant des arômes de miel, de tilleul et d'abricot pour une finale tout en rondeur.

Pour accompagner l'apéritif, les poissons, sushis et viandes blanches

Nos assemblages Brut, Rosé et Demi-sec

BRUT TRADITION

La Bouteille 75cl

17,00€



Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
 Dosage 10 g/l
 « L'assemblage historique de la maison,
 l'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir »

La robe est d'un bel or jaune, la mousse est fine et persistante, le nez vif et fruité. L'attaque en bouche est fraîche puis s'ouvre sur une sensation gourmande d'abricot et de poire.

A l'apéritif, lors d'un vin d'honneur ou un cocktail, toutes les occasions sont bonnes.

BRUT ROSE

La Bouteille 75cl

19,00 €

Le Magnum 150cl

49,00 €



Assemblage : 60% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 16% Pinot noir vinifié en rouge
 Dosage: 8g/l
 « Incontournable au printemps, indispensable en été. »

La robe rose délicatement saumonée dévoile une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges, griottes et fraises des bois. L'attaque en bouche est souple et charnue. La finale se révèle fraîche et élégante.

Parfait à l'apéritif, avec des gambas grillées ou un dessert aux fruits rouges.

DEMI-SEC

La bouteille 75cl

17,00 €



Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
 Dosage: 45 g/l
 « Le champagne fruité et gourmand »

La robe est jaune paille avec des reflets dorés. La mousse composée de fines bulles persistantes. Le nez révèle des notes de fruits exotiques. La bouche, moelleuse, charnue, expressive, propose une finale toute en rondeur et « miellée ».

Parfait avec le dessert, délicieux au gouter.

CHAMPAGNE

Serge
LEFEVRE

S.C.E.V. Les Pinoches
7, Grande Rue
51120 SAUDOY

Tél. 03 26 81 31 76 - 06 07 63 71 76
E-mail : champagne.s.lefevre@wanadoo.fr

CONDITIONS DE VENTE

Transport et livraison:

Nos tarifs s'entendent départ cave, c'est-à-dire enlèvement à la propriété. Les couts de transport varient en fonction des quantités expédiées.

Quantité	Tarif TTC
6 bouteilles	25€
12 bouteilles	35€
18 à 24 bouteilles	40€
25 à 48 bouteilles	55€
49 à 60 bouteilles	70€
A partir de 61 bouteilles	1,10 /bt

Transport et cout de livraison Export: Sur demande

Nous contacter :

Bénédicte LEMKECHER - LEFEVRE  07 89 88 05 86

benedicte@leschampagneslefevre.fr

www.leschampagneslefevre.fr

Réseaux Sociaux : @champagnelefevre @champagnesergelefevre

Nos conditions de paiement:

Paiement à réception de la facture

Nos coordonnées bancaires

IBAN: FR76 1020 6515 3599 2797 4433 563

BIC: AGRIFRPP802

CHAMPAGNE

Serge

LEFEVRE

Nom

Adresse

Adresse de livraison (si différente)

Tel:

Email:

Bon de commande	Reglement à reception	date:
------------------------	------------------------------	--------------

Quantité	Cuvée de Champagne	PU HT	PU TTC	MTNT TTC
Bouteille(s)	Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2017	22,50	27,00	-
Bouteille(s)	Blanc de blancs Grand Cru	17,92	21,50	-
Bouteille(s)	Blanc de blancs Cuvée Prestige Extra Brut	17,08	20,50	-
Bouteille(s)	Blanc de blancs	15,42	18,50	-
Demi-bouteille(s)	Blanc de Blancs	8,33	10,00	-
Magnum(s)	Blanc de blancs	35,00	42,00	-
Jéroboam (s)	Blanc de blancs	91,67	110,00	-
Bouteille(s)	Brut Rosé	15,83	19,00	-
Magnum(s)	Champagne Rosé	40,83	49,00	-
Bouteille(s)	Champagne Brut Tradition	14,17	17,00	-
Bouteille(s)	Champagne Demi-Sec	14,17	17,00	-

Transport

Total