



# CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BOURSULT

2 rue Maurice Gilbert  
51480 Boursault  
03 26 58 42 21



*Elaboré sur le Domaine depuis 1927  
issu d'un terroir unique et clos*  
**le CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BOURSULT**  
*repose dans les caves du Château*

Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale



Vente en ligne / Vente sur place

Plus d'informations sur  
[www.champagnechateau.com](http://www.champagnechateau.com)  
[info@champagnechateau.com](mailto:info@champagnechateau.com)



## Brut Blanc Tradition

### Dégustation

Champagne d'apéritif par excellence, il allie harmonie et élégance en bouche. Sa fraîcheur, son fruité d'agrumes et sa légèreté, en font un champagne idéal à déguster à l'apéritif.

### Récompenses

**Médaille d'Argent** aux Vinalies Internationales 2016  
**Médaille d'Or** au Challenge International des vins 2015  
**Médaille d'Or** au guide Gilbert et Gaillard 2014

### Fiche Technique

**Type :** Brut - **Cépage:** 28% de Chardonnay, 34% de Pinot Noir et 38% de Meunier - **Année de Récolte:** 2013  
**Repos en cave:** 3 ans en bouteille - **Taux d'alcool:** 12,5%



## Rosé de Saignée

### Dégustation

Avec ses arômes de fruits rouges, cerise, framboise, groseille, il se montre franc, élégant, équilibré et long en bouche. Il vous accompagne idéalement de l'apéritif jusqu'aux desserts.

### Récompenses

**Médaille d'Or** au Challenge International des vins 2016  
**Médaille d'Argent** aux Vinalies Internationales 2016  
**Médaille d'Argent** au Mondial du Rosé 2013

### Fiche Technique

**Type :** Brut - **Cépage:** 26% de Chardonnay, 27% de Pinot Noir, 47% de Meunier - **Année de Récolte:** 2010 et 2011  
**Repos en cave:** 4 ans en bouteille - **Taux d'alcool:** 12,5%



## Millésime 2002

### Dégustation

Ce champagne est un vin de collection qui étonne par sa fraîcheur. Le panel aromatique marie des senteurs évoluées mais aussi des arômes plus jeunes qui s'harmonisent parfaitement. Un grand moment de dégustation.

### Récompenses

**Palme** des Vinalies 2016 par les Œnologues de France  
**2 étoiles** au Guide Hachettes des vins 2016  
**Médaille d'Argent** aux Vinalies Internationales 2015

### Fiche Technique

**Type :** Brut - **Cépage:** 26% de Chardonnay et 74% de Pinot Noir - **Année de Récolte:** vendange 2002  
**Repos en cave:** 13 ans en bouteille - **Taux d'alcool:** 12,5%



## Blanc de Noirs

### Dégustation

Caractérisé par ses arômes et ses saveurs issues des deux cépages à peau noire, il s'exprime avec rondeur et souplesse. Cette cuvée originale surprendra par sa grande finesse et par son élégance.

### Récompenses

**1 étoile** au Guide Hachettes des vins 2017  
**90/100** au guide Gilbert & Gaillard 2016

### Fiche Technique

**Type :** Brut - **Cépage:** 40% de pinot noir et 60% de Pinot meunier - **Année de Récolte:** vendange 2012  
**Repos en cave:** 3 ans en bouteille - **Taux d'alcool:** 12,5%



## Prestige

Après 5 longues années d'absence, la cuvée Prestige est enfin de retour!

### Dégustation

Ce champagne révèle à la fois la finesse et la légèreté du Chardonnay, le corps et le caractère du Pinot Noir. Il accompagnera tout autant un repas de qualité qu'une fin de soirée entre amis, pour de grands moments de dégustation.

**Récompenses** – participation aux différents concours à venir

### Fiche Technique

**Type :** Brut - **Cépage:** 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir - **Année de Récolte:** vendange 2012  
**Repos en cave:** 3 ans en bouteille - **Taux d'alcool:** 12,5%

