



*Notre exigence, vous apporter des champagnes de qualité,
élégants et raffinés.*

*Alors n'hésitez pas à nous rendre visite, nous serons heureux
de vous faire découvrir ce métier de vigneron qui nous anime
depuis de nombreuses années.*

*Le Champagne, l'excellence sans cesse renouvelée
Anthony PERSEVAL*



Depuis 1986

Champagne Perseval-Foubert

ARTISAN VIGNERON

19 rue haute - 51500 Chamery - FRANCE

03.26.97.66.17

Champagne.perseval@live.fr

www.champagne-perseval-foubert.fr



L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE



Depuis 1986

CHAMPAGNE

Perseval-foubert

ARTISAN - VIGNERON



Fruit



Savoir-faire



Elégance



Terroir



C'est toujours avec beaucoup de plaisir que nous vous proposons des instants de partage et d'émotions, autour de Champagnes authentiques et gourmands ... L'élégance effervescente à chaque coupe !

Cette fin d'année 2022-2023 a été caractérisée par un hiver anormalement doux et sec, et des pluies tardives qui ont compliquées les travaux d'entretien des vignes, notamment le désherbage mécanique qui grâce aux intercepts permet de couper les racines des mauvaises



herbes et d'éviter une trop grande concurrence herbe-vigne. A partir d'avril, le soleil revenu, nous permet d'accomplir nos travaux manuels dans de meilleures conditions.

Après un été particulièrement chaud et des conditions sanitaires excellentes, les premiers coups de sécateurs de la vendange 2023 sont donnés le 12 septembre :

vendange atypique, avec des rendements supérieurs et des degrés plus bas, donnant une maturité phénolique accomplie, permettant de sélectionner les meilleures grappes pour garantir la finesse de nos vins de Champagne.

La maison PERSEVAL-FOUBERT déjà équipée d'un pressoir traditionnel de 4000 kilos, fait l'acquisition d'un petit pressoir moderne d'une capacité de 2000 kilos qui permet de presser de plus petites quantités pour sélectionner et fractionner les raisins suivant les parcelles.



VEUILLEZ VOS SENS A L'EXCELLENCE !

A découvrir :



Blanc de Blancs Millésimé 2019 : Une sélection des meilleures grappes de Chardonnay, à maturité supérieure, vinifiées 50 % en cuve et 50 % en fût de chêne. Disponible courant 2024.

Anthony PERSEVAL

La famille PERSEVAL-FOUBERT vous souhaite de très belles dégustations et vous remercie de votre fidélité.

Cuvée Brut Tradition



Le BRUT TRADITION est issu d'un assemblage sélectionné, harmonie idéale entre minéralité du Chardonnay et puissance aromatique et structurale des Pinots. Arômes et fruité le caractérisent.

Jolis reflets dorés, ponctués d'une explosion de bulles d'une extrême finesse. Après 48 mois passés en cave, cette cuvée est épanouie et harmonieuse : équilibre entre maturité et fraîcheur.



Disponible en Demi-bouteille et Magnum

Cuvée Demi-Sec

Issu du même assemblage que notre Brut Tradition, le Champagne DEMI-SEC se distingue par son dosage supérieur en liqueur d'expédition : 23g/litre.

Jolis reflets dorés ponctués d'une explosion de bulles. Fraîcheur et fruité le caractérisent.

Après 48 mois passés en cave, cette cuvée très aromatique et plus sucrée est épanouie et harmonieuse. Un équilibre d'une infinie douceur !



Cuvée Brut Excel

Le BRUT EXCEL est un Champagne non dosé (sans ajout de liqueur d'expédition).

Robe limpide et brillante, à très fines bulles. Puissance et délicatesse le caractérisent. Un champagne nature.

Après 60 mois passés en cave, fraîcheur, maturité et dynamisme débouchent sur un vin chaleureux.



Disponible en Magnum

Cuvée Brut Rosé

Le BRUT ROSE est issu d'un assemblage sélectionné avec un pourcentage de vin rouge tranquille issu des meilleurs Pinots de notre domaine. Cette cuvée se distingue dans de jolis reflets framboise et saumoné ; beau cordon nacré de mousse fine. Arômes intenses de fruits rouges.



Disponible en Magnum

Cuvée Blanc de noirs

Cette cuvée racée, à la structure charpentée est un Champagne complexe, composé exclusivement de raisins noirs : harmonie parfaite entre la puissance du Pinot Noir et la douceur du Pinot Meunier. Ses saveurs fruitées et gourmandes et sa couleur œil de perdrix en font un Champagne de caractère et de partage. Cette cuvée sera appréciée pour son côté vineux au cours des repas.



Cuvée Blanc de Blancs

La Cuvée BRUT BLANC DE BLANCS est élaborée uniquement à partir de raisins Chardonnay qui donnent à ce champagne une belle fraîcheur aromatique. Belle teinte or pâle, explosion de bulles d'une exceptionnelle finesse. Le nez laisse s'exprimer toute la richesse et la complexité de cet élégant Cépage. Vieillessement 30 mois en cave, Champagne d'une grande délicatesse.



Cuvée Millésime 2015

Notre MILLESIME 2015, issu des meilleures cuvées de l'année est élaboré dans un esprit d'exigence.

Ses bulles fines et délicates sont révélées au travers d'une robe claire aux légères nuances dorées. Belle harmonie toute en précision. Un Champagne à son apogée, d'une grande élégance !



Ratafia

Liqueur d'une couleur rose ambrée. Ce ratafia est obtenu par mutage du moût (jus de raisin frais) avec de l'alcool à 96°. L'équilibre richesse, fraîcheur et alcool est atteint. Les saveurs se concentrent sur les fruits secs et les agrumes confits.

Présentation en carafe. Servir très frais, température idéale de service entre 8° et 10°C.

