Nos petits plus

Les étiquettes personnalisées

Immortalisez cet instant précieux en personnalisant vos étiquettes !

Modèles sur demande.
Contactez-nous pour connaître les conditions de ce service

Le concours photo

Postez votre photo sur notre page Facebook ou sur Instagram avec le #champagneHenriDechelle, partagez-la et tentez de gagner un magnum de Champagne Brut ou Rosé

(la photo qui remportera le plus de «j'aime» remportera le concours)

L'exploitation

L'exploitation familiale est implantée à Brasles, dans l'Aisne. Son histoire commence au début du 20e siècle, quand la famille décide, en parallèle de son activité agricole, de planter des vignes dans les hauteurs du village, sur des cépages de Petit Meslier. La crise du phylloxera et la première guerre mondiale mettent à mal l'exploitation.
En 1969, Henri décide de replanter des vignes en produisant du Pinot Noir, du Pinot Meunier et du Chardonnay, cépages rois de la Champagne.

Henri vend au départ ses raisins à la coopérative de Château-Thierry. Rapidement, il souhaite pouvoir vinifier comme il l'entend et investit dans le premier pressoir et le matériel de vinification (cuves, etc.).

Au fil des ans, Mathieu, Aurélien, Julie et Raphaël rejoignent l'exploitation.

CHAMPAGNE
Henri
DECHELLE

1, rue Aristide Briand - 02400 Brasles
Tél. 07 87 00 39 65
champagnedechelle@gmail.com

à 5mn de Château-Thierry (A4, sortie 20)
à 45mn de Reims et 1 h 15 de Paris !

Visite & dégustation 7 jours sur 7
de 9h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18h,
sur rendez-vous le week-end.

Suivez-nous sur les réseaux !
@champagnehenridechelle

CHAMPAGNE
Henri
DECHELLE

sublimez l'instant

Nos cuvées, élaborées par nos soins, vous accompagneront tout au long de ce jour exceptionnel !

Vin d'honneur

Brut Julie, Brut Réserve
Extra Brut, Blanc de Blancs,Blanc de Blancs 2009, Rosé,

Tout au long du repas

Extra dry, Rosé, Blanc de Blancs 2009
Extra Brut, Brut, Millésime 2007

Dessert et soirée

Extra dry, Rosé (dessert aux fruits),
Demi-sec, Millésime 2007, Fût de Chêne

Pensez aux Magnums ou aux Jeroboams !

Les quantités à prévoir

Vin d'honneur	1 bouteille pour 3	*soit pour 100 invités**	36 bouteilles
Vin d'honneur & soirée	1 bouteille par personne	*soit pour 100 invités**	100 bouteilles
Vin d'honneur & dessert	1 bouteille par personne	*soit pour 100 invités**	100 bouteilles
Dessert	1 bouteille pour 3	*soit pour 100 invités**	36 bouteilles

** consommation donnée à titre indicatif pour 100 convives adultes.*

NOS CUVÉES VOUS ACCOMPAGNENT EN CE JOUR SPÉCIAL WWW.CHAMPAGNEHENRIDECHELLE.COM