



La Précieuse

BRUT

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Il nous plaît à dire que La Précieuse est la carte de visite de notre Maison. Vous la décrire en quelques mots : du fruit, de l'effervescence et de la fraîcheur, une cuvée qui ravira vos palets à l'apéritif.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022 | Proportion de vins de réserve utilisés : 30% (2020 & 2021).

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Passage au froid, filtration | Temps de repos en cave : 18 mois minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 5 g/L.

ACCORDS

Apéritif, bouchées apéritives, foie gras.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur or jaune pâle aux reflets jaunes vifs, bulles fines et collerette persistante, aspect lumineux et assez fluide.

Nez : fruits rouges, nez floral.

Arômes : fraise des bois, cassis, cerise griotte, prune, citron, pêche blanche, tilleul.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse et fondue, matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée. Ensemble gourmand sur un équilibre moelleux qui offre une farandole aromatique généreuse.

Type : blanc rond, empreinte fruit.

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.



La Naturelle

BRUT NATURE

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Le vin à son état pur, la Naturelle ne cache rien.

Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté. Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2021 | Proportion de vins
de réserve utilisés : 40% (2019 & 2020).

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en
cave : 24 mois minimum | Degré d'alcool : 12%.

ACCORDS

Poisson : crustacés, huîtres, cabillaud, lotte, raie,
Saint-Pierre, rascasse.

Garniture : légumes oubliés, carotte/patate douce,
pâtes, risotto, tomates.



DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et vives, assez fluide, couleur or
jaune.

Nez : fruits noirs, fruits jaunes, fleurs jaunes, fruits
blancs.

Arômes : acacia, tilleul, noisette, beurre, mie de
pain, fruit de la passion, framboise, cassis, épices
douces, quetsche, rose, miel.

Bouche : attaque fraîche, riche, effervescence
crémeuse, matière fruitée pulpeuse, charpentée,
fraîcheur tendue, finale vive.

Segmentation : VIF (frais et tonique)

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.



La Délicate

BRUT BLANC DE BLANCS

30% Pinot Blanc, 70% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

La Délicate mérite toute notre attention durant son élaboration de part la rareté du Pinot Blanc et la sensibilité du Chardonnay.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en
cave : 20 mois minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 6 g/L.

ACCORDS

Poisson : Filet de cabillaud et risotto aux pointes
d'asperges.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur jaune pâle aux reflets jaunes citrons, bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et assez dense.

Nez : fleur blanche, fruits blancs.

Arômes : pomme, tilleul, citron, miel d'acacia, verveine pêche blanche, amande émondée, reine des prés.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante soulignée par une acidité de fruits charnus. Ensemble équilibré entre une fraîcheur élancée et une richesse fruitée précise et profonde.

Segmentation: VIF (floral et minéral)

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Récoltant-Manipulant



La Gourmande

BRUT ROSÉ

100% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

La Gourmande ! Devinez pourquoi ! Il suffira de sentir ses arômes de confiture de fraise et d'y tremper vos lèvres pour découvrir des fruits rouges croquants et une sucrosité gourmande.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2022.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en
cave : 15 à 18 mois minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 12 g/L.

ACCORDS

Dessert : Brunoise de fraise et crème fouettée à la
menthe glaciale, salade de fruits rouges.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur rose soutenue aux reflets roses
pâles, bulles fines et collerette persistante, aspect
lumineux.

Nez : fruits rouges.

Arômes : cerise, framboise, pomme rouge, fraise,
groseille, rose fraîche, coquelicot.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence
crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante
soulignée par une acidité de fruits charnus. Ensemble
équilibré entre une fraîcheur élancée et une richesse
fruitée précise et profonde.

Type : frais, empreinte fruit.

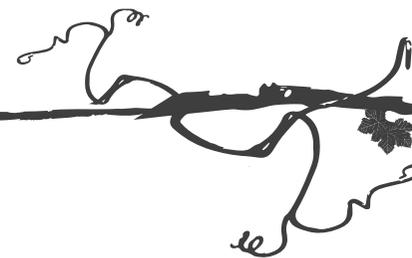
Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Récoltant-Champulant



Les Ferrées



BRUT BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Laissez vous séduire par l'équilibre naturel des Pinots Noirs de notre Vallée de la Sarce, sélectionnés dans une parcelle de notre exploitation : « Les Ferrées » ; sublimé par un dosage mesuré.

SPÉCIFICITÉS

Cuvée issue d'une parcelle unique, Les Ferrées | L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans | Année principale : récolte 2015.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox | Filtration, passage au froid | Temps de repos en cave : 48 mois minimum | Degré d'alcool : 12% | Dosage : 5 g/L.

ACCORDS

Poisson : crustacé, huîtres, bar, flétan, plie, rouget barbet, sandre, Saint-Jacques, tartare de daurade, sushis.

Sauce : beurre, beurre noisette, jus clair, fond de veau.

DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et vives, assez fluide, couleur or jaune, intensité pâle.

Nez : fruits jaunes, fleurs jaunes, fruits rouges, fruits noirs.

Arômes : fraise, framboise, cerise, quetsche, pivoine, rose, marmelade, chèvrefeuille, miel.

Bouche : attaque souple, fraîche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse, croquante, fraîcheur vibrante, finale fondue.

Type : VIF (tendu et franc)

Service : température de dégustation 9 à 12 degrés.





La Souveraine

BRUT MILLÉSIMÉ 2012

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Les Champagnes ne sont pas seulement des vins d'apéritifs. Preuve en est avec nos millésimés qui, fort de leur caractère acquis après de longues années de repos en cave, sauront sublimer vos mets.

SPÉCIFICITÉS

L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans |
Année principale : récolte 2012.

VINIFICATION

Fermentation malolactique | Élevage : cuve inox |
Filtration, passage au froid | Temps de repos en
cave : 10 ans minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 3 g/L.

ACCORDS

Viande : filet mignon de veau sauce morilles.

Accompagnement : risotto aux cèpes.

Plateau de fromages.



DÉGUSTATION

Oeil : couleur jaune doré à reflets jaune doré profonds, bulles fines et collerette délicate, aspect satiné et dense.

Nez : fruits confits.

Arômes : abricot confit, mirabelle, pain grillé, comun, torrification, pâte d'amande, miel, brioche.

Bouche : attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue, matière fruitée et pulpeuse. Ensemble harmonieux livrant une bonne maturité fruitée tout en préservant une fraîcheur exotique qui invite à l'évasion.

Type : blanc rond, empreinte cave.

Service : température de dégustation 10 à 15 degrés.

Champagne
CH. MARIN & FILS

Récoltant-Manipulant



Blanc d'Avirey

BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay d'Avirey-Lingey, secteur de la Côte des Bar.

Il était une fois un Chardonnay au pays des Pinot Noirs. Laissez-nous vous faire découvrir «Le Blanc d'Avirey» entre fraîcheur et puissance, nos Chardonnays ne demandaient qu'à rencontrer le plus noble des contenants : le fût de chêne.

SPÉCIFICITÉS

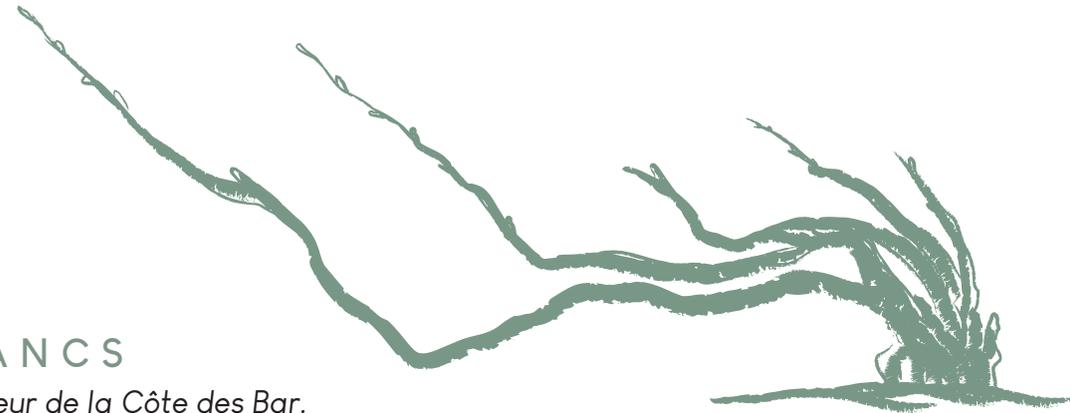
L'âge moyen des vignes pour cette cuvée : 30 ans |
Uniquement élaboré à partir de la vendange 2008
(Millésime non revendiqué).

VINIFICATION

Vinification et élevage en fût de chêne de 225L (30%) |
Vinification et élevage en cuve inox (70%) Fermentation
malolactique | Filtration, passage au froid | Temps de
repos en cave : 10 ans minimum | Degré d'alcool : 12% |
Dosage : 6 g/L.

ACCORDS

Fromages : Comté 36 mois, Brie aux truffes, Vieux
parmesan, Chaource affiné.



DÉGUSTATION

Oeil : bulles fines et persistantes soulignées par
un jaune paille intense.

Nez : Fruits murs, épices douces, boisé subtil.

Arômes : miel d'acacia, réglisse, noix fraîche,
bergamote et notes amandines.

Bouche : attaque franche et acidulée,
effervescence onctueuse, texture charnue
révélant une maturité maîtrisée, longueur saline,
finale briochée appétante et remarquable.

Caractère : Intense

Service : température de dégustation 10 à 15
degrés.