

CHAMPAGNE  
Laurent Bénard


Vignoble Premier Cru

*Vendange* 2018

Blanc de noirs

*L'élégante puissance des cépages  
noirs de Mareuil-sur-Aÿ*



- **Cépages**  
60% Pinot Noir, 40% Meunier  
Vignes de 40 ans en sélection massale
- **100% Terroir de Mareuil-sur-Aÿ - Premier Cru**  
Sol léger argilo-calcaire et sous-sol de craie
- **Vinification**  
En cuve (95%) et en fût de chêne (5%)  
Fermentation spontanée  
10 mois d'élevage sur lies de 1<sup>ère</sup> fermentation
- **Vieillessement sur lies en bouteille**  
4 ans
- **Dosage**  
Entre 1 et 4 g/l – Extra-Brut
- **Flaconnage**  
0,75 l
- **Conditions de service**  
10 à 12°
- **Certification Biologique ECOCERT** 

Sélectionnées pour leur puissance et leur élégance, nos sélections massales de Pinot Noir et de Meunier donnent ensemble un Champagne riche en saveurs et à la structure affirmée. Définitivement un vin de dimension gastronomique, qui met en valeur les cépages noirs s'épanouissant sur la craie de Mareuil-sur-Aÿ.

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

*Vendange* 2018

Blanc de noirs

*The elegant power of the black  
grape varieties of Mareuil-sur-Aÿ*



- **Grape Varieties**  
60% Pinot Noir, 40% Meunier  
40-years vines from massal selections
- **100% Terroir of Mareuil-sur-Aÿ**  
Shallow clay-limestone soil and chalk subsoil
- **Vinification**  
In stainless steel tank (95%) and wood barrel (5%)  
Spontaneous fermentations  
10 months ageing on lees from 1<sup>st</sup> fermentation
- **Ageing on lees in bottle**  
4 years
- **Dosage**  
Between 1 and 4 g/l – Extra-Brut
- **Bottle formats**  
0.75 l
- **Service conditions**  
10 to 12°
- **Certification ORGANIC ECOCERT** 

Chooosed for their power and elegance, our massal selections of Pinot Noir and Meunier together produce a Champagne rich in flavors and with a strong structure. Definitely a wine with a gastronomic dimension, which highlights the black grape varieties blossoming on the chalk of Mareuil-sur-Aÿ.

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

*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