

Champagne
CH.MARIN & FILS

Récoltant-Manipulant



L'histoire du Champagne Ch. Marin & Fils est avant tout une histoire de transmission, celle de la famille Marin initiée il y a deux générations et entretenue aujourd'hui par Eric Marin et sa femme Sonia sur leur exploitation à Avirey-Lingey.

Passionnés autant par leurs vins francs et généreux que par leurs coteaux, ils associent dans leur caveau le plaisir de la vue à celui de la dégustation.

La famille Marin vous accueillera avec authenticité pour vous faire découvrir sa Maison, son histoire et ses champagnes.

Eric, Sonia et leurs enfants

Champagne
CH.MARIN & FILS
Récoltant-Manipulant

CÔTE DES BAR

4 RUE DU PIGEONNIER 10340 AVIREY-LINGEY
champagne-marin@orange.fr - 03 25 29 32 55
champagnemarin.fr

f Champagne Ch. MARIN & Fils

@ champagnechmarinetfils



Champagne
CH.MARIN & FILS
Récoltant-Manipulant

“Un dosage unique de sympathie...”

CÔTE DES BAR

DES VINS SÉLECTIONNÉS

Zone de production : La Champagne, la Côte des Bar, la Vallée de la Sarce, Avirey Lingey : le centre de notre monde.

Terroir : Portlandien, un peu, Kimméridgien, passionnément, les deux, à la folie.

Vignoble : 60 770 m² de vignes soit 6 hectares, après la virgule nous préparons l'avenir...

Cépages : 4% de Pinot Blanc, 15% de Chardonnay et 81% de Pinot Noir, évidemment.

Exposition : 5 parcelles au Sud, toujours, certaines les pieds à l'Est, d'autres à l'Ouest.

Philosophie : La rigueur du technicien, le bon sens paysan et la bonhomie en prime.



POUR UNE GAMME UNIQUE

Si notre sens paysan nous appelle à la raison, c'est notre bonhomie qui nous est si précieuse.

Nous sommes toujours partants pour de belles rencontres, autant de mariages délicats et gourmands, en toute simplicité, au naturel.

Notre terroir, nous l'aimons et le valorisons à travers nos vins de Champagne à l'image des ferrées. C'est cette dernière qui est au départ de cette belle aventure, elle en est même la souveraine.

"Un dosage unique de sympathie"

La Précieuse

Il nous plaît à dire que la Précieuse est La carte de visite de notre maison. Elle est composée de Pinot Noir et de Chardonnay.

Vous la décrire en quelques mots : du fruit, de l'effervescence et de la fraîcheur, une cuvée qui ravira vos palais à l'apéritif.



La Naturelle

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

Composée de Pinot Noir et de Chardonnay, La Naturelle ne cache rien.



La Délicate

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

Vous y découvrirez des notes de fleur blanche et de fruits blancs où le Chardonnay élégant est structuré par un Pinot Blanc puissant.



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 sucosité gourmande.

La Gourmande est élaborée exclusivement à partir de Pinots Noirs.



La Souveraine

Les champagnes ne sont pas seulement des vins d'apéritif.

Preuve en est avec nos Millésimés qui, forts de leur caractère acquis après de longues années de repos en cave, sauront sublimer vos plats et plateaux de fromages en alliant fraîcheur et matière.



Les Ferrées

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

Une évidence....

