

CHAMPAGNE
Serge
BOUTILLAT

” Notre savoir-faire vigneron se transmet de génération en génération **depuis 1765**. Nous vous accueillons aujourd'hui sur l'exploitation familiale à **Chaumuzy**, à l'endroit même où tout a commencé il y a plus de 250 ans.

Brut Rosé

Gourmand et fruité, ce rosé développe des notes de framboises, de cassis et de crème patissière. Il sera particulièrement apprécié en apéritif ou au moment du dessert.



Brut Tradition *

Fin et équilibré, ce champagne aux arômes floraux et de fruits blancs vous séduira en toute occasion.



* Existe aussi en demie, magnum et jéroboam

Brut Réserve

Cet assemblage élégant, élevé minimum 4 ans dans nos caves, développe au nez des notes briochées, de fruits mûrs et d'amandes. Il se dégustera aussi bien en apéritif qu'au cours du repas.



Cuvée Amédée

Elevée près de 20 ans dans nos caves, cette cuvée, aux reflets dorés, est le champagne des grandes occasions. Sa richesse, sa complexité aromatique aux notes de pain d'épices, de fruits secs et de miel accompagneront à merveille vos repas gastronomiques.



Millésime

Uniquement produite les années exceptionnelles, cette cuvée reflète les caractéristiques d'une seule année. Après un vieillissement de 6 ans minimum dans nos caves, notre millésime offre un bouquet puissant et intense où se mêlent des notes grillées, de poires compotées et d'agrumes confits.



Dry

Ce champagne davantage sucré et doux accompagnera parfaitement vos desserts.



Nos Cuvées

2 rue Henri Salmon | 51170 CHAUMUZY

tél : 06 83 40 91 16

champagneboutillat@orange.fr

@champagneboutillat

Expédition possible dans toute la France