

Implantée au cœur de la Montagne de Reims, la Maison Barbier-Louvet acquiert ses premières parcelles de vignes en 1835. Sept générations vont alors se succéder. Au fil des années, le domaine s'est agrandi et cultive des vignes dans les plus prestigieux terroirs de Champagne : Bouzy, Aÿ, Louvois, Verzy, Verzenay. L'encépagement inclut 90% de Pinot Noir et 10% de Chardonnay. Typique de leur environnement, le sol crayeux et l'exposition sud de nos parcelles confèrent à nos champagnes une identité unique. Notre réputation nous permet désormais d'exporter nos Champagnes en Europe, en Asie et aux États-Unis.

Located in the heart of the Montagne de Reims, Maison Barbier-Louvet acquired its first vineyard plots in 1835. Seven generations have since succeeded one another. Over the years, the estate has expanded and cultivates vines in the most prestigious Champagne terroirs : Bouzy, Aÿ, Louvois, Verzy, and Verzenay. The grape varieties include 90% of Pinot Noir and 10% of Chardonnay. Typical of their environment, the chalky soil and southern exposure of our plots give our champagnes a unique identity. Our reputation now allows us to export our Champagnes to Europe, Asia, and the United States.

HORAIRES

Du lundi au vendredi
8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

NOUS RENDRE VISITE

Pour une dégustation ou une visite privée de notre lieu de production, contactez nous.
contact@champagne-barbier-louvet.com
+33 (0)3 26 57 04 79



Champagne BARBIER-LOUVET - 8 Rue de Louvois - 51150 Tauxières-Mutry - France
www.champagne-barbier-louvet.fr



CHAMPAGNE BARBIER-LOUVET

FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1835



« Le caractère familial de notre Maison,
nous permet de travailler chaque parcelle avec minutie
et de faire preuve de précision dans l'assemblage et la vinification de nos cuvées »



Terroir : Bouzy, Tauxières

Héritage

PREMIER CRU

100% Pinot Noir assemblé à 40% de vins de réserve Brut

(Disponible en Extra-Brut et Demi-sec)

Jolie robe dorée, vieil or. Nez engageant, évoquant le fruit, la pomme mûre, la pêche, fruits secs, abricot, amande grillée. Généreux et gourmand en bouche, parfumé, plaisante rusticité. Typique du Pinot Noir

Beautiful golden robe, old gold. Engaging nose evoking fruit, ripe apple, yellow peach, dry fruit, apricot, toasted almond. Generous and fleshy in the mouth, a full-bodied, fragrant brut showing a pleasant rusticity. Good length, typical of Pinot noir.



Terroir : Bouzy, Louvois

Perlage de Rosé

GRAND CRU

52% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 8% Bouzy Rouge assemblé à 40% de vins de réserve Brut

Jolie robe d'un rosé intense, fines bulles. Un nez aux notes de fruits rouges, fraise...Une bouche généreuse, intense et fruitée

Lovely intense rosé robe. Nose with a fairly sustained fragrance, powerful and generous. Fruity, intense and generous mouth.



Terroir : Trépail, Bouzy, Tauxières



Blanc de Blancs

PREMIER CRU

100% Chardonnay assemblé à 40% de vins de réserve Extra-Brut

Robe d'un jaune très clair, mousse et bulles très fines. Nez très frais, belles notes d'agrumes, fleur blanche. Belle attaque en bouche, sensation acidulée, agrumes, minéralité, belle longueur.

Robe of a very light yellow with mousse cream and fine bubbles. Very fresh nose, beautiful citrus notes, white flower. A mouth with a lovely attack, invigorating, zingy sensation, citrus fruits, slight minerality, beautiful length in the mouth.



Terroir : Bouzy



Les Vignes d'Henri | Brut Nature

GRAND CRU

100% Pinot Noir assemblé à 40% de vins de réserve Brut Nature

Vieille vigne

Un nez aux délicieux arômes de coing et de cerise, notes briochées. En bouche, nuances d'épices, subtile minéralité, belle longueur et fraîcheur.

Nose with delicious cherry and quince aromas, brioche notes. On the palate, nuances of spices, subtle minerality, Beautiful length and freshness.



Terroir : Bouzy, Louvois



Cuvée d'Ensemble

GRAND CRU

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay assemblé à 40% de vins de réserve Extra-Brut

Robe d'un jaune pâle. Nez dominant de fruits blanc, pomme, poire, pomelos. Généreux et tonique en bouche, fruits blanc acidulés

Pale yellow robe. Nose with dominant white fruit, apple, pear, slight grapefruit note. Generous, invigorating Champagne, zesty white fruits



Terroir : Bouzy, Louvois



Cuvée Théophile Blondel | Millésime 2019

GRAND CRU

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, Extra-Brut

Robe d'un jaune paille, fines bulles. Un nez assez soutenu, puissant et généreux. Souple et rond en bouche avec quelques notes de fruits confits, miel et pain grillé. Belle longueur.

Yellow straw colour, gold, fine bubbles. Fairly sustained fragrance, powerful and generous. Subtle and round with some notes of candied fruit, honey and toast. Good length in the mouth.