

Notre Gamme Classique



CHAMPAGNE
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE

SELECT RÉSERVE BLANC DE NOIRS



Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo-calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

100% Meunier.

Oeil

La robe est d'un beau jaune clair.
La mousse est fine et crémeuse.

Nez

Complexe aux arômes de noisettes, d'amandes fraîches et de chèvrefeuille.

Bouche

Fraîcheur et minéralité.
Aromatique, tonique. Notes savoureuses de vanille.

Accord mets vins

Apéritif et repas. Risotto et veau marenco, poissons et crustacés.

Compagnon de tous les instants, le Select Réserve charme par son parfait équilibre et il séduit les amateurs de champagne structuré, racé et fruité. L'expression pure d'un grand terroir: la Vallée de la Marne.

CUVÉE TRIANON



Fleur de la Maison
Roger - Constant Lemaire, la
Cuvée Trianon allie la finesse du
raisin blanc et l'élégance du
raisin noir. Authenticité et
terroir, ce champagne a obtenu de
nombreuses médailles.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo-calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur
Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

40% Chardonnay,
60% Pinot noir.

Oeil

La robe est jaune avec des
reflets vert clair. La mousse est
persistante et généreuse.

Nez

Tout en légèreté le nez s'ouvre
avec des notes de noisette, de
jasmin, de mirabelle et de citron.

Bouche

Le contact en bouche est
gourmand ou on retrouve des
nuances de bergamotte, de thé
vert et de chèvrefeuille.

Accord mets vins

Produit de la mer, coquilles et
jaques et crustacés, foie gras
chaud au ratafia.

ROSÉ DE SAIGNÉE



Romantisme, douceur,
tendresse et élégance: laissez vous
surprendre par la finesse de ses
arômes de fruits rouges! Sa teinte
rubis et ses arômes très fruités
sont obtenus par la macération
de la peau et du jus de raisin (sans
vin rouge). Cette méthode rare lui
donne sa robe subtile et naturelle
qui changera légèrement chaque
année.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo-calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur
Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.
Couleur naturelle par macération
des raisins noirs.

Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

50% Meunier.
50% Pinot noir.

Oeil

Une belle robe cuivrée munie
d'une effervescence fine et
discrète.

Nez

Un mélange de fleurs d'orangers,
de tabac et de kirsch.

Bouche

La bouche est dominée par les
fruits confits avec des notes de
miel, caramel et de violette.

Accord mets vins

En association avec les cailles
farcies le lapin et les magrets de
canard mais aussi avec les salades
de fruits, tarte meringue et
biscuits roses.

TRIANON 66

EDITION LIMITED EXCLUSIVE
BRUT



Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo-calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur
Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Cuves thermoregulées en Inox.

Viellissement

5 ans dans nos caves et une
maturation supplémentaire d'1 an
avec son bouchon après
dégorgement.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.
Liqueur 100% maison, sucre de
canne bio.

Assemblage

40% Chardonnay, 60% Pinot noir.

Oeil

La robe est jaune à reflets vert/or.
La mousse est abondante avec de
jolies bulles fines.

Nez

Végétal et balsamique, épicé et
régliissé avec des notes de pêche
et de fleurs d'orangers.

Bouche

Très aromatique, il s'exprime sous
l'expression de l'orange amère et
du noyau de cerises.

Accord mets vins

Champagne parfait pour
l'apéritif. Viandes blanches, pois-
sons, crustacés, coquilles St
Jacques, caviar...

Raffiné et historique, le nom
Trianon est un héritage de
Monsieur Roger-Constant
Lemaire qui a transformé cette
marque en emblème familial en
1966. La famille honore cette
mémoire 50 ans après avec la
naissance du Trianon 66,
bouteille chic et élégante pour une
clientèle qui souhaite entrer dans
l'histoire.

LES HAUTES PRIÈRES

MILLÉSIME 2012 1ER CRU



Viticulture

Terroir de Hautvillers en 1er cru.
Sol calcaire.
Charrutage des sols.
Label Haute Valeur
Environnementale.
Label viticulture durable.
En conversion biologique.

Vinification

Sans fermentation malolactique.
Levure naturelle du raisin.
Sans filtration, sans collage.
Elevage en vieux fûts de chêne
sur 9 mois avec sa lie fine.

Viellissement

Depuis 2013 dans nos caves.

Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

Assemblage

100% Chardonnay 2012, 1er cru.

Oeil

La robe est jaune à reflets d'or.
Sa mousse est délicate.

Nez

Son expression olfactive est riche
de céréales chaudes, de fleurs
tisanières, avec des notes grillées
et torrifiées en passant par le
moka et le cacao.

Bouche

Avec ses expressions de
bergamote et de gingembre,
la bouche séduit et confirme sa
longue maturation sous bois en
cave.

Accord mets vins

A vins d'exception, mets
d'exception ! Poissons nobles
(turbot, cabillaud), petit gibier et
émincé de canard.

Issu des vignes âgées de 45 ans
de la Maison Roger - Constant
Lemaire, ce Millésime Blanc de
Blancs est un concentré de finesse
et d'une fraîcheur exceptionnelle.
Champagne élaboré exclusivement
avec les raisins de Hautvillers,
berceau du champagne et haut lieu
de l'abbaye de Dom Perignon.