

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



Un Savoir-Faire, alliant Innovation & Tradition...

# LE DOMAINE

Le Champagne Albert Beerens, domaine familial depuis 1862, travaille dans le respect de son environnement avec la certification Terra Vitis et est membre des Vignerons Indépendants de Champagne. Sur un domaine de 7 hectares, le domaine cultive 5 cépages, sur 4 crus de la Côte des Bar.

Anne-Laure Beerens, vigneronne attachée à son vignoble, a hérité de ses aïeux force et volonté. Sa grand-mère Lucette Poissenot, femme de caractère & son père Albert Beerens, vigneron engagé qui a développé le vignoble, sont des modèles qui ont inspiré son tempérament & son dévouement.

En digne héritière de ses ancêtres, Anne-Laure a repris le domaine familial, qu'elle a développé avec Olivier Desfossé, qui lui, apporte sa maîtrise agronomique et son art de la vinification. Depuis peu ce duo a été rejoint par Marie-Eve Beerens, pour former un véritable trio complémentaire, animé par la passion, la terre, le partage & former ainsi la 6ème génération.

De cette culture résultent 6 Champagnes élégants & raffinés, aux multiples médailles. Vinifiés dans une cuverie inox, avec un élevage en foudres de chêne et en jarres, les cuvées reflètent toutes les expressions de la Côte des Bar.



Domaine certifié Terra Vitis - Label en Viticulture Durable et Raisonnée

# LES ESSENTIELLES



## CUVÉE BLANC DE NOIRS

Cette cuvée à la robe légèrement ambrée, 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.

*Reflet du terroir de la Côte des Bar, cette cuvée est la référence incontournable du domaine.*

Assemblage :  
80 % Pinot Noir  
20 % Pinot Meunier



## CUVÉE BRUT NATURE

Cette cuvée, à dominante de Pinot Noir assemblé au Meunier avec des vins de réserve élevés en foudre, révèle tout son charme avec une belle expression de fruits mûrs et de fruits secs au nez, suivie d'une bouche riche et pure.

*Cette cuvée d'une grande pureté ravira les amateurs de minéralité.*

Assemblage :  
90 % Pinot Noir  
10 % Pinot Meunier



# LES SENSATIONNELLES

## CUVÉE BLANC DE BLANCS

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

La bouche, très élégante, est fraîche et franche, aux saveurs de poire croquante et de reine claudes, sur une finale alliant fruits secs et miel.

*Cuvée mono cépage, qui reflète toute l'élégance et la finesse de la maison.*

Assemblage :  
100 % Chardonnay



## CUVÉE ÉTERNEL ROSÉ

Ce champagne à la teinte rose framboise présente au nez une belle expression de fruits rouges.

La bouche est gourmande, fraîche, accompagnée de notes de fruits rouges tels que la fraise et la cerise. La finale, élégante, est longue et tout en équilibre.

*De l'apéritif au dessert, ce champagne rosé vous séduira par l'alliance de son fruité à sa finesse.*

Assemblage :  
70 % Pinot Noir  
15 % Pinot Meunier  
15 % Chardonnay



# LES PRECIEUSES



## CUVÉE SIGNATURE

De couleur jaune d'or soutenue, cet assemblage de 3 cépages avec des vins de réserve élevés en foudre de chêne plusieurs années, exprime un nez complexe, caractérisé par des notes de miel, de fruits mûrs et de caramel.

En bouche, l'attaque est crémeuse, accompagnée de notes de viennoiseries, de pain grillé, de pain d'épices et de poires mûres qui s'associent aux fruits secs liés à l'élevage sous bois.

*Alliant structure et élégance, cette cuvée d'exception exprime notre savoir-faire familial.*

Assemblage :  
60 % Pinot Noir  
25 % Chardonnay  
15 % Pinot Meunier



## CUVÉE PRESTIGE

Cette cuvée millésimée 2013 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. Un champagne exceptionnel et de garde aux saveurs d'agrumes confits.

*Reflet des meilleures parcelles de notre vignoble de l'année, ce millésime vous séduira par sa finesse et sa longueur.*

Assemblage :  
40 % Pinot Noir  
30 % Chardonnay  
30 % Pinot Meunier



Bienvenue dans notre domaine chaleureux et familial situé au coeur de la Côte des Bar.

Venez découvrir, déguster, savourer nos cuvées d'exception, sur un site avec vue panoramique sur le vignoble.

Vous pourrez appréhender tout le process de production, du pressurage à la vinification.

## RETROUVEZ-NOUS

Champagne Albert Beerens  
37 Rue Blanche  
10200 Arrentières

[www.champagnebeerens.com](http://www.champagnebeerens.com)  
[contact@champagnebeerens.com](mailto:contact@champagnebeerens.com)  
Tél : 03.25.27.11.88



Ouvert du Lundi au Vendredi : 10h - 17h  
Samedi : 15h - 18h (de Mai à Septembre)  
Mercredi & Dimanche sur réservation  
Autres plages horaires sur RDV



## Visite de Cave & Dégustation

Visite de cave commentée & dégustation de 4 Champagnes de la gamme.

## Pause Gourmande

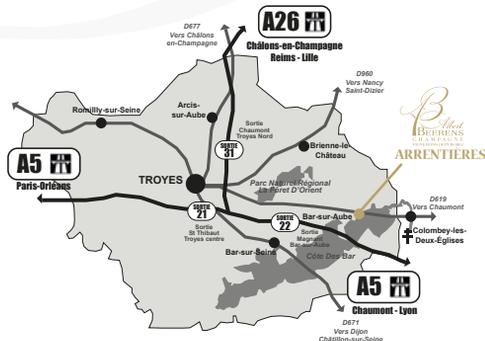
Visite de cave commentée & dégustation de 4 Champagnes de la gamme, accompagnés d'une sélection de saveurs.

## Excursion dans les Vignes

Promenade dans les vignes, visite de cave commentée & dégustation de 4 Champagnes de la gamme.

## Déjeuner au Champagne

Visite de cave commentée, suivi d'un apéritif et du déjeuner au Champagne avec spécialités locales.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.