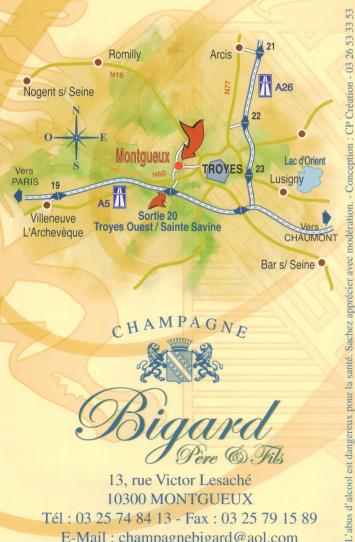
M ontgueux, petit îlot viticole situé à 10 Km à l'ouest de Troyes, abrite notre exploitation. De père en fils, depuis trois générations, nous récoltons nos raisins et vinifions nos vins.

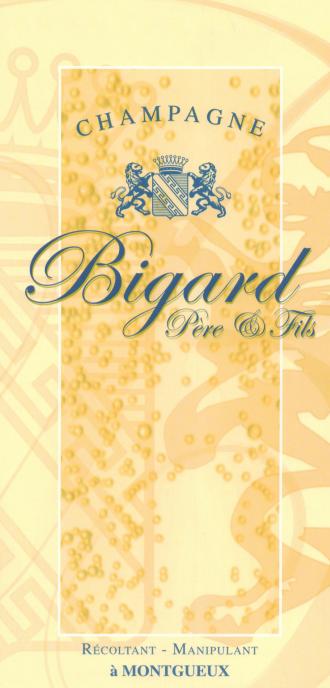
Toute la saveur de notre raisin est puisée dans les qualités spécifiques du sol de notre coteau crayeux.



10300 MONTGUEUX

Tél: 03 25 74 84 13 - Fax: 03 25 79 15 89

E-Mail: champagnebigard@aol.com



CHAMPAGNE



Notre champagne provient en grande majorité de vignes plantées en Chardonnay, cépage qui confère à notre vin toute sa typicité. Le Pinot Noir est une rareté cultivée uniquement pour les besoins de nos assemblages. La tradition et les soins minutieux apportés à l'élevage et à l'assemblage des vins de réserve nous permettent de vous proposer année après année une qualité suivie de nos Champagnes.

## Champagne Chardonnay

On l'appelle aussi Blanc de Blancs car ce vin est issu uniquement de raisins Chardonnay, cépage renommé pour sa finesse et son élégance.

C'est le Champagne typique de notre terroir. En brut à l'apéritif et avec le poisson ou en demi-sec avec les desserts.

## Champagne Réserve

Assemblage harmonieux de 70% de chardonnay et de 30% de Pinot Noir. Le Pinot Noir apporte ses arômes particuliers, et à l'assemblage du corps et de la puissance.

C'est un vin qui tout au long d'un repas «Champagne», s'accommodera de tous les mets

## Champagne Millésimé

Le millésime exprime les typicités et l'expression de l'année. Assemblage unique de Chardonnay et de Pinot Noir, issu des vins d'une seule année.

Ce vin subtil et raffiné ravira les palais connaisseurs.

