



## Magnum

■ Assemblage:  
50% Pinot - 50% Chardonnay

Dosering (suiker) 7-8g/l

Vanwege zijn inhoudsmaat maakt de Magnum een meer harmonieuze ontwikkeling van de aroma's mogelijk.

Hij biedt een grotere complexiteit. Ongetwijfeld de meest prestigieuze onder de volumes van de Champagnes.

Magnum 1500 ml

## Ratafia Champenois

■ 100% Meunier met een driejarige rijping in eikenhouten vaten.



Volg ons



Website: [www.champagne-lacourte-guillemart.com](http://www.champagne-lacourte-guillemart.com)

## Enkele Tips



Bewaar de flessen liggend in het donker in een kelder.

Bij het proeven dient u de Champagne fris of gekoeld te serveren, maar niet al te koud (ongeveer 8°C).

## \* Duurzame Wijnbouw in Champagne



Het doel van de certificering 'Viticulture durable en Champagne' is om de impact van wijnbouw op het milieu (lucht, klimaat, water, bodem, biodiversiteit, landschap) tot een minimum te beperken.

Het referentiesysteem dat door het Comité Champagne is opgesteld, is sinds mei 2015 door het Ministerie van Landbouw erkend (bron: Comité Champagne).



## \* Groot Milieubelang

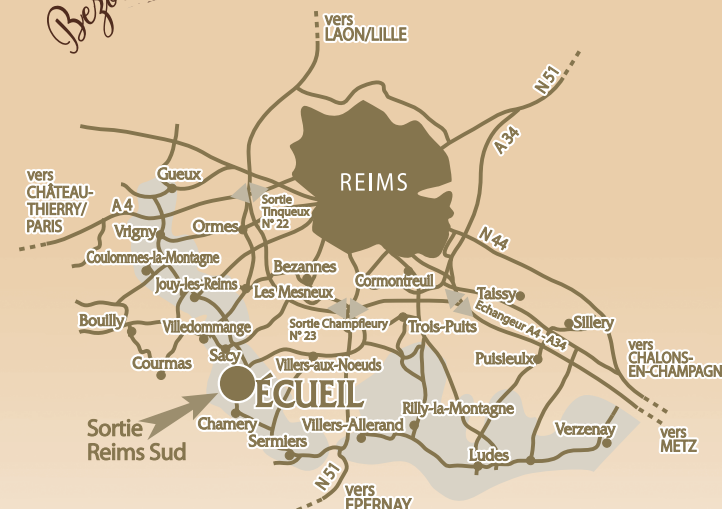
Deze certificatie door het Franse milieuplan 'Crénelle de l'environnement' komt overeen met niveau 3 dat het hoogste niveau voor milieucertificering representeert.

De exploitant heeft een resultaatsverplichting met betrekking tot de volgende thema's: biodiversiteit, bemesting, fytosanitair beleid (bestrijdingsmiddelen) en waterbeheer.



LG

## Bezoek Ons



Informeer ons vooraf over uw komst per telefoon of e-mail en wij zullen u van harte welkom heten.

Op reservering ontvangen wij groepen (touringcar) voor een rondleiding, gevolgd door een proeverij.



## Neem Contact Op

1, Place du Jard - 51500 ECUIL - FRANKRIJK

Tél: +33 (0)3 26 07 73 45

**Mobiele Telefoon: +33(0)6 62 44 77 76**

E-mail: [lacourte.guillemart@wanadoo.fr](mailto:lacourte.guillemart@wanadoo.fr)

RCS REIMS D 382 206 563

OVERMATIG ALCOHOLGEBRUIK IS SCHADELIJK VOOR DE GEZONDHEID.  
GENIET, MAAR DRINK MET MATE.

IDL\_2020 - Niet op de openbare weg gooien.

## CHAMPAGNE

# Lacourte-Guillemart

Sinds 1947



in Écuil



Premier Cru



## Onze Geschiedenis:

■ Na Nicaise LACOURTE (1630) hebben 12 generaties wijnbouwers elkaar in Écueil opgevolgd. Toendertijd maakten we niet-mousserende, rode en witte wijnen voor de geestelijken en later voor de wijnhandelaars.

Na de oorlog, in 1947, heeft Henri LACOURTE de productie van Champagne gelanceerd onder het merk LACOURTE-LABASSÉ.

In 1959 trouwde hun zoon Yves LACOURTE met Jeannine GUILLEMART uit het naburige dorp en ze creëerden het merk LACOURTE-GUILLEMART.

In 2000 hebben Christine en ik de zaak overgenomen. Bewust van het erfgoedbelang dat aan ons is overgedragen, streven we ernaar om onze Champagne te blijven ontwikkelen en op de markt te brengen met respect voor de traditie.

Sinds 2019 heeft Emilie zich bij ons gevoegd nadat ze een opleiding van een jaar volgde bij het Franse centrum voor beroepsopleiding en bevordering van de landbouw (CFPPA) in Avize ter verkrijging van het 'BPREA'-diploma.

En de dertiende generatie staat al in de startblokken om dit familiebedrijf te laten floreren!

## Onze Praktijken in de Wijnbouw...

■ In augustus 2018 is onze exploitatie met VDC\* en HVE\* gecertificeerd.

■ Wij cultiveren de wijnstokken en bewerken onze grond door voor 'zero herbiciden' te kiezen.



LG

Onze Cuvée “Plaisir”



## Tradition

■ Assemblage:  
85% Pinot noir - 15% Chardonnay  
Doserings (suiker) 7g/l

Mooie bleekgele kleur, met in de neus fruitige toetsen van abrikoos en witte perzik, gevolgd door florale aroma's van witte bloemen. Ronde aanzet en smaakvol met aroma's van "pâte de fruits" en honing.

Mooie, lange afdrank met een frisse citrus toets.

Fles 750 ml  
Halve fles 375 ml

## Variant Réserve

■ 20 maanden langer in de kelder gerijpt.

## Demi-Sec

■ Assemblage:  
85% Pinot noir - 15% Chardonnay  
Doserings (suiker) 21g/l

Goudgele kleur. In de neus gekonfijt fruit als abrikoos en perzik, evenals exotisch fruit als ananas en kokosnoot. De aanzet is zacht en vol.

Mooie honingtoetsen en subtiele, florale toetsen.

Fles 750 ml



## Minéral

■ Assemblage:  
85% Pinot noir - 15% Chardonnay  
Doserings (suiker) 3g/l

Deze Cuvée is een echte Terroir-Champagne.

Verrukkelijk als aperitief en perfecte begeleider van schaal- en schelpdieren.

Fles 750 ml  
Magnum 1500 ml



LG

Onze Cuvée “Plaisir Rosé”



## Rosé

■ Assemblage:  
100% Pinot noir - 15% d'AOC rood

Doserings (suiker) 8g/l

Fonkelde bubbels met een roze tot robijnrode kleur. In de neus ontdekken we fijne rode vruchten als frambozen, aardbeien en rode bessen, gevolgd door subtiele toetsen van witte peper. In de mond krijg je een bevestiging van wat we in de neus hadden, gevolgd door een subtiele kruidigheid in de afdrank.

Een frisse, levendige, verleidelijke rosé die perfect past als aperitief en/of als begeleider van een fruitig dessert!

Fies 750 ml  
Magnum 1500 ml

## Demi-Sec Rosé

Doserings (suiker) 20g/l

Een champagne die jouw dessert naar een hoger niveau tilt.

Fies 750 ml  
Magnum 1500 ml



LG

Onze Cuvée “Grand Plaisir”



## Prestige

■ Assemblage:  
70% Pinot noir - 30% Chardonnay

Doserings (suiker) 8g/l

Diepgele kleur met goudgele reflecties, aroma's van brioche en (kwee)peer. Soepele aanzet, mooi gebalanceerde Champagne met patisserie-aroma's en subtiele kruidige aroma's.

Een Champagne voor fijnproevers, serveer hem met licht gekruide gerechten.

Fies 750 ml

## Millésime

■ Assemblage:  
50% Pinot noir - 50% Chardonnay

Doserings (suiker) 4g/l

Sprankelende fijne en bescheiden bubbels, in de neus aroma's van patisserie en honing. Volle, soepele aanzet met aroma's van exotische vruchten zoals mango en papaya, subtiele toetsen van sinaasappelbloesem. Mooie zachte, volle afdrank.

Deze Cuvée past uitstekend bij Oosterse gerechten!

Fies 750 ml



## Cuvée Pierre et Henri

■ Assemblage:  
100% Chardonnay

Doserings (suiker) 6g/l

Een waar eerbetoon aan de oprichters van ons Huis! Mooie bleekgouden kleur, aroma's van gele vruchten (mirabellenpruim, perzik) alsook minerale en florale toetsen. In de mond aangename zuren die ons doen denken aan Engelse snoepjes.

Een uitzonderlijk krachtige en complexe Cuvée die uw vis- en zeevruchtengerechten op een hoger niveau zal brengen.

Fies 750 ml

