



NOTRE HISTOIRE

Notre famille travaille avec passion sur 6 hectares de vignes répartis entre le Massif de Saint-Thierry, la Montagne de Reims et la Vallée de l'Ardre.

À travers nos champagnes, nous souhaitons vous faire découvrir ce terroir unique de sable et de calcaire, dont nous sommes tombés amoureux.

Les années passent, mais chaque récolte est différente. Pour révéler tout le potentiel de nos champagnes, nous adaptions chaque année nos vinifications aux caprices de Dame Nature.

Au plaisir de vous accueillir à Merfy, en Champagne.

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



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

CHAMPAGNE
LUC MÉRAT
À MERFY

3 GÉNÉRATIONS
1 EMPREINTE
6 CHAMPAGNES

www.lucmerat.com



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



TRADITION BRUT

Complice de vos moments de convivialité, la cuvée Tradition reflète toute l'élégance du champagne : fruit, fraîcheur et équilibre.

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



ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Sur des notes gourmandes de fruits rouges, notre champagne rosé de saignée s'accordera parfaitement à des mets délicats : viande maturée, saumon fumé, sorbet fruits rouges

*60% Pinot Noir
40% Meunier*



BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT

Hommage au Chardonnay, ce monocépage est une ode à la fraîcheur, avec ses notes minérales et citronnée. Un champagne qui s'accordera parfaitement aux produits de la mer.

100% Chardonnay



LE DÉLICE DE LOUISE EXTRA-BRUT

Élevée en fût de chêne, cette cuvée dévoile une patine délicate, accompagnée de subtiles notes toastées et de fruits compotés.

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



BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT

Signature de la Maison, cette cuvée 100% Pinot Noir révèle toute la structure et la rondeur de ce cépage au caractère affirmé. Un choix d'exception pour sublimer votre dîner.

100% Pinot Noir



LE SECRET DE VALENTINE EXTRA-BRUT

Cuvée unique, proposée en quantité limitée, révélant des notes torréfiées et des arômes gourmands de fruits rouges. Un champagne atypique, riche en surprises...

*100% Pinot Noir
Fût de Chêne*