

*Nature*  
BRUT

**Vous l'avez tant appréciée...  
Réédition de cette Cuvée  
pour les fêtes de fin d'année 2022 !**

« Ce champagne attire l'œil par sa robe éclatante aux reflets dorés. L'effervescence est vive et forme un délicat cordon de fines bulles. Le Meunier apporte toute sa fraîcheur et sa puissance aromatique pour un nez riche et fruité, si vous laissez le temps de s'ouvrir, son vieillissement vous conduit vers des arômes plus complexes de pâte de fruits et d'amandine. La bouche est équilibrée, avec une fraîcheur qui nous guide de l'attaque à la finale, supportant des arômes gourmands d'abricot et de pêche au sirop. L'absence de dosage permet de garder une finale tendue, accompagnée d'une douce amertume acidulée. Parfait pour l'apéritif comme pour accompagner une entrée de crustacés ou de poissons. »

100% Meunier  
Mise en bouteille 2015 - Dosage : 3g/l  
Bouteille (75 cl) : 22,00 €



*Authentique Rosé*  
BRUT



**Classé VIN EXCEPTIONNEL  
au Guide Hachette des Vins 2023**

« Issu de la macération du Pinot Noir et du Meunier, un Rosé de Saignée exemplaire. Sa robe grenadine est parcourue d'une bulle dynamique. Son nez expansif et vineux, sur la cerise, la mûre et le cassis bien mûrs, voire confits, agrémentés d'une touche élégante de violette. Ces arômes se prolongent dans une bouche puissante et crémeuse, allégée par un trait de fraîcheur qui porte loin la finale. Du caractère et de la finesse pour ce rosé qui fera plaisir de l'apéritif au dessert. »

**ROSÉ DE SAIGNÉE**  
70 % Pinot meunier - 30 % pinot noir  
Mise en bouteille 2015 - Dosage : 5 g/l  
Bouteille (75 cl) : 18,00 €  
Magnum (150 cl) : 40,00 €



**OFFRE SPÉCIALE FIN D'ANNÉE**

**-10% de remise** pour l'achat de 12 bouteilles ou plus  
Valable jusqu'au 31.12.2022

**RETROUVEZ NOS OFFRES  
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE !**

**[www.champagneleriche-tournant.fr](http://www.champagneleriche-tournant.fr)**

**CODE PROMO FIDELITE**

*Pour commander notre champagne...*

- **L'ENLÈVEMENT À LA PROPRIÉTÉ** : Nous serons heureux de vous recevoir, assurez-vous de notre présence avant votre venue.
- **L'EXPÉDITION** : Par la Poste ou par transporteur (Attention, après le 10 décembre, les délais ne sont plus garantis).
- **LA LIVRAISON** : Nous pouvons vous livrer personnellement suivant votre région, renseignez-vous !
- **NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE** : Paiement par carte bancaire 100% sécurisé.

**CHAMPAGNE LERICHE - TOURNANT - 8, rue Gamache - 51700 VANDIÈRES**  
Tél. 03 26 58 01 29 - Port. 06 83 29 50 84 - E-Mail : [champagne.leriche-tournant@orange.fr](mailto:champagne.leriche-tournant@orange.fr)  
Site : [www.champagneleriche-tournant.fr](http://www.champagneleriche-tournant.fr)