



Consommer le champagne Delhomme est un acte responsable

Champagne Delhomme

Notre exploitation est basée dans le département de l'Aisne, en plein cœur de la vallée de la Marne, entre Château-Thierry et Dormans.

Nos vignes sont situées essentiellement en coteaux, exposés Sud-Est.

Le sous sol est en partie constitué d'argile et de calcaire.

Engagés pour la préservation de notre territoire et de sa Biodiversité nous avons 40 ares de vignes cultivées en Agriculture Biologique .

Nous cultivons les trois grands cépages en Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) , il est de précieux support à la formation des élèves .

Les bénéfices sont en partie investis dans l'exploitation autonome , qui a de nombreux besoins, en vue d'améliorer l'enseignement au quotidien.

Alors , si vous voulez participer à la formation de ces jeunes passionnés tout en vous faisant plaisir , consommez le Champagne Delhomme !



CELLIER : 03-23-71-23-53
LYCÉE : 03-23-71-50-70



CONTACT@CHAMPAGNE-DELHOMME.FR



WWW.CHAMPAGNE-DELHOMME.FR



LYCÉE PUBLIC AGRO-VITICOLE -
2 RUE DE L'EGLISE - 02650 CRÉZANCY



Cuvée Bio



- élevée en culture Biologique
- Vinifiée en fûts de Chêne



Assemblage
100 % Meunier !



Accords mets/vins: des plats en sauce ,
poules au pot , plats épicée, bœuf
bourguignon

Brut Blanc de Blancs



- champagne faiblement dosé
- une bonne longueur en bouche
- belle minéralité.



Assemblage
100% Chardonnay



Accords mets/vins: apéritifs,
poissons , fruits de mer , fromages

Il existe en Magnum (150cl)



Brut Rosé



- champagne gourmand
- une persistance aromatique



Assemblage
15% de rouge et 85% de Chardonnay



Accords mets/vins : peut accompagner
de la viande rouge ,vos desserts
notamment chocolat



Demi-sec tradition



- un dosage en sucre plus élevé
- champagne doux et fruité



Assemblage
70% Pinot Meunier
30% Chardonnay



Accords mets/ vins: dessert au champagne

Brut tradition



- champagne fruité et gourmand
- fois frais et vif



Assemblage
25% Pinot Meunier
70% Chardonnay
5% Pinot Noir



Accords mets/vins : partage vos apéritifs mais
aussi vos repas de foie gras ,vos viande blanche
mais aussi vos desserts

Il existe en demi-bouteille (37.5 cl) , en
bouteille (75cl). en Magnum (150cl) et en
Jéroboam (3l)



Ratafia



- caractère aromatique original aux notes sucrées
et puissantes de pruneaux et de pain d'épice .



Assemblage
mélangent de moûts de raisins frais et d'eau de
vie Champenoise (vieillie en fût de chêne)



Accords mets/vins: a déguster en apéritif ou au
dessert



Euphrasie Millésime 2014



- d'une seule vendange
- Mélange de fraîcheur et de rondeur.
- Long en bouche



Assemblage
30% Pinot Meunier
70% de Chardonnay



Accords mets/vins : poissons , viandes
blanche , petit four aux fromages , huîtres.

Conditions de vente et livraison

Conditionnement en carton de 6 bouteilles ou 12 demi-
bouteilles 1 ou 2 magnum .

**remise quantitative de 5% de 48 à 95 bouteilles et 7% à
partir de 96 bouteilles.

Envoi du Champagne à réception de votre règlement.

frais de livraison : voir conditions sur le site:

<https://champagne-delhomme.fr/>