

L'exploitation

Le Champagne G. Mahé, 5^{ème} génération de viticulteurs de la famille, est situé en plein cœur de la Vallée de la Marne sur la commune de Champvoisy, village champêtre dominant les vignes.

Travaillant dans le respect du terroir et de l'environnement, avec notamment une certification Haute Valeur Environnementale (HVE) obtenue en 2020 ainsi qu'une certification Viticulture Durable en Champagne (VDC) obtenue en 2021, nous cultivons les trois cépages champenois sur six communes, dont la majorité se concentre sur le Pinot Meunier.

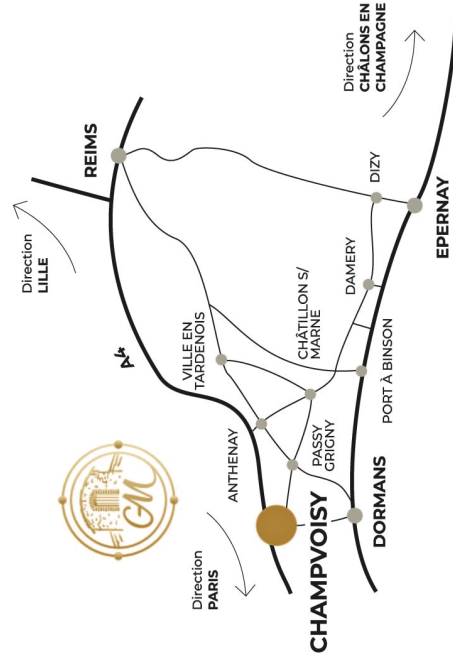


CHAMPAGNE

G. Mahé

Nous rencontrer

N'hésitez pas à venir nous rencontrer, c'est avec plaisir que nous vous recevrons au domaine. Afin de vous réserver le meilleur accueil, nous vous invitons à nous prévenir de votre arrivée.



Champagne G. Mahé

11 rue Principale - La Chapelle Hurlay

51700 CHAMPVOISY

06 74 12 33 44

champagnemahe@hotmail.com



RENDEZ-NOUS VISITE

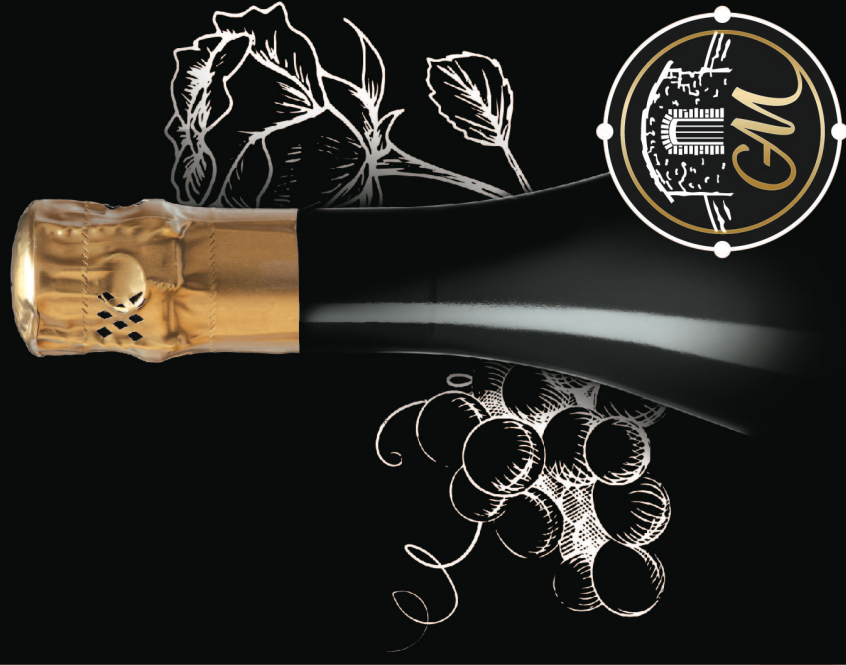
sur notre
site internet

www.champagnemahe.fr

CHAMPAGNE

G. Mahé

À LA CHAPELLE HURLAY



MERCI DE NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Cuvée Terroir

BRUT TRADITION

(également disponible en Demi-Sec)

Élaborée à partir de notre cépage emblématique de la vallée de la Marne, cette cuvée 100% Meunier est à déguster en toute occasion.

Déclinée en *bouteille*, *demi-bouteille* et *magnum*.

Cuvée Passion

BRUT RÉSERVE

Assemblage de nos trois cépages composé de 50% de Meunier, 30% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay, cette cuvée présente les caractéristiques de chaque cépage.

Elle s'accordera parfaitement avec une rillette de sardine, un filet de cabillaud sauce mandarine ou encore tout naturellement à l'apéritif.

Déclinée en *bouteille* et *magnum*.

Cuvée Terroir Rosé

BRUT - ROSÉ

Cette cuvée gourmande est un assemblage de 80% Meunier, 10% de Chardonnay et 10% de vin rouge (Meunier). Fidèle compagnon des soirées en tête-à-tête, elle accompagnera harmonieusement les mets sucrés-salés, ou les desserts à base de fruits rouges.



Cuvée Théa

MILLÉSIME BRUT

Cette cuvée millésimée est un assemblage à parts égales de Meunier et de Chardonnay, vinifiée en cuve inox, puis affinée en fût de chêne pendant 6 mois.

On pourra accompagner parfaitement un filet de sole meunière, des tagliatelles au foie gras, ou encore un civet de lièvre à la gelée de raisin.



Cuvée Ninon

BLANC DE MEUNIER

Ce champagne 100% Meunier est issu de nos meilleures cuvées, puis vinifié moitié en cuve inox, moitié en fût de chêne neuf. Dans l'assiette, on saura marier cette cuvée avec un foie gras poêlé, un ris de veau aux truffes, ou encore un munster au cumin.

Déclinée en *bouteille* et *magnum*.



Cuvée Fascinante

BRUT PRESTIGE

Accord parfait des trois cépages (40% Pinot Noir, 30% Meunier, 30% Chardonnay), cette cuvée associée fruité, rondeur et finesse en fin de bouche.

La dégustation révèle un champagne plaisir, conjuguant fraîcheur aromatique, structure souple, le destinant à une dégustation conviviale et gourmande.



Cuvée Blanc de Noirs

BLANC DE NOIRS

Cuvée 100% Pinot Noir, le nez comporte des notes fumées, de fruits confits comme la mirabelle. En bouche, ce vin charnu révèle des notes sublimes d'agrumes.

Elle s'accorde avec un filet de veau ou une noisette de chevreuil, ou encore avec une mousse au chocolat noir accompagnée de fruits rouges.



Ratatouille

AMBRÉ

Subtil mélange de jus de raisin fraîchement pressés et d'alcool de champagne, cet apéritif sera servi frais dans un verre dédié aux spiritueux à 8°C. Remarquable en accompagnement des fromages à pâte molle et à croûte fleurie, épantant en cuisine pour déglacer une sauce, ou encore comme base de cocktail.



Le Champagne est livré à un **stade de parfaite maturité**, son vieillissement a déjà eu lieu en cave.
Conservation des **bouteilles couchées**, à l'abri de la lumière et des courants d'air.



Température de conservation idéale, de **8° à 10°C**.
Dégustation dans des **verres en forme de tulipe** afin de laisser aux bulles la place d'évoluer et permettre aux arômes de s'exprimer.

Quelques conseils