

À TOURS-SUR-MARNE



BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE



BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

Horaires d'ouverture (hors jours fériés) :

De 8h00 à 11h45 et de 13h45 à 18h30

Ouvert les vendredi après-midi et samedi sur R.D.V.

Dans tous les cas, téléphonez-nous au préalable afin de vous assurer de notre présence. Nous vous remercions pour votre compréhension.



Contact : Eliane Lahaye • Tél. : 03 26 58 96 70 • Mob. : 06 26 41 51 18
18 rue Bernard • 51150 Tours-sur-Marne • champagnebrissonlahaye@gmail.com
www.champagne-brisson-lahaye.com

Conception graphique : Biographic Design • Photos : Céline Gaignette • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



EXPRIMER SON CARACTÈRE, AFFIRMER SON STYLE.

L'EXPRESSION DU TERROIR,

LA DIVERSITÉ DES VINS.

**Récoltants-Manipulants,
Eliane, Joël et Laure Lahaye
cultivent les trois cépages
prédominants de la Champagne**

sur les régions viticoles
les plus renommées du terroir
champenois (Montagne de Reims,
Vallée de la Marne,
et Coteaux Sud d'Epervay).
Leur parcelle unique composé
majoritairement de vieilles
vignes, allié à leur savoir-faire,
permet de proposer une gamme
de champagnes variée grâce
à la richesse et à la diversité
géologique des terroirs
où sont implantées les vignes
de la famille.



L'IMMUABLE
Brut - Premier Cru

C'est l'incontournable de la maison.
Ce Champagne Premier Cru est
composé de 60 % de Chardonnay
et 40 % de Pinot Noir, ce qui lui
confère des arômes floraux d'une
belle finesse et une belle long-
ueur en bouche.

Existe aussi en demi-sec



L'ARROGANTE
Brut - Premier Cru

Ce Champagne Rosé Premier Cru
à dominante de Chardonnay est as-
semblé à 17% de vin rouge vinifié en
fûts de chêne. Gourmand et vineux,
il possède des arômes de petits
fruits rouges fraîchement écrasés
qui persistent en bouche.

Existe aussi en demi-sec



Médaille d'Or 2016
Médaille d'Argent 2018
Concours Mondial des FÉMINALISE

LA SENTIMENTALE
Brut Blanc de Blancs - Premier cru

Le Champagne Blanc de Blancs
Premier Cru de la maison provient
d'un vignoble favorisant une belle
expression du Chardonnay. Cet
assemblage d'un bel équilibre allie
fraîcheur, finesse et gourmandise.
Ses bulles fines et son cordon de
mousse persistant démontrent la
qualité de ce Champagne.



Médaille d'Or 2016 au Concours
« Prix Plaisir » Bettane+Desseauve
Médaille d'Or Paris 2019
Concours Mondial des FÉMINALISE

LA PASSIONNÉE
Brut - Blanc de Noirs

Composé exclusivement de cépages
noirs, cette Cuvée est fraîche, com-
plexe et structurée. D'une belle
longueur en bouche, elle se pare
d'arômes de fruits jaunes expressifs
accentués par son assemblage de
vins passés en fûts.



Médaille d'Or 2017 et 2018
Concours Mondial des FÉMINALISE

LA DISTINGUÉE
Brut

Mariage de Chardonnay et de Pinot
Noir, ce Champagne possède une
palette aromatique riche ainsi qu'une
finesse et une fraîcheur remarqua-
ble. Son passage en fût apporte
une touche de raffinement légè-
rement boisée et une belle longueur
en bouche.



L'HÉRITIÈRE
Brut

Ce Champagne « authentique »,
composé de Pinot Noir et de
Meunier vinifiés et élevés en fût
de chêne, est évolué et puissant.
Les notes de confitures de fruits
jaunes mêlés à une belle fraîcheur
en font un Champagne d'except-
ion très expressif.

