

CONTACT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Marc Bondroit

Tél: 06 08 72 96 74

Mail: marc@laboutiquedesce.com

Champagne, famille, terroir.

Maison de Champagne familiale située dans le charmant village de Venteuil, dans la Vallée de la Marne.

Nous produisons du Champagne depuis des générations.

Nos cuvées sont fraîches, fruitées et équilibrées.

Nous accueillons les visiteurs pour une dégustation dans notre salle prévue à cet effet.

NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Champagne LOUIS DEHU



@champagne_louis_dehu



Champagne Louis Déhu



tripadvisor

Champagne Louis Déhu
à Venteuil



CHAMPAGNE
LOUIS DÉHU



NOS CUVÉES



Blanc de Blancs Sélection

Ce Blanc de Blancs à base de Chardonnay fait preuve d'une superbe délicatesse. Il s'accordera admirablement avec du poisson ainsi que des fruits de mer.



Cuvée Léa

Elaboré exclusivement en fûts de chêne, ce Blanc de Blancs à base de Chardonnay est élégant et fin. Il accompagne les repas à merveille.

Cette cuvée a reçu deux étoiles et un coup de cœur au Guide Hachette 2021.



Brut Tradition

Frais et équilibré, ce Champagne Brut est un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Il sera parfait en apéritif ou avec un poisson blanc.



Brut Rosé

Gourmand et fruité, c'est un rosé d'assemblage: 10 % de vin rouge et 10% de vin blanc qui proviennent de la vinification de Pinot Noir et Pinot Meunier. Les raisins utilisés pour le vin rouge sont issus de nos vieilles vignes de Cumières.

Cette cuvée a reçu une étoile au Guide Hachette 2021.



Nous élaborons également des cuvées en Brut Nature, Demi-sec ainsi que des cuvées millésimées.

VINIFICATION

Lors de la vinification, certaines de nos cuvées sont élaborées avec l'utilisation de fûts de chêne, d'autres avec des cuves d'acier inoxydables.

Pour obtenir du Champagne empreint de **fraîcheur** et de **fruit**, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

De ce fait, les vins obtenus sont **légers** et **équilibrés**, même ceux qui ont passé du temps en fût.

VITICULTURE

Lors du cycle végétatif, nous traitons le moins possible. Les traitements sont implémentés uniquement en cas d'urgence face aux conditions météorologiques. De plus, nous n'utilisons pas d'insecticides dans le but de préserver la **biodiversité**. Cette **authenticité** et ce respect du **terroir** se transcrivent à travers nos cuvées.