



CHAMPAGNE COESSENS

La famille COESSENS possède des vignes depuis 5 générations à VILLE-SUR-ARCE.

En 2006, Jérôme COESSENS décide de fonder sa propre maison : CHAMPAGNE COESSENS.

Fort d'une expérience de 7 ans en tant que chef de culture pour un grand groupe champenois, la création d'une gamme de champagnes répondait à ses plus profondes aspirations et en était l'évidence même.

SAVOIR-FAIRE

Pratique du labour pour favoriser un enracinement en profondeur et l'enherbement pour maîtriser la vigueur de la vigne. L'art de créer un grand champagne commence au pied de la vigne, c'est le raisin qui détient en lui toutes les qualités et l'authenticité inimitable de son terroir.

L'ambition de la maison Coessens est de faire découvrir à travers ses vins toute la richesse d'un terroir exceptionnellement rare. Et qui, associé à la patience et l'exigence de son élaborateur, crée des vins complexes, à forte personnalité, portés sur le fruit et la minéralité, sans jamais trahir ses origines.

L'ARGILLIER LA TYPICITE DU TERROIR EXCLUSIF

Il est issu d'un seul village Ville-sur-Arce, d'un seul climat Largillier monopole appartenant à la famille Coessens, d'un seul cépage le Pinot Noir et d'une seule année à l'exception du vin en solera, une seule philosophie 'à la Bourguignonne'.





CHAMPAGNE COESSENS

Les vins Effervescent

CHAMPAGNE L'ARGILLIER BLANC DE NOIRS

CHAMPAGNE L'ARGILLIER BRUT NATURE

CHAMPAGNE L'ARGILLIER LES SENS BOISES

CHAMPAGNE L'ARGILLIER ROSE