

CHAMPAGNE LÉGUILLETTE — ROMELOT —

Artisan Vigneron
Amoureux des Cépages d'Autrefois



**La Gazette du Mont Dorin n°8
Octobre 2023**

TRADITION CHAMPENOISE



Dans le cycle de la vie de la vigne, les vendanges sont le moment emblématique de l'année viticole. 🍇

Cette étape demande une minutie infinie.
C'est pourquoi chaque grappe est cueillie à la main afin d'en préserver toutes les saveurs délicates et tous les arômes subtils qui caractérisent notre terroir.

Cette année, la vigne a été généreuse et nous avons pris plaisir à cueillir chaque grappe tout en nous projetant déjà dans l'élaboration de nos futures Cuvées ! 🍷🍷

Merci à notre équipe de vendangeurs, qui a cueilli ces raisins dans la bonne humeur et avec le sourire !



La vie du Domaine *Le Mont-Dorin*

Du changement dans l'équipe

Un chapitre se clôt et une page se tourne dans la vie du Domaine.

Pendant un an, nous avons accueilli Sarah, notre alternante chargée de la Communication, de l'Événementiel et de l'Accueil, et son aventure professionnelle au sein de notre Maison s'est achevée récemment.

Vous avez donc pu la rencontrer au travers de ses publications sur nos réseaux sociaux ou lors de votre venue au Domaine.

Nous lui souhaitons beaucoup de réussites dans la suite de son parcours professionnel ! 🍷🍷👉

Aussi, nous sommes ravis de vous présenter Flavie qui rejoint l'équipe de notre Maison.

Intriguée par le domaine du Champagne, elle a décidé de consacrer ses 2 années d'alternance à la découverte de notre Domaine. 🍷🍷

Actuellement en 2ème année d'un Bachelor en Marketing et Communication, Flavie sera chargée de vous accueillir au Domaine, de répondre à vos questions, gérer la communication et les réseaux sociaux.



Également, nous avons le plaisir d'intégrer Esteban à notre équipe technique.

Jeune homme motivé et curieux, il s'est récemment intéressé à la vigne, à tous ses secrets et s'est donc lancé dans des études de viticulture, sous la houlette de Christian.



Bienvenue dans l'équipe, Flavie et Esteban ! 🙌🌟🍷



Les nouveautés de la Maison, signées LR

Une nouvelle Cuvée, une Création surprenante et unique

Inspirés par l'héritage de notre Maison et guidés par notre volonté d'innover pour chacun de nos Champagnes, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle Cuvée inédite, issue des Cépages d'Autrefois plantés dans le Clos du Mont Dorin.

- 100% Pinot Blanc - Millésime 2018 -

certifiée H.V.E. et V.D.C.

Le Pinot Blanc, ce Cépage d'Autrefois issu du Clos du Mont Dorin, est mis en valeur dans un flacon original, muselé à l'ancienne avec une agrafe. Le cachet de cire lui confère une authenticité désuète.

Le coffret, spécialement conçu pour cette bouteille, est un clin d'œil à l'élégance à la française.



Un Champagne assurément empreint de délicatesse et de surprise ! 🍷 ✨

Un cadeau qui enchante les sens et réchauffe les cœurs. ❤️

Derrière cette Cuvée se cache une histoire de passion et de dévouement, où l'art de la viticulture et la magie des bulles s'unissent pour créer une expérience incomparable. 🍇

Vous faire découvrir de plus en plus notre philosophie, de travailler des raisins atypiques avec lesquels nous **vinifions des Cuvées surprenantes et uniques.**



Les nouveautés de la Maison, signées LR

Le Ratafia, une liqueur typiquement champenoise, confidentielle, méconnue et oubliée 🍇

Lors de la vendange 2020, nous avons eu envie de fabriquer des Ratafias inédits.

Aujourd'hui, nous sommes ravis de vous présenter, pour la première fois, ces Ratafias Maison qui se déclinent en 2 variétés très différentes :



Plutôt

Cépages d'Autrefois ?

Notre Ratafia Blanc, élaboré à partir de Cépages d'Autrefois, issus du Clos du Mont-Dorin, éveillera sans aucun doute votre curiosité.



Ou plutôt

Meunier Vieilles Vignes ?

Amoureux de fruits rouges et d'arômes charnus, notre Ratafia 100% Meunier - Vieilles Vignes du Clos du Mont-Dorin ravira vos papilles par sa gourmandise.

Présenté dans un coffret en carton 100 % recyclé, imaginé par notre équipe et conçu avec passion par une entreprise locale 🇫🇷.

Collection confidentielle oblige, chaque bouteille est numérotée.

Ces Ratafias accompagneront à merveille vos apéritifs, vos desserts 🍰 ou bien pourront être dégustés en tant que digestif après vos célébrations pétillantes 🎉

Alors réservez dès maintenant votre flacon de ce délicieux nectar en ligne ou par téléphone 🍇



CHAMPAGNE LÉGUILLETTE-ROMELOT
Charly-sur-Marne - France



Escapades en Champagne

Un Festival pétillant en plein coeur de la Vallée de la Marne

À vos agendas ! 📅📍

Cette année encore, nous aurons le plaisir de prendre part au Festival **Champagne & Vous !** qui aura lieu les 21 et 22 Octobre 2023 à Château-Thierry.

Ce festival est bien plus qu'un simple événement, c'est une célébration de la passion, de la tradition et de l'art du champagne. Vous aurez l'opportunité de déguster une gamme exquise de nos cuvées, de découvrir les secrets de la création du champagne et de rencontrer notre équipe de vignerons passionnés. 🍷🍷



Vous y rencontrerez des vignerons, hommes et femmes de talent et créateurs d'émotions pétillantes, qui se réjouiront de vous faire déguster leurs Champagnes. 🍷

Venez nous rejoindre à notre stand afin d'échanger avec notre équipe et de vivre une expérience oenotouristique chaleureuse et conviviale !



CHAMPAGNE LÉGUILLETTE-ROMELOT
Charly-sur-Marne - France



Préparons ensemble les fêtes ! 🍷🍷

Les Bonnes Habitudes ne se perdent pas ! 📅

🚚 **Fin novembre**, notre équipe se mettra en route pour une livraison en Haute-Savoie, où nous aurons le plaisir de déposer notre champagne. Nous sommes impatients de vous retrouver dans cette belle région.

🚚 **Début décembre** nous allons également livrer les dépôts de Grenoble, Lyon et Bourg-en-Bresse. Rapprochez-vous de Pascal, Jérôme et Anne pour commander !!



Nous voulons nous assurer que chacun d'entre vous puisse célébrer les fêtes avec une flûte de notre champagne.

C'est avec plaisir que nous vous informons de notre présence au salon de Blaye prévu le **18 et 19 novembre 2023**. Henri, notre ami de Barbezieux nous représentera lors de cet évènement.

Noël au Domaine ! 🎅

Cette année, nous aimerions fêter Noël avec Vous 🎄 au domaine le week-end du **16 et 17 décembre 2023**.

Pour cela, nous reviendrons vers vous par mail courant novembre pour plus d'informations sur cet évènement.

N'hésitez pas à réserver vos cartons dès à présent par mail, par téléphone ou sur notre site internet.

Pétitement vôtre,

Christine LÉGUILLETTE et son équipe Brigitte, Flavie, Christian et Esteban

