

Philippe LAMARLIERE



Brut Grande Réserve

Cette cuvée offre une fraîcheur en bouche et des notes de fruits blancs et d'agrumes.

Nous vous conseillons de cette bouteille en apéritif.

Cépages : 40% Pinot Noir - 30% Chardonnay -
30% Pinot Meunier

Paramètres analytiques :

Acidité: 4,20 g/l
Dosage: 10g/l

Élevage : 36 mois en cave avant dégorgement
Dégorgement 6 mois avant expédition

Accompagnement :

Brut, à savourer à l'apéritif
et au repas

Vieillessement:

Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :

Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Une étoile pour le Brut Grande Réserve en 2013 et une citation en 2014

«Discrète au premier abord, s'ouvre à l'aération et s'épanouit sur des notes fraîches de fruits blancs et d'agrumes. On retrouve cette fraîcheur dans une bouche harmonieuse aux nuances de poire et de pomme. Un dégustateur suggère de servir cette bouteille sur tarte au poires.»



8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIÈRE



Brut Rosé

Brut Rosé, dosé à 10 g de sucre par litre, se distingue par sa jolie teinte saumonée. il révèle des arômes charmeurs de fruits rouges.

Savoureux à l'apéritif, il sera en parfaite harmonie avec une viande blanche et une multitude de desserts.

Cépages : 40% Pinot Noir - 30% Chardonnay -
30% Pinot Meunier

Paramètres analytiques :

Acidité: 4,20 g/l

Dosage: 10g/l

Élevage : 48 mois en cave avant dégorgement
Dégorgement 6 mois avant expédition



Accompagnement :
Desert et viande blanche

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser

8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Brut Chardonnay

Ce champagne 100% Chardonnay dévoile des arômes floraux subtils où se mêlent des notes d'aubépine, de pain grillé et de miel.

Remarquable lors d'un apéritif grâce à sa finesse aromatique, il vous comblera tout autant en accompagnement d'un poisson, d'un plateau de fruits de mer ou bien encore d'une viande blanche.

Cépage : 100% Chardonnay

Paramètres analytiques :

Acidité: 4 g/l
Dosage: 7,5 g/l

Élevage : 48 mois en cave avant dégorgement
Dégorgement 8 mois avant expédition

Accompagnement :
poisson, plateau de fruits de mer ou viande blanche

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser



8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Demi-Sec

Élaboré sur une base similaire à la Grande Réserve, ce Champagne, plus doux et plus sucré garde sa rondeur, son fruité et sa finesse pour offrir une vraie délicatesse en bouche

Cépages : 40% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

Vinification : Alcool: 12,2% Alc/Vol.
Acidité: 4,20g/l
Dosage: 32 g/l

Élevage : 36 mois en cave avant dégorgement

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans



Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser

8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Brut Nature

Brut Nature zéro dosage laisse apparaître la pureté et la finesse de ses arômes. Sans aucune agressivité en bouche, il vous surprendra par sa rondeur et son équilibre.

Nez intense et franc, allie les fleurs blanches et des notes plus confiturées. La bouche, dans le même registre, se montre harmonieuse, fraîche et longue. Cette bouteille se plaira à l'apéritif ou au début du repas.

Cépages : 35% Pinot Noir - 35% Chardonnay -
30% Pinot Meunier

Paramètre analytique :
Acidité: 3,8 g/l

Élevage : 48 mois en cave avant dégorgement

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans



Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser

8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Brut Premier Cru

Issu d'un assemblage classé 1er cru, il se caractérise par une dominante de Pinots qui laisse exprimer toute sa puissance.

Brut Premier Cru est idéal lors d'un apéritif improvisé ou en accompagnement d'une viande rouge.

Cépages : 60% Pinot Noir - 20% Chardonnay -
20% Pinot Meunier

Paramètres analytiques :

Acidité: 4,20 g/l

Dosage: 10g/l

Elevage : 36 mois en cave avant dégorgement
Dégorgement 6 mois avant expédition

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser



8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Brut Millésime 2008

Issu d'une seule et unique année de récolte, Brut Millésime laisse apparaître une véritable finesse à la mise en bouche avec un fond de vin puissant qui confirme sa maturité.

Il est le complice parfait des repas raffinés et des grandes occasions.

Cépages : 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Paramètres analytiques :

Acidité: 3,9 g/l

Dosage: 8g/l

Élevage : 4 à 6 ans en cave avant dégorgement
Dégorgement 6 mois avant expédition

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser



8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Vieilles Vignes

Issue de raisins sélectionnés sur nos meilleures parcelles,
Fleuron de la Maison révèle une grande richesse où
s'exprime des notes de vanille et de noisettes.

Cette cuvée fait l'objet d'une longue conservation en
foudres avant sa mise en bouteille.

Cépages : 30% Pinot Noir - 70% Chardonnay

Paramètres analytiques :

Acidité: 4g/l

Dosage: 8g/l

Élevage : 6 à 8 ans en cave avant dégorgement
Dégorgement 6 mois avant expédition

Vieillessement:
Vin de garde, 3 ans



Remarque particulière :
Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser

8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr



Philippe LAMARLIERE



Brut Authentique

Cette Cuvée est un retour à la tradition avec son bouchon liège maintenu par une ficelle.

Ample et équilibré en bouche, L'Authentique réunit l'élégance et la richesse.

Les connaisseurs ne s'y tromperont pas.

Cépages : 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Paramètres analytiques :

Acidité: 4,25 g/l

Dosage: 6g/l

Élevage : 6 ans de vieillissement en cave avant dégorgement

Dégorgement 6 mois avant expédition

Vieillessement:

Vin de garde, 3 ans

Remarque particulière :

Élaboré par la Maison
Tribaut Schloesser



8, rue des Gais Hordons 51480 à ROMERY
Tél. +33(0)3 26 58 64 21 - Fax. +33(0)3 26 58 44 08
www.champagnephilipelamarliere.fr

