



Cuvée CARTE OR

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 40% Meunier, 40% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

Années : Assemblage de trois années.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT à 8 g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes,
Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation
Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage,
Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Carte Or est un Champagne équilibré sur la fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes.

Un Champagne d'apéritif, idéal pour les fêtes et les cérémonies.



Cuvée CARTE ROUGE

CHAMPAGNE MILLESIME BRUT PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Années : Millésime, Minimum 6 ans.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT à 7 g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes,
Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation
Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage,
Légère filtration.



COMMENTAIRES

La cuvée Carte Rouge Millésimé est un Champagne équilibré avec une belle puissance aromatique, sur le fruit et doté d'une longueur en bouche. C'est un Champagne de cœur, reflet des plus belles vendanges.

Notre Carte Rouge pourra accompagner les apéritifs comme les repas. Nous recommandons donc les accords mets/Champagne traditionnels mais aussi de faire l'expérience de l'associer à vos fromages préférés à cette cuvée.



Champagne ROSE

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Années : Assemblage de deux années, Minimum 4-5 ans.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT à 8 g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Rosé d'assemblage avec un vin rouge issu de notre plus vieille vigne de Pinot Noir : Macération à froid, Egrappage total et jus de goutte uniquement.

Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

Notre Champagne rosé d'assemblage allie fraîcheur et gourmandise. Sa couleur rose bonbon et ses arômes de petits fruits rouges vous envelopperont.

Notre Champagne Rosé sera idéal pour vos apéritifs ou vos desserts avec des gourmandises fruitées ou chocolaté.



Cuvée AURORE

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay.

Années : Assemblage de deux années

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT à 7 g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Ludes, Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Aurore du prénom de la fondatrice de la Maison Paques a été lancée à l'an 2000, à l'aurore du nouveau millénaire. C'est une cuvée élégante, en rondeur et en finesse avec des notes de fruits blancs et amandes.

Cette cuvée accompagnera idéalement vos apéritifs ou vos repas au saveurs marines.





Cuvée GRANDE RESERVE

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 70% Chardonnay et 30% Pinot Noir.

Années : Assemblage de trois années, Minimum 4-5 ans de vieillissement.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT à 7g/L.

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Sélection des meilleures cuves, Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Grande Réserve est un Champagne élégant et complexe qui trouve son équilibre dans la fraîcheur florale et une belle longueur et un côté minéral.

Notre cuvée Grande Réserve accompagnera vos apéritifs ou vos repas. Avec l'exemple d'un accord avec une volaille ou des St jacques.



Cuvée PARADOXE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE



Cépage : 80% Pinot Noir et 20% Meunier.

Années : Assemblage de deux années, Minimum 4 à 5 ans de vieillissement.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : EXTRA BRUT 4g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Paradoxe est un Champagne identitaire, notre Blanc de Noirs trouve son équilibre entre la fraîcheur conférée par le faible dosage et la puissance aromatique caractéristique de notre beau terroir de cépage Noir.

Geoffray Orban : Son nez puissant et gourmand, sur la meringue puis des arômes fruités de cassis, framboise et de craie fraîche apparaissent entre quelques effluves floraux typiques sur des senteurs de rose et Jacynthe.

Notre Cuvée Paradoxe est un Champagne de caractère très intéressant à associer. En effet sa faible sucre et sa puissance aromatique lui permettra de soutenir des mets variés et originaux. Par exemple associez le Champagne Paradoxe avec du « caviar », « Porc au barbecue » ou des plats épices.



Cuvée NATURE

CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE



Cépage : 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir.

Années : Millésime, Minimum 6 ans.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT NATURE / ZERO DOSAGE

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes,
Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation
Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage,
Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Nature est un Champagne Millésimé que nous avons choisi de proposer en zéro dosage. Ce dosage permet une pure expression du millésime sélectionné. C'est un Champagne qui trouve son identité dans l'équilibre entre la fraîcheur, la tension et son intensité aromatique.

Notre cuvée Nature est un Champagne idéal pour les apéritifs gourmands ou les repas. En effet son absence totale de sucre en fait un Champagne qui s'accorde à de nombreux mets. Et en fait par exemple le partenaire idéal de vos plateaux de fruit de mer.



Cuvée ORIGINE

CHAMPAGNE MILLESIME BRUT PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir.

Années : Millésime, Minimum 9 ans.

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : BRUT 6g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Fûts de Chênes (230L), Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique bloquée, Batonnage sur lies fines, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée Origine est une cuvée Millésimé élevé en fût de Chênes. C'est un Champagne qui trouve son équilibre entre sa belle fraîcheur, ses arômes primaires de fruits blancs et ses arômes tertiaires briochés.

Notre cuvée Origine est la définition d'un Champagne gastronomique. C'est un Champagne qui saura accompagner vos apéritifs gourmands les plus raffinés, foie gras, saumon fumé. Et également vos repas avec par exemple de belles volailles en sauce.



Cuvée EXPERIENCE 101

BLANC DE BLANC / CHAMPAGNE SANS SULFITE AJOUTÉ
EXTRA BRUT / PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay.

Années : 2020

Dégorgement : 4 mois minimum avant commercialisation.

Dosage : EXTRA-BRUT 4g/L

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes,
Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Amphore en Grès (10H), « Tête de cuvée »,
Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique,
Pompage par gravité, Sans sulfite ajouté, sans filtration.

COMMENTAIRES

La double propriété de l'amphore a inspiré la création de ce Champagne sans sulfite ajouté :

- Faible porosité du contenant à 2,5% permettant une micro oxygénation minimal
- Mouvement interne du vin induit par la gravité et la forme de l'amphore

Le résultat, un vin qui va suivre un cycle lui permettant de se micro oxygéner au contact du grès puis de se protéger au cœur de l'amphore.



Ratafia

DE CHAMPAGNE PREMIER CRU



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Pinot noir

Assemblage : Moût/Jus de Pinot noir et fine Champagne.

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : 2 années de vieillissement en fût de Chênes (230L).

COMMENTAIRES

Notre Ratafia est une mistelle élaborée avec des arômes de fruits confits.

C'est à boire bien frais afin de ravir de gourmandise vos apéritifs ou vos fins de repas.