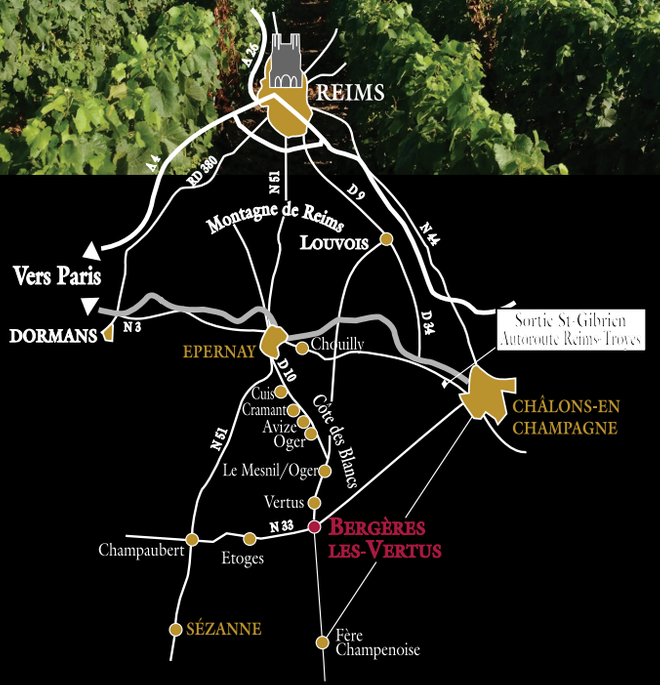
Viticulteurs depuis 3 générations, le Champagne Poirot est situé dans le village de Bergères-les-Vertus dans le sud de la Côte des Blancs sur des terroirs classés Premier Cru.

La majeure partie du vignoble est plantée en chardonnay, cépage emblématique de la prestigieuse Côte des Blancs.

Ce beau terroir permet au chardonnay d'exprimer toute sa finesse et sa délicatesse, à nous ensuite d'en tirer la quintessence.

Nous vous proposons de découvrir notre gamme de champagne.



Visite des caves, dégustation et vente.
Tous les jours même le dimanche matin 10h à 12h - 13h30 à 18h30
Visit of our cellar, tasting, sales.
Everyday including sunday morning 10 am to 12 noon - 1.30 pm to 6.30 pm

Ruelle Pernet - 51130 BERGÈRES-LES-VERTUS
Tél. 03 26 52 02 26 - Port 06 07 74 55 66
E-mail : al.poirot@wanadoo.fr
Site : http://champagnepoirot.jimdo.com

IMP. J. BILLET - DAMERY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE

Poirot

À BERGÈRES-LES-VERTUS

Depuis 1923

PREMIER CRU

EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS

100% chardonnay.
Une teinte or paille, un nez citronné. Une bouche fraiche mais fruitée.
Un blanc de blancs avec un dosage réduit en sucre pour garder le meilleur du chardonnay.

BRUT

100% chardonnay.
Un vin à la jolie robe, tout en finesse aromatique qui associe rondeur et nervosité.
Alliant fraîcheur et finesse, idéal pour l'apéritif.

BRUT
GRANDE RÉSERVE

Un bel assemblage de 3/4 de chardonnay et de 1/4 de pinot noir.
Riche au nez comme en bouche, de mousse fine et persistante.
Un mariage réussi de charpente et de finesse.

BRUT
ROSÉ

84% chardonnay
16% pinot noir
Une jolie robe saumonée avec un nez délicat de fruits rouges.
Une bouche très aromatique et fruitée. Pour les cocktails ou les desserts fruités.

BRUT
MILLÉSIME

100% chardonnay.
Le champagne élaboré avec la meilleure cuvée d'une année.
Une teinte or avec un nez complexe et légèrement torréfié. La bouche est riche et persistante avec une belle fraîcheur finale.

DEMI-SEC

100% chardonnay.
Un nez riche de fruits exotiques, une bouche moelleuse et tout en rondeur.
Le champagne pour les desserts.