

TERRES & VINS DE CHAMPAGNE

11^{ÈME} ÉDITION

15 AVRIL 2019
PALAIS DU TAU, REIMS

WWW.TERRESETVINSDECHAMPAGNE.COM

Terres & Vins *Clairs* de Champagne

15 avril 2019

Palais du Tau
Reims

de 9h30 à 17h

11^e édition



Photo : Monopole Magazine

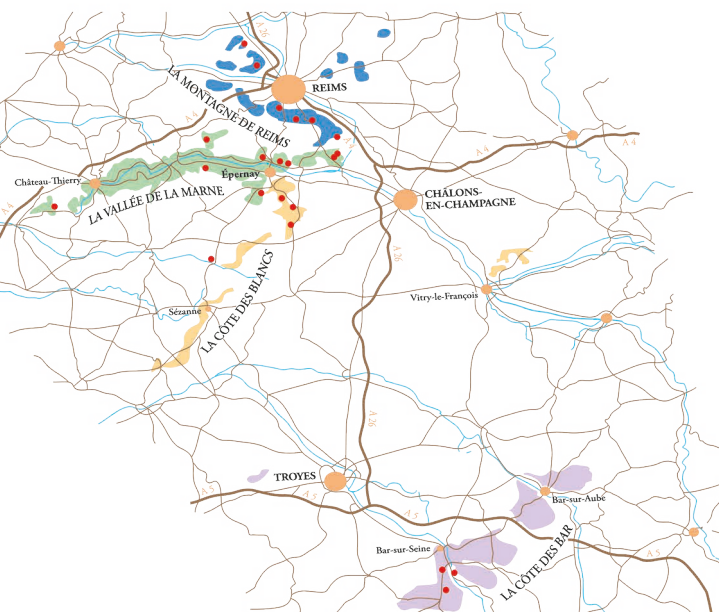
Réservé
aux professionnels
*sur inscription
uniquement*

www.terresetvinsdechampagne.com

Pascal Agrapart
Françoise Bedel
Raphaël & Vincent Bérèche
Delphine Richard-Boulard
Emmanuel Brochet
Alexandre Chartogne
Vincent Couche
Laure & Pascal Doquet
Jean-Baptiste Geoffroy
Marie & Olivier Horiot

Cyril Jeeuniaux
Benoit & Valérie Lahaye
Aurélien Laherte
Vincent Laval
Dominique Moreau
Olivier Paulet
Fabrice Pouillon
Aurélien Suenen
Benoit & Mélanie Tarlant

TERRES & VINS DE CHAMPAGNE



-  La Montagne de Reims
-  La Vallée de la Marne
-  La Côte des Blancs
-  La Côte des Bar

CHAMPAGNE
A G R A P A R T
A V I Z E

PASCAL AGRAPART

AVIZE
info@champagne-agrapart.com

VINS CLAIRS

Minéral 2018

.....

.....

.....

.....

Avizoise 2018

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
A G R A P A R T
A V I Z E

PASCAL AGRAPART

AVIZE
info@champagne-agrapart.com

CHAMPAGNES

Minéral 2013

.....

.....

.....

.....

Avizoise 2013

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E



FRANÇOISE BEDEL ET VINCENT DESAUBEAU

CROUTTES SUR MARNE
contact@champagne-bedel.fr

VINS CLAIRS

Meunier

.....

.....

.....

.....

Chardonnay

.....

.....

.....

.....



C H A M P A G N E



FRANÇOISE BEDEL ET VINCENT DESAUBEAU

CROUTTES SUR MARNE
contact@champagne-bedel.fr

CHAMPAGNES

Dis, Vin Secret 2010

.....

.....

.....

.....

L'Âme de la Terre 2005

.....

.....

.....

.....

GRAND VIN DE CHAMPAGNE

Bérèche & Fils

PROPRIÉTAIRES DE VIGNES

**RAPHAËL ET VINCENT
BÉRÈCHE**

LUDES

maison@bereche.com

SUPERFICIE

12 ha

+ 3 ha partenaires sur Grand Cru

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

10



GRAND VIN DE CHAMPAGNE

Bérèche & Fils

PROPRIÉTAIRES DE VIGNES

**RAPHAËL ET VINCENT
BÉRÈCHE**

LUDES

maison@bereche.com

VINS CLAIRS

Pinot Noir Le Cran Premier Cru 2018

.....

.....

.....

.....

Pinot Noir Mailly Champagne
Grand Cru 2018

.....

.....

.....

.....

GRAND VIN DE CHAMPAGNE

Bérèche & Fils

PROPRIÉTAIRES DE VIGNES

**RAPHAËL ET VINCENT
BÉRÈCHE**

LUDES

maison@bereche.com

CHAMPAGNES

Le Cran Premier Cru 2011

.....

.....

.....

.....

Mailly Champagne Grand Cru 2013

.....

.....

.....

.....

Francis Boulard & Fille

DELPHINE RICHARD-BOULARD

FAVEROLLES ET COEMY
contact@francis-boulard.com

VINS CLAIRS

Pétraéa VII

.....

.....

.....

.....

Rachais

.....

.....

.....

.....



Vin bio certifié

Francis Boulard & *Fille*

DELPHINE RICHARD-BOULARD

FAVEROLLES ET COEMY
contact@francis-boulard.com

CHAMPAGNES

Pétraéa 2012

.....

.....

.....

.....

Rachais 2011

.....

.....

.....

.....



EMMANUEL BROCHET

VILLERS AUX NOEUDS
emmanuel.brochet@yahoo.fr

SUPERFICIE

Une parcelle de 2,5 ha :
Le Mont Benoît

BOUTEILLES PRODUITES

15 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2



Vin bio certifié



EMMANUEL BROCHET

VILLERS AUX NOEUDS
emmanuel.brochet@yahoo.fr

VINS CLAIRS

Mont Benoît

.....

.....

.....

.....

Haut Meunier

.....

.....

.....

.....



EMMANUEL BROCHET

VILLERS AUX NOEUDS
emmanuel.brochet@yahoo.fr

CHAMPAGNES

Mont Benoît

Base de l'assemblage, vendange 2015

.....

.....

.....

.....

Haut Meunier 2012

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CHARTOGNE-TAILLET
Vigneron à *Merfy* depuis 1683

ALEXANDRE CHARTOGNE

MERFY
alexandre.chartogne@wanadoo.fr

VINS CLAIRS

Les Fontaines 2018 (Meunier Saint-Thierry)

.....

.....

.....

.....

Les Barres 2018 (Meunier Merfy)

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E
CHARTOGNE-TAILLET

Vignerons à *Merfy* depuis 1683

ALEXANDRE CHARTOGNE

MERFY
alexandre.chartogne@wanadoo.fr

CHAMPAGNES

Les Fontaines 2014

.....

.....

.....

.....

Les Barres 2014

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

VINCENT COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX

contact@champagne-couche.fr

SUPERFICIE

14 ha

BOUTEILLES PRODUITES

100 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5



Vin bio certifié

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

VINCENT COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX
contact@champagne-couche.fr

VINS CLAIRS

Montgueux - La voie creuse
Chardonnay 2018

.....

.....

.....

.....

Buxeuil - Pinot Noir 2018

.....

.....

.....

.....

C H A M P A G N E

Vincent
Couche

Domaine en Biodynamie

VINCENT COUCHE

BUXEUIL / MONTGUEUX

contact@champagne-couche.fr

CHAMPAGNES

Chardonnay de Montgueux

.....

.....

.....

.....

Sélection parcellaire

.....

.....

.....

.....

MARIE-COURTIN



DOMINIQUE MOREAU

POLISOT (Côtes des Bars)
dqs.moreau@orange.fr

SUPERFICIE

Une parcelle de 2,5 ha

BOUTEILLES PRODUITES

17 000

**NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE**

2



Vin bio certifié

MARIE-COURTIN



DOMINIQUE MOREAU

POLISOT (Côtes des Bars)
dqs.moreau@orange.fr

VINS CLAIRS

Efflorescence

*âge des vignes : 45 ans - sélection massale
terroir : kimeridgien / sous-sol : argilo calcaire
fermentations spontanée & malolactique
fût de chêne*

.....

.....

.....

Le Blanc du Tremble

*âge des vignes : 60 ans - sélection massale
terroir : kimeridgien / sous-sol : argilo calcaire
fermentations spontanée & malolactique
amphores*

.....

.....

.....

MARIE-COURTIN



DOMINIQUE MOREAU

POLISOT (Côtes des Bars)
dqs.moreau@orange.fr

CHAMPAGNES

Efflorescence 2014

*âge des vignes : 45 ans - sélection massale
terroir: kimeridgien / sous-sol : argilo calcaire
fermentations spontanée et malolactique
fût de chêne / non dosé
date de mise en bouteille 23/07/2015
millésime 2014*

.....

.....

.....

Le Blanc du Tremble

*âge des vignes : 60 ans - sélection massale
terroir : kimeridgien / sous-sol : argilo calcaire
fermentations spontanée et malolactique
amphores / non dosé
date de mise en bouteille 07/07/2017
nombre de flacons : 940*

.....

.....

.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

LAURE ET PASCAL DOQUET

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

SUPERFICIE

8,69 Ha

60% Côtes de Blancs,

40% Côtes du Perthois

95% Chardonnay et 5% Pinot Noir

BOUTEILLES PRODUITES

70 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9



Vin bio certifié



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

LAURE ET PASCAL DOQUET

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

VINS CLAIRS

Le Mesnil

Chardonnay de vieilles vignes de coeur de terroir

.....

.....

.....

.....

Côtes du Perthois

Bassuet, Bassu et Vavray-le-Grand

Chardonnay sur sols superficiels

d'argiles marneuses sur craie du Turonien

.....

.....

.....

.....



Pascal Doquet

CHAMPAGNE

LAURE ET PASCAL DOQUET

VERTUS

contact@champagne-doquet.com

CHAMPAGNES

Le Mesnil Coeur de Terroir 2008

Chardonnay du Mesnil sur Oger

Craie du Campanien

Extra-Brut dosé à 3g/l

.....

.....

.....

.....

Horizon Blanc de Blancs

Chardonnay des côtes du Perthois

Base 2015 (60%) + réserve perpétuelle depuis 2012

Extra-Brut dosé à 4g/l

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY

CUMIÈRES

info@champagne-geoffroy.com

SUPERFICIE

14,50 Ha
23% Chardonnay
34% Meunier
43% Pinot noir

BOUTEILLES PRODUITES

110 000



CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY

CUMIÈRES

info@champagne-geoffroy.com

VINS CLAIRS

Lieu dit "Les Tiersaudes"

Terroir : Cumières - Mi côte / Âge: 46 ans

Sol : Argilo-siliceux / Sous-sol : Marne

Cépage : 100% Meunier - massale

Vinification par gravité

FA en demi-muids, élevage sur lies : 9 mois

Absence de fermentation malolactique

Projet tirage : 2200 bouteilles

.....

.....

.....

Cumières Rouge- Lieu dit "Les Maltournées"

Terroir : Cumières, exposition Ouest

Âge moyen : 30 ans / Pinot noir

Sol : Argilo-Limoneux / Sous-sol : Craie

Fermentation spontanée

Fermentation malolactique naturelle

Fûts de 350L neuf de chez Damy

Elevage : entre 18 et 24 mois

.....

.....

.....

CHAMPAGNE GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR

JEAN-BAPTISTE GEOFFROY

CUMIÈRES

info@champagne-geoffroy.com

CHAMPAGNES

Lieu dit "Les Tiersaudes" Millésime 2013

Terroir : Cumières - Mi côte / Âge : 46 ans

Sol : Argilo-siliceux / Sous-sol : Marne

Cépage : 100% Meunier - massale

Vinification par gravité

Élevage sur lies avant mise en bouteille: 8 mois

Absence de fermentation malolactique

1396 Bouteilles / Mise en bouteille : 28/05/2014

.....

.....

.....

Cumières Rouge - Millésime 2015

Terroir : Cumières, mi-côte exposition Sud

Parcelles : Madelonne et Quartier Poiré

Âge moyen : 50 ans / Pinot noir

Sol : calcaire avec de beaux argiles

Fermentation spontanée

Fermentation malolactique naturelle

Élevage 1 an en demi-muids et 2 ans en cuve inox

1792 bouteilles et 60 mags

Mise en bouteille : 14/11/2018

.....

.....

.....



Olivier Horiot

MARIE ET OLIVIER HORIOT

LES RICEYS
champagne@horiot.fr

SUPERFICIE

8,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

32 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

7





Olivier Horiot

MARIE ET OLIVIER HORIOT

LES RICEYS
champagne@horiot.fr

VINS CLAIRS

Pinot Noir

*Lieu-dit "En Barmont" / Terroir : Les Riceys
Sol : Argiles Rouges / Sous-sol : Kimméridgien Marneux
Exposition Sud-Est
FA + FML en Demi-muids / Tirage en Août prochain*

.....

.....

.....

Pinot Gris

*Lieu-dit "La Brosse" / Les Riceys
Sol : Marnes Grises / Sous-sol : Kimméridgien Calcaire
Exposition Nord-Ouest
FA + FML en Demi-muids / Tirage en Août prochain*

.....

.....

.....



Olivier Horiot

MARIE ET OLIVIER HORIOT

LES RICEYS
champagne@horiot.fr

CHAMPAGNES

Sève Blanc de Noirs 2012

Pinot Noir

Lieu-dit "En Barmont" / Terroir : Les Riceys

Sol : Argiles Rouges / Sous-sol : Kimméridgien Marneux

Exposition Sud-Est

5 ans sur lattes / Non dosé, Brut Nature

.....

.....

.....

Soléra

7 cépages (PN MN CH PG PB AR PM)

Lieu-dit "La Brosse" / Les Riceys

Sol : Marnes Grises / Sous-sol : Kimméridgien Calcaire

Exposition Nord-Ouest

Soléra de 3 niveaux de foudres

commencée en 2008 / Non dosé, Brut Nature

.....

.....

.....



CYRIL JEAUNAUX

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

SUPERFICIE

5,7 ha

BOUTEILLES PRODUITES

40 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

5

*AB certifié à partir de vendange 2018
En conversion AB depuis 2015
Travail des sols et enherbement depuis 2002*



CYRIL JEAUNAUX

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

VINS CLAIRS

Les Grands Nots

Lieu-dit "Les Grands Nots"

Terroir : Talus Saint Prix / Age : 65 ans

Sol : argile à silex / Sous-sol : Meulières calcaire dur

Fermentation spontanée / Pas de malolactique

Fûts de chêne de 225 l de 14 ans / 22,5 hl

.....

.....

.....

Les Vignes Douces

Lieu-dit "Les Vignes Douces"

Terroir : Talus Saint Prix / Age : 32 ans

Sol : marnes blanches à silex

Sous-sol : Meulières calcaire dur

Fermentation spontanée / Pas de malolactique

Cuve inox de 26 hl / 26 hl

.....

.....

.....



CYRIL JEAUNAUX

TALUS SAINT PRIX
cyril@champagne-jr.fr

CHAMPAGNES

Instinct Meunier 2015

*Terroir : Talus Saint Prix / Age : 62 ans
Sol : argile à silex / Sous-sol : Meulières calcaire dur
Fermentation spontanée / Pas de malolactique
Fûts de chêne de 225 l de 11 ans
1000 bouteilles / Mise en bouteille : 06/04/2016
Brut Nature*

.....

.....

.....

Fil de Brume

*Terroir : Talus saint Prix et Montier en l'Isle
Age : 29 ans les Chardonnay et 15 ans les PN
Sol : marnes blanches à silex et marne calcaire
Sous-sol : Meulières calcaire dur et kimmeridgien
Fermentation spontanée / Pas de malolactique
Cuve inox de 48 hl, 26 hl et fûts de chêne de 225 l
8880 bouteilles et 50 magnums
Mise en bouteilles : 10/04/2017 / Brut Nature*

.....

.....

.....

CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE

VALERIE ET BENOÎT LAHAYE

BOUZY

SUPERFICIE

4,5 Ha sur les terroirs de
Bouzy, Ambonnay,
Tauxières-Mutry et Voipreux

BOUTEILLES PRODUITES

40 000

NOMBRE DE PERSONNES TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

4 - Travail en famille :
Valérie, Benoît, Etienne et Valentin



CHAMPAGNE
BENOÎT LAHAYE

VALERIE ET BENOÎT LAHAYE

BOUZY

VINS CLAIRS

Les Monts de Tauxières pinot noir
Bouzy

.....

.....

.....

.....

Les Juliennes pinot noir rosé
Bouzy

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
BENOÎT LAHAYE

VALERIE ET BENOÎT LAHAYE

BOUZY

CHAMPAGNES

Les Monts de Tauxières millésime 2008
Bouzy

.....

.....

.....

.....

Les Juliennes rosé de macération 2016
Bouzy

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



**AURÉLIEN ET THIERRY
LAHERTE**

CHAVOT

contact@champagne-laherte.com

SUPERFICIE

11,50 ha

BOUTEILLES PRODUITES

170 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

9

CHAMPAGNE



AURÉLIEN ET THIERRY LAHERTE

CHAVOT

contact@champagne-laherte.com

VINS CLAIRS

Les Grandes Crayères

Lieu-dit "Les Grandes Crayères"

Terroir : Chavot / Âge : 42 et 57 ans

Sol : Limono-Argileux / Sous-sol : Craie du Campanien

Fermentation spontanée en barriques de 228 litres

30 hl / 100% Chardonnay

.....

.....

.....

Les Vignes d'Autrefois

Terroir : Chavot et Mancy / Âge : 71 et 68 ans

Sol : argiles fines sur 20 cm

Sous-sol : Craie du Campanien

Fermentation spontanée en barriques de 228 litres

30 hl / 100% Meunier

.....

.....

.....

CHAMPAGNE



AURÉLIEN ET THIERRY LAHERTE

CHAVOT

contact@champagne-laherte.com

CHAMPAGNES

Les Grandes Crayères 2014

*Terroir : Chavot et Mancy / Âge : 42 et 57 ans
Sol : Limono-Argileux / Sous-sol : Craie du Campanien
Fermentation spontanée en barriques de 228 litres
100% Chardonnay
4014 Flacons / Date de mise en bouteille: Avril 2015
dégorgement : Janvier 2018 / dosé à 4 gr*

.....

.....

.....

Les Vignes d'Autrefois 2014

*Terroir : Chavot et Mancy / Âge : 71 et 68 ans
Sol : argiles fines sur 20 cm
Sous-sol : Craie du Campanien
Fermentation spontanée en barriques de 228 litres
100% Meunier
3652 Flacons / Date de mise en bouteille : Avril 2015
dégorgement : Janvier 2018 / dosé à 3,5 gr*

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINCENT LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

SUPERFICIE

2,5 Ha sur Cumières,
Hautvillers et Chambrecy

BOUTEILLES PRODUITES

20 000

**NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE**

4



Vin bio certifié



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINCENT LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

VINS CLAIRS

Les Hautes Chèvres 2018

*50% Meunier et 50% Pinot Noir de vieilles vignes
Vinification 6 mois en fûts de chêne*

.....

.....

.....

Les Longues Violes 2018

*Parcelle vierge de tout herbicide, engrais chimique
et pesticide de synthèse
Sans fertilisation depuis 2003
90% Pinot Noir et 10% Meunier
Vinification 6 mois en fûts de chêne*

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
Georges Laval

Organic / Biologique depuis 1971

VINCENT LAVAL

CUMIÈRES
champagne@georgeslaval.com

CHAMPAGNES

Les Hautes Chèvres 2014

*100% Meunier planté entre 1971 et 1930
Vinification naturelle 8 mois en fûts de chêne,
dégorgé en octobre 2018
Brut Nature*

.....

.....

.....

Les Longues Violes 2012

*Premier millésime de cette parcelle mythique
cultivée en Bio depuis toujours, 90% Pinot Noir (planté
en 1964 et 1984) et 10% Meunier (planté en 1947)
Vinification naturelle 12 mois en fûts de chêne,
dégorgement au fur et à mesure des ventes.
Brut Nature*

.....

.....

.....



OLIVIER PAULET

RILLY LA MONTAGNE
champ.h.paulet@wanadoo.fr

VINS CLAIRS

“Les Champs Ludés” et “Cumines”
Pinot noir, Rilly, 2018

.....

.....

.....

.....

“Les Champs à l'eau”
Meunier Rilly, 2018

.....

.....

.....

.....



OLIVIER PAULET

RILLY LA MONTAGNE
champ.h.paulet@wanadoo.fr

CHAMPAGNES

Tradition Extra-Brut

.....

.....

.....

.....

Cuvée Risléus 2004

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

FABRICE POUILLON

MAREUIL SUR AY
contact@champagne-pouillon.com

VINS CLAIRS

Blanchiens - Mareuil sur Ay - Pinot Noir

.....

.....

.....

.....

Valnons - Aÿ - Chardonnay

.....

.....

.....

.....

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

FABRICE POUILLON

MAREUIL SUR AY
contact@champagne-pouillon.com

CHAMPAGNES

Les Blanchiens 2012

.....

.....

.....

.....

Les Valnons 2012

.....

.....

.....

.....

S U E N E N
C H A M P A G N E

AURÉLIEN SUENEN

CRAMANT
aurelien@champagne-suenen.fr

SUPERFICIE

3 Ha

BOUTEILLES PRODUITES

25 000

NOMBRE DE PERSONNES
TRAVAILLANT SUR LE DOMAINE

2

S U E N E N C H A M P A G N E

AURÉLIEN SUENEN

CRAMANT

aurelien@champagne-suenen.fr

VINS CLAIRS

La Coclulette

Lieu-dit "La Coclulette" / Terroir : Oiry

Âge : 94 ans

Sol : Limono-Argileux

Sous-sol : Craie du Campanien Inférieur

Fermentation spontanée

Fermentation malolactique naturelle

55% Œuf béton, 45% Demi-Muid / 13 hl

.....

.....

.....

Les Robarts

Lieu-dit "Les Robarts" / Terroir : Cramant

Âge moyen : 36 ans

Sol : Limono-Argileux

Sous-sol : Craie du Campanien Supérieur

Fermentation spontanée

Fermentation malolactique naturelle

Foudre / 20 hl

.....

.....

.....

S U E N E N C H A M P A G N E

AURÉLIEN SUENEN

CRAMANT

aurelien@champagne-suenen.fr

CHAMPAGNES

La Cocluette

Terroir : Oiry / Âge : 94 ans

Sol : Limono-Argileux

Sous-sol : Craie du Campanien Inférieur

Fermentations spontanée et malolactique naturelle

Élevage sur lies avant mise en bouteille : 9 mois

55% Œuf béton, 45% Demi-Muid

1849 Flacons / Mise en bouteille : 24/07/2014

Dosage : Non Dosé, dosage à déterminer

.....

.....

.....

Les Robarts

Terroir : Cramant / Âge moyen : 36 ans

Sol : Limono-Argileux

Sous-sol : Craie du Campanien Supérieur

Fermentations spontanée et malolactique naturelle

Élevage sur lies avant mise en bouteille : 9 mois

Foudre / 2782 Flacons / Mise en bouteille : 24/07/2014

Dosage : Non Dosé, dosage à déterminer

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

BENOÎT & MÉLANIE TARLANT

OEUILLY
champagne@tarlant.com

VINS CLAIRS

BAM !

.....

.....

.....

.....

CUVÉE LOUIS

.....

.....

.....

.....



CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

**BENOÎT & MÉLANIE
TARLANT**

OEUILLY
champagne@tarlant.com

CHAMPAGNES
BAM ! BRUT NATURE

.....

.....

.....

.....

CUVÉE LOUIS BRUT NATURE

.....

.....

.....

.....