

CHAMPAGNE *Le Gallais*



L'histoire familiale débute en 1927, lorsque l'arrière grand père de Hervé Le Gallais, M. Fringhian, achète le Domaine de Boursault, Domaine ayant appartenu à la célèbre madame Cliquot Ponsardin.

Depuis les années 30, le Domaine de Boursault ou « la perle de la Marne », aussi spectaculaire par ses monuments architecturaux que par la richesse de ses terres, n'a de cesse de retrouver ses allures d'antan. Au sein même du domaine familial, « clos de murs », Hervé le Gallais vigneron indépendant, lance en 2001 sa propre marque de Champagne avec une première cuvée élaborée avec la récolte de 1998.

Un dogme : valeurs familiales et environnementales au service d'un vin d'exception.

Valeurs familiales: : Charlotte, la fille d'Hervé, représente la 5ème génération de vigneron sur le Domaine de Boursault.

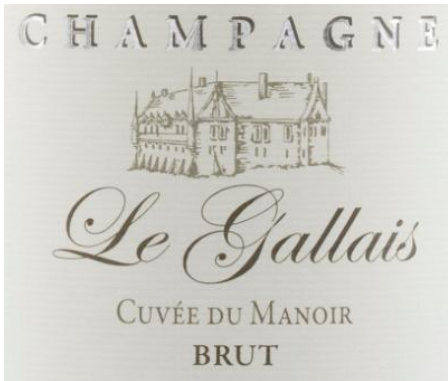
Valeurs environnementales : l'intervention sur la terre est modérée, en prenant soin de choisir les techniques les plus naturelles pour protéger la vigne (lutte raisonnée, confusion sexuelle, désherbage manuel). Pour un épanouissement optimal des arômes : les bouteilles reposent en cave entre 3 et 6 ans selon les cuvées

Les Champagnes Le Gallais sont régulièrement primés par une ou deux étoile(s) au guide Hachette des vins, 2008 à 2013. En 2010, la maison a obtenu la médaille d'or du concours des vignerons indépendants.

Champagne LE GALLAIS
51480 BOURSAULT

Charlotte +33 (0)6 25 01 73 69; clg@champagnelegallais.com
www.champagnelegallais.com

CHAMPAGNE *Le Gallais*



CUVÉE DU M A N O I R B R U T

- ::: 45% pinot noir
- ::: 45% pinot meunier
- ::: 10% chardonnay
- ::: Dosage faible
- ::: 3 ans et demi de repos en cave

CUVÉE DES C E D R E S B R U T N A T U R E

- ::: 45% pinot noir
- ::: 45% pinot meunier
- ::: 10% chardonnay
- ::: Dosage zéro
- ::: 5 ans de repos en cave

CUVÉE M I L L E S I M E E B L A N C de N O I R 2 0 0 4 B R U T

- ::: 50% pinot meunier
- ::: 50% pinot noir
- ::: Dosage très faible (4g/l)
- ::: Parcelle de la Pavillonne

R O S E D E S P O E T E S R O S E D E S A I G N E E B R U T R O S E

- ::: 50% pinot meunier
- ::: 50% pinot noir
- ::: Rosé de Saignée – Millésime 2005
- ::: Dosage faible (6g/l)

Champagne LE GALLAIS
51480 BOURSAULT
Charlotte +33 (0)6 25 01 73 69; clg@champagnelegallais.com
www.champagnelegallais.com