



NOTRE HISTOIRE

Nous travaillons 6 hectares de vignes répartis sur le Massif de Saint-Thierry, la Montagne de Reims et la Vallée de l'Ardre.

À travers nos champagnes, nous souhaitons vous faire découvrir ces terres que notre famille exploite depuis plus de 60 ans.

Les années passent et les vendanges ne se ressemblent pas. Pour que nos vins révèlent tout leur potentiel en tant que champagne, nous adaptons chaque année nos vinifications : assemblage, monocépage, fût de chêne, cuve inox, dosage, rien n'est laissé au hasard.

Merci pour votre confiance et bonne dégustation.

Luc, Valentine, René et Françoise



OÙ NOUS TROUVER

Situés à 10 min de Reims, nous vous accueillons sur rendez-vous du lundi au samedi.

Dépôts : Région parisienne, Bretagne, Sud-Ouest

Livraison direct : Nord & Belgique, Paris, Bretagne, Sud-Ouest



CHAMPAGNE
LUC MÉRAT
À MERFY

3 GÉNÉRATIONS
1 EMPREINTE
6 CHAMPAGNES



11 Chemin des Couarres la Masse 51220 MERFY
champagne.lucmerat51@orange.fr
+33 3 26 84 50 60

www.lucmerat.com



NOTRE DÉSIR : VOUS PARTAGER NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOTRE PASSION POUR L'ART DE VIVRE CHAMPENOIS.
NOS CUVÉES REFLÈTENT LES QUALITÉS DES 3 CÉPAGES CHAMPENOIS : LE PINOT NOIR, LE MEUNIER ET LE CHARDONNAY.



**TRADITION
BRUT**

Notre Tradition rassemble vivacité fruit et rondeur. Idéal à l'apéritif, il accompagnera vos soirées festives.

*1/3 Pinot Noir
1/3 Meunier
1/3 Chardonnay*



**ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT**

Ce rosé de saignée, gourmand et fruité, accompagnera aussi bien un plateau de charcuterie qu'un dessert aux fruits rouges.

*60% Pinot Noir
40% Meunier*



**BLANC DE BLANCS
EXTRA-BRUT**

Ce monocépage est une ode à la fraîcheur, avec ses notes citronnées typiques. Un champagne dont la minéralité s'accordera parfaitement aux produits de la mer.

100% Chardonnay



**DÉLICE DE LOUISE
EXTRA-BRUT**

Cette cuvée, d'une belle longueur en bouche aux notes de fruits jaunes compotés, sera idéal pour l'apéritif ou les repas.

*Vieilles vignes
70% Pinot noir
30% Meunier*



**BLANC DE NOIRS
BRUT**

Signature de la Maison, cette cuvée 100% Pinot Noir met en valeur la charpente et la rondeur de ce cépage donnant ainsi un champagne de caractère.

100% Pinot Noir



**CUVÉE VALENTINE
EXTRA-BRUT**

Assemblage de 3 cépages ce champagne gourmand et fruité aux notes boisées sera un excellent choix lors d'un dîner.

*Fût de chêne
50% Chardonnay
25% Pinot Noir
25% Meunier*