



PREMIUM CHAMPAGNE & WINE



LICHTENWALD FRÈRES

Le nom "Lichtenwald Frères" représente les frères Lichtenwald, qui sont à l'origine de cette gamme exclusive de champagnes effervescentes. Le champagne Lichtenwald Frères est élaboré à partir d'un assemblage raffiné de Pinot Noir, Chardonnay et Meunier, provenant des meilleurs millésimes soigneusement sélectionnés.

Avec un profil de saveur élégant et raffiné, ces champagnes sont soigneusement fabriqués à la main et vieillissent pendant un minimum de 36 mois.

Le logo de Lichtenwald Frères, avec un "LF" à l'intérieur d'un cercle presque fermé et une couronne au-dessus, symbolise l'unité et l'excellence de la marque.



BRUT SÉLECTION

Le BRUT SÉLECTION de Lichtenwald Frères, en collaboration avec SCEV Marc Chauvet, est l'introduction parfaite au monde des cuvées millésimées. Comparé au BRUT TRADITION, il est plus ample et moins fruité, tout en se distinguant par son caractère affirmé et sa longue finale.

Composition : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier
Le millésime 2018 inclut 13% de vins de réserve et est vieilli pendant au moins 36 mois sur lies.

Arôme : une fine combinaison de notes florales et minérales.

Goût : en bouche, ce champagne est vif, structuré, minéral et puissant.

Accords mets-vins : ce champagne se marie parfaitement avec des fruits de mer et des plats de poisson préparés avec des herbes.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT TRADITION

Le BRUT TRADITION de Lichtenwald Frères, en collaboration avec SCEV Marc Chauvet, est un classique intemporel de la maison, distingué par sa fruitée et sa fraîcheur, offrant une saveur constante.

Composition : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Ce champagne est composé à 70% du millésime 2020 et à 30% de vins de réserve.

Arôme : fruité et frais, avec des arômes d'agrumes, de miel et de brioche beurrée.

Goût : un vin classique, rond, équilibré et harmonieux qui met parfaitement en valeur la fruitée et les notes rafraîchissantes d'agrumes. Un champagne idéal pour toutes sortes de célébrations.

Accords mets-vins : ce champagne est excellent en apéritif ou accompagné de fromage parmesan.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT ROSÉ

Le Brut Rosé de Lichtenwald Frères, en collaboration avec SCEV Marc Chauvet, est un champagne festif qui impressionne par son style unique, sa couleur vive et son goût distinctif. Il est créé par macération des raisins avant clarification, où les pigments naturels de la peau apportent de la couleur et libèrent un large éventail d'arômes.

Composition : 100% Pinot noir de Rilly-la-Montagne, millésime 2020.

Arôme : des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise, complétés par des notes de grenadine.

Goût : un vin festif, harmonieux, frais et bien équilibré, avec des saveurs de fruits rouges.

Accords mets-vins : ce champagne appartient à la catégorie des champagnes fruités et se marie merveilleusement bien avec un gâteau aux fraises ou des tomates préparées à la provençale.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



DEMI-SEC

Le demi-sec de Lichtenwald Frères, en collaboration avec SCEV Marc Chauvet, est élaboré exclusivement à partir de récoltes de haute qualité et montre constamment le caractère d'un champagne distingué. Il se distingue par sa complexité, sa richesse et sa longue finale en bouche. Chaque millésime est unique, influencé par les conditions climatiques de l'année et la composition.

Composition : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, avec le millésime 2016, vieilli pendant sept ans sur lies dans nos caves.

Arôme : des arômes fruités de coing, de pêche jaune et de verveine, complétés par des notes de meringue fraîche.

Goût : fruité, charnu et délicieux, soutenu par une acidité vibrante.

Accords mets-vins : ce champagne appartient à la catégorie des champagnes intenses et se marie parfaitement avec un Saint-Pierre rôti ou un filet de veau à l'estragon, pêche et sésame. Appréciez sa pleine complexité aromatique en apéritif.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.

