



## 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 adaptons 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



CHAMPAGNE  
**LUC MÉRAT**  
À MERFY

3 GÉNÉRATIONS  
1 EMPREINTE  
6 CHAMPAGNES



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

[www.lucmerat.com](http://www.lucmerat.com)



NOTRE DÉSIR : VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOTRE PASSION POUR L'ART DE VIVRE CHAMPOENOIS. NOS CUVÉES INCARNENT LES QUALITÉS DES TROIS CÉPAGES CHAMPOENOIS : 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

Elevée 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*