

CHAMPAGNE DOYARD

Cuvée « La Libertine »



La cuvée « La Libertine » est l'aboutissement d'une recherche de plus de 10 ans. Notre objectif était de s'approcher au plus près des caractéristiques gustatives des 1ers champagnes effervescents du début du XVIIIème.

Nous avons souhaité que la présentation de cette cuvée soit, elle aussi, la plus proche des 1ers flacons de champagne.

« La Libertine » n'a pas d'équivalent et ne se rapproche d'aucun champagne actuel.

Sa vocation est d'accompagner un moment de partage, à quelque heure du jour et de la nuit, sans autre contrainte de dégustation.

The cuvee « La Libertine » is the conclusion of a ten-year research. The aim was to obtain the same gustative characteristics of the first sparkling wines in the XVIII Century. At this time, the Champagne got between 50 to 200 grammes of sugar. For the "Libertine", we stopped its sugar level at 65 grammes per liter. This is a sweet Champagne.

The Challenge was to have a balance between a higher sugar dosage and a fresh finish.

This cuvee has for vocation to be shared at any moment of the day or the night;

As you wish!



Et son écrin

- Assemblage de 4 à 5 millésimes
- Vieillessement en cave >12 ans
- Effervescence plus faible
- Dosage à 65 g de sucre/L
- Liqueur élaborée à partir de vieux vins de Champagne (>20 ans) conservés en jéroboam



- Blending of 4 to 5 vintages
- Ageing in cellar more than 12 years
- Light effervescence
- Sugar level of 65 g / L
- Sweetening prepared with old wines of Champagne (more than 20 years) preserved in jeroboam



Champagne DOYARD 39, Avenue Général Leclerc, 51130 VERTUS

Téléphone : +33.3.26.52.14.74 Télécopie : +33.3.26.52.24.02

E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr