

Albert
BEERENS
C H A M P A G N E
VIGNERONS DEPUIS 1862



Un savoir-faire, alliant Innovation & Tradition

A photograph of a vineyard with a church in the background. The foreground shows rows of green grapevines on a hillside. In the background, a church with a blue dome and a steeple is visible, surrounded by green hills. The text "LE DOMAINE" is overlaid on the right side of the image.

LE
DOMAINE



NOTRE HISTOIRE

La Champagne est une terre où l'on travaille la vigne depuis des générations. Notre domaine familial **Albert Beerens** explore la richesse de ce terroir depuis 1862, au coeur de la **Côte des Bar**, sur plus de 7 hectares de vignes.

À ce jour, le développement du domaine familial repose sur la collaboration d'**Anne-Laure Beerens**, héritière des secrets et du savoir-faire de ses prédécesseurs, et d'**Olivier Desfossé**, directeur technique cave et vignoble.

La transmission du **savoir-faire familial**, lié à l'évolution de la technologie nous a naturellement conduit à la création d'un nouvel espace de travail et d'accueil au coeur de notre vignoble historique. Cette nouvelle entité met en avant nos valeurs fondamentales alliant **innovation** et **tradition**.

Innovation : Pressoir **Coquard Champenois** à maie inclinée avec transfert des moûts par gravité vers la cuverie **inox thermorégulée** pour la vinification.

Tradition : Élevage des vins de réserve en **foudres de chêne tronconiques**.



NOS CHAMPAGNES

La rondeur et l'élégance caractérisent nos Champagnes. Nous assurons, à travers nos différentes cuvées, toutes les expressions du terroir de la Côte des Bar.

Aidés des dernières techniques en viticulture et œnologie, nos différentes cuvées expriment un terroir d'exception : La Champagne.



LE VIGNOBLE

Le domaine Albert Beerens cultive 4 cépages: Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc et Chardonnay sur les communes d'Arrentières, de Bar-Sur-Aube, Colombé-le-Sec et Ailleville.

Le vignoble est conduit en alliant le travail du sol et l'enherbement permanent. La fertilisation est assurée par amendements organiques. La vigne est protégée par des produits utilisés à faible dose, uniquement si cela est nécessaire, homologués bio et respectueux de l'environnement.



CERTIFICATION TERRA VITIS

Terra Vitis, la signature de vigneron français qui respectent la nature, les hommes et les vins. Terra Vitis exprime en latin le lien étroit et indissociable entre la vigne et le terroir. Il y a plus de 15 ans que des vigneron se sont regroupés pour créer Terra Vitis. Précurseurs de l'agriculture raisonnée, ils se sont engagés.

Les objectifs sont les suivants :

- Respecter l'environnement et le terroir,
- Répondre aux attentes du consommateur,
- Teneur limitée en sulfites.

LES
CUVÉES



Cuvée Blanc de Noirs

RICHE, HARMONIEUX, ÉQUILIBRÉ

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir, 20% Meunier
Dont 12% de vins de réserve élevés en foudre

DÉGUSTATION

De couleur jaune d'or légèrement ambré, ce champagne révèle un nez expressif sur des notes de fruits rouges, de vanille, de pamplemousse et de banane séchée.

La bouche est riche, harmonieuse, ample et crémeuse, sur des saveurs d'agrumes, de caramel, de noisettes et de raisins secs.

VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Vins de base : récolte 2014, 2013

DOSAGE

9,30 g/l

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille / Bouteille / Magnum / Jéroboam.

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Cette cuvée est parfaitement adaptée à l'apéritif. Elle peut également accompagner une volaille, ou être positionnée en fin de repas sur un dessert à base de fruits.



Cuvée Carte Or

FRAIS, ELEGANT, BRIOCHÉ

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 25% Pinot Meunier

DÉGUSTATION

A l'œil, ce champagne présente une belle robe jaune claire. Il développe un nez floral marié aux agrumes confits ainsi qu'aux fruits blancs murs et aux viennoiseries.

La bouche est longue sur une mousse très fine, exprimant des notes de pêche et d'orange cuite légèrement épicées.
La minéralité du Chardonnay s'associe avec cette fraîcheur en donnant une longueur beurré et brioché.

VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Récolte 2012 assemblée à 46% de vins de réserve

DOSAGE

9,6 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Parfait à l'apéritif, ce champagne délicat accompagnera aussi bien un poisson en sauce qu'un met sucré-salé aux épices douces.

RéCOMPENSES

Recommandé par le Concours DECANTER 2016
Médaille d'Argent au Concours Mondial des Féminales 2015
Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2015



Cuvée Rosé Brut

ÉLÉGANT, SUBTIL, FRUITÉ

ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier et 25% Chardonnay

DÉGUSTATION

Ce champagne, à la teinte rose framboise, présente un joli nez aux parfums de cerise, de framboise et de pamplemousse rose.

La bouche est riche, structurée et longue, accompagnée de notes d'agrumes, de vanille et de fruits rouges.

VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Récolte 2013 assemblée à 20% de raisins macérés

DOSAGE

12 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, se mariera également avec des poissons grillés, des mousses ou sorbets aux fruits rouges en dessert.



Cuvée Blanc de Blancs

FRAIS, RAFFINÉ, AÉRIEN

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DÉGUSTATION

De couleur or blanc brillant, cette cuvée exprime un nez chargé aux saveurs de mirabelle, de viennoiseries et de pain grillé.

La bouche, très élégante, est fraîche et franche avec une finale sur les fruits secs.

VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Récolte 2012

DOSAGE

10,90 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

Le compagnon rêvé de vos apéritifs dinatoires, parfait avec des huîtres !

Notre Blanc de Blancs se marie à merveille avec des crustacés ou un tartare de poisson...



Cuvée Prestige Millésime 2012

ÉLÉGANT, PUISSANT, GÉNÉREUX

ASSEMBLAGE

33% Chardonnay, 33% Pinot Noir et 33% Pinot Meunier

DÉGUSTATION

Cette cuvée millésimée 2012 séduit d'emblée par sa couleur jaune d'or. Elle présente un nez puissant et complexe alliant parfaitement des arômes fruités, floraux, vanillés et épicés.

La bouche est crémeuse et minérale, tout en harmonie avec une belle amplitude. Elle exalte des saveurs d'agrûmes confits, de fruits secs et de caramel au lait sur une grande longueur.

VINIFICATION

Pressoir automatique à maie inclinée (Coquard)
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Récolte 2012

DOSAGE

7,8 g/l

ACCORDS MET & CHAMPAGNE

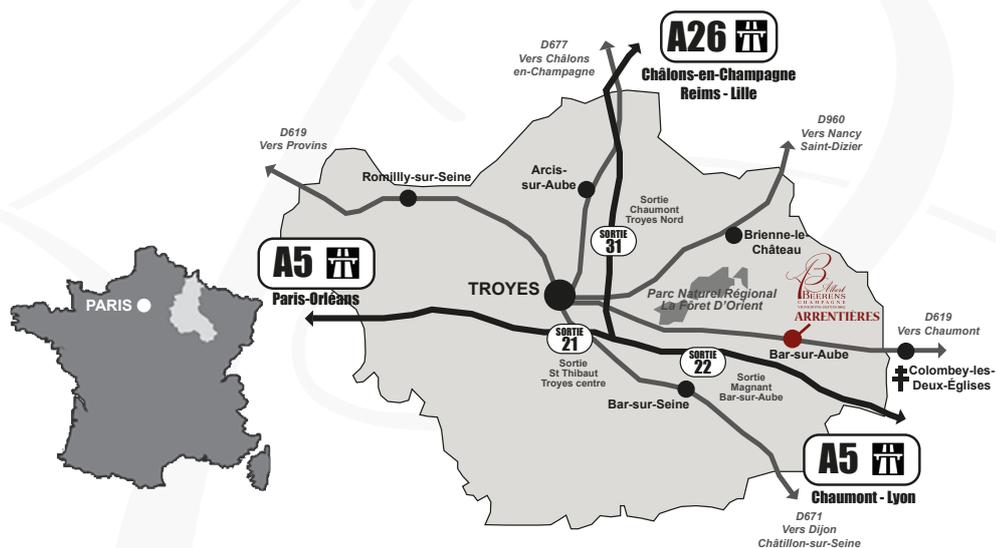
Le compagnon rêvé de vos apéritifs dinatoires. Il se marie également avec du veau en cocotte à la crème ou du homard rôti.



INFORMATIONS PRATIQUES



Un domaine chaleureux avec son aire d'accueil touristique et sa palette d'offres dédiées à l'oenotourisme :
 Visite du domaine, Dégustation, Excursion dans les vignes, Déjeuner au Champagne...
 Le plaisir de vous accueillir pour vous faire déguster nos différentes cuvées.



Certification en Viticulture Durable & Label Touristique et Viticole :



- Pour plus d'infos : contact@champagnebeerens.com
- Pour commander : commerciale@champagnebeerens.com
- Pour visiter : reservation@champagnebeerens.com



AB
Albert
BEERENS
C H A M P A G N E
VIGNERONS DEPUIS 1862

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi de 10h à 17h, excepté le mercredi
Samedi de 15h à 18h
Possibilité d'autres plages horaires sur rendez-vous

Champagne Albert Beerens
37, Rue Blanche
10200 Arrentières
Côte des Bar - Aube - France

www.champagnebeerens.com
+ 00 33 (0)3 25 27 11 88