

## Notre sélection Blanc de Blancs Grands Crus

NEW



**BLANC DE BLANCS PUR OGER  
GRAND CRU MILLESIME 2021**

Bouteille 75cl

45,00 €

100% Chardonnay du village d'OGER, Grand Cru

« Riche et minéral, le chardonnay d'Oger est sublimé par ce millésime 2019 d'un grand équilibre. »

Fraicheur et finesse, notes de miel, d'acacias et de fleurs blanches.

Bouche ample et complexe

A l'apéritif, avec de la volaille ou un poisson en sauce

**BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU**

Bouteille 75cl

23,50 €

100% Chardonnay Grands Crus « Un vin de corps marqué par la fraîcheur typique du Chardonnay. »

La teinte est brillante avec des reflets verts

Le premier nez révèle des notes d'agrumes, de mandarine et de citron jaune. Le second nez apporte des fruits frais charnus (pêche blanche, nectarine).

L'attaque en bouche est franche et droite, tendue, qui s'assouplira avec le vieillissement.

Idéal à l'apéritif avec des « amuse-bouche légers »



**BLANC DE BLANCS GRAND CRU  
MILLESIME 2019**

Bouteille 75cl

29,00 €

100% Chardonnay - Dosage: 6g/l

« Un Millésime compliqué ou les Chardonnays sont rois »

La couleur est un or très pale, l'effervescence est délicate.

Le nez, complexe, est doté d'une grande finesse et de notes de fruits secs.

La bouche est généreuse, harmonieuse et croquante.

Idéal avec un vieux comté, du parmesan ou de la volaille



Souvenirs de la vendange 2019: le printemps a été arrosé mais gélif. Non pas un, mais trois épisodes de gel: le dernier au mois de mai qui a pour conséquence une destruction de 3% du vignoble champenois. L'été peut se résumer à des canicules et une sécheresse de longue durée. On voit apparaître d'importants dégâts d'échaudage (11% de perte). Quelques dégâts d'oidium sont à noter localement, nécessitant du tri à la vendange. Le Chardonnay suit une cinétique « record », et entame sa maturation non pas lentement comme à son habitude mais enregistre un départ fulgurant. La récolte est d'une qualité exceptionnelle, à fort potentiel pour tous les cépages.

## Notre Sélection Blanc de Blancs



### EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS PRESTIGE

Bouteille 75cl

21,50€

100% Chardonnay - Dosage: 4g/l

« La Cuvée Prestige de la maison, entre esprit et pureté, l'expression du Chardonnay à l'état pur. »

Or paille, mousse fine et délicate, nez citronné.

Le nez est citronné et direct.

En bouche, l'attaque est nerveuse, ferme et sauvageonne.

La finale est limpide, vraie, sans pudeur.

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer.



### BRUT BLANC DE BLANCS

Bouteille 75cl

19,50€

Demi-bouteille 37,5cl

10,50€

Magnum 150cl

44,00€

Jéroboam 300cl

120,00€

100% Chardonnay - Dosage: 10g/l

« Notre Classique Champagne Blanc de blancs, frais et généreux. »

Or brillant avec des reflets jaunes, mousse fine et persistante

Le nez est mature, ouvert et aromatique, avec des notes de fruits blancs. La bouche est charnue et gourmande, révélant des arômes de miel, de tilleul et d'abricot pour une finale tout en rondeur.

Pour accompagner l'apéritif, les poissons, sushis et viandes blanches

## Nos assemblages Brut, Rosé et Demi-sec



### BRUT TRADITION

Bouteille 75cl

18,00€

Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir  
 Dosage 10 g/l  
 « L'assemblage historique de la maison,  
 l'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir »

La robe est d'un bel or jaune, la mousse est fine et persistante, le nez vif et fruité. L'attaque en bouche est fraîche puis s'ouvre sur une sensation gourmande d'abricot et de poire.

A l'apéritif, lors d'un vin d'honneur ou un cocktail, toutes les occasions sont bonnes.



### BRUT ROSE

Bouteille 75cl

20,00€

Magnum 150cl

50,00€

Assemblage : 60% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 16% Pinot noir vinifié en rouge

Dosage: 8g/l

« Incontournable au printemps, indispensable en été. »

La robe rose délicatement saumonée dévoile une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges, griottes et fraises des bois. L'attaque en bouche est souple et charnue. La finale se révèle fraîche et élégante.

Parfait à l'apéritif, avec des gambas grillées ou un dessert aux fruits rouges.



### DEMI-SEC

Bouteille 75cl

18,00€

Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir  
 Dosage: 45 g/l

« Le champagne fruité et gourmand »

La robe est jaune paille avec des reflets dorés. La mousse composée de fines bulles persistantes. Le nez révèle des notes de fruits exotiques. La bouche, moelleuse, charnue, expressive, propose une finale toute en rondeur et « miellée ».

Parfait avec le dessert, délicieux au gouter.



# CONDITIONS DE VENTE 2025

## Transport et livraison:

Nos tarifs s'entendent départ cave, c'est-à-dire enlèvement à la propriété. Les couts de transport varient en fonction des quantités expédiées:

Quantité	Tarif HT
6 bouteilles	26,00 €
12 bouteilles	36,00 €
18 à 48 bouteilles	60,00€
49 à 60 bouteilles	75,00€
A partir de 60 bouteilles	1,20 € / bouteille

## Contact:

Bénédicte LEMKECHER - LEFEVRE ☎ 07 89 88 05 86

[benedicte@leschampagneslefevre.fr](mailto:benedicte@leschampagneslefevre.fr)

[www.leschampagneslefevre.fr](http://www.leschampagneslefevre.fr)

Réseaux Sociaux : @champagnelefevre @champagnesergelefevre

## Visite et Dégustation – sur rendez-vous:

9, Rue du Loup – Cernay –les -Reims

## Nos conditions de paiement:

Règlement à réception de la facture

## Nos coordonnées bancaires

IBAN: FR76 1020 6515 3599 2797 4433 563

BIC: AGRIFRPP802

# CHAMPAGNE

Serge

# LEFEVRE

**BON DE COMMANDE 2026**

date:

Quantité	Cuvée de Champagne	PU HT	PU TTC	TOTAL
.....	Bouteilles (s) Blanc de Blancs OGER Grand cru Millésime 2021	37,50	<b>45,00</b>	.....
.....	Bouteille(s) Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2019	24,17	<b>29,00</b>	.....
.....	Bouteille(s) Blanc de blancs Grand Cru	19,58	<b>23,50</b>	.....
.....	Bouteille(s) Blanc de blancs Cuvée Prestige Extra Brut	17,92	<b>21,50</b>	.....
.....	Bouteille(s) Blanc de blancs	16,25	<b>19,50</b>	.....
.....	Demi-bouteille(s) Blanc de Blancs	8,75	<b>10,50</b>	.....
.....	Magnum(s) Blanc de blancs	36,67	<b>44,00</b>	.....
.....	Jéroboam (s) Blanc de blancs	95,00	<b>120,00</b>	.....
.....	Bouteille(s) Brut Rosé	16,67	<b>20,00</b>	.....
.....	Magnum(s) Champagne Rosé	41,67	<b>50,00</b>	.....
.....	Bouteille(s) Champagne Brut Tradition	15,00	<b>18,00</b>	.....
.....	Bouteille(s) Champagne Demi-Sec	15,00	<b>18,00</b>	.....

Transport .....

Règlement à réception

**Total** .....