


CHAMPAGNE  
Laurent Bénard

Vignoble Premier Cru

## *La Clé des Sept Arpents*

*À la découverte de notre parcelle et de  
notre savoir-faire*



- **Non-millésimé**  
Utilisation de la Réserve Perpétuelle initiée en 2012
- **Cépages**  
45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Meunier
- **Terroir de Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val d'Or et Mutigny – Premier Cru**  
Sol argilo-calcaire et sous-sol de craie
- **Vinification**  
En cuve (60%) et en fût (40%)  
Fermentation spontanée  
Élevage sur lies de 10 mois de 1<sup>ère</sup> fermentation  
Régénération de la réserve perpétuelle chaque année dans des foudres en bois
- **Vieillessement sur lies en bouteille**  
3 ans recherchés
- **Dosage**  
Entre 1 et 4 g/l – Extra-Brut
- **Flaconnage**  
0.75 l – 1.5 l
- **Conditions de service**  
9 à 12°C
- **Certification ECOCERT** 

Fruit du mariage de la fraîcheur de nos jeunes vins et de la complexité de nos vins de réserve, ce Champagne vous emmènera avec gourmandise au seuil de notre parcelle et de notre savoir-faire.

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : [champagnelaurentbenard@orange.fr](mailto:champagnelaurentbenard@orange.fr) – [www.champagne-laurentbenard.fr](http://www.champagne-laurentbenard.fr)

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01


CHAMPAGNE  
Laurent Bénard

Vignoble Premier Cru

# *La Clé des Sept Arpents*

*Discovering our plot and our know-how*



- **Non-Vintage**  
Use of Perpetual Reserve started in 2012
- **Grape Varieties**  
45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Meunier
- **Terroir of Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val d'Or and Mutigny - Premier Cru**  
Clay-limestone soil and chalk subsoil
- **Vinification**  
In tank (60%) and barrel (40%)  
Spontaneous fermentation  
10 months ageing on lees from the 1<sup>st</sup> fermentation  
Perpetual reserve regenerated each year in a wood cask
- **Ageing on lies in bottle**  
3 years wanted
- **Dosage**  
Between 1 and 4 g/l – Extra-Brut
- **Bottle formats**  
0,75 l – 1.5 l
- **Service conditions**  
9 to 12°C
- **Certification ORGANIC ECOCERT** 

Fruit of the marriage of the freshness of our young wines and the complexity of our reserve wines, this Champagne will take you with greed to the doorstep of our plot and our know-how.

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : [champagnelaurentbenard@orange.fr](mailto:champagnelaurentbenard@orange.fr) – [www.champagne-laurentbenard.fr](http://www.champagne-laurentbenard.fr)

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01

*La Clé des Sept Arpents*

Médaille d'Argent – Challenge Millésime Bio 2023

2 étoiles- Guide Hachette 2023

16/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans 2023

93/100 – Guida Melendo del Champagne 2022-2023

9/10 – De Grote Hamesma -2021

*Vendange* Blanc de noirs

**Millésime 2016**

92/100– Guida Melendo del Champagne 2022-2023

Médaille d'Or- Concours International des Vins Bio et en conversion 2021

**Millésime 2017**

16.5/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans 2023

Médaille d'Or- Concours International des Vins Bio et en conversion 2022

*Vibratis*

**Millésime 2015**

16/20 – Gault&Millau Le Livre des Champagnes 10 ans

94/100 – Guida Melendo del Champagne 2022-2023

DOMAINE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

23, rue Duval ♦ MAREUIL-sur-Aÿ 51160 Aÿ-CHAMPAGNE ♦ FRANCE

Tél. 00 33 (0)3 26 52 60 28 – Fax : 00 33 (0)3 26 52 60 12

E-mail : champagnelaurentbenard@orange.fr – www.champagne-laurentbenard.fr

EARL Vignoble des Sept Arpents – SIRET 512 147 661 00015 – APE 121Z – N°ACCISE FR 015000E9975 – TVA FR 49 512 147 661 – RM-30175-01