



# CHAMPAGNE SOUTIRAN

Patrick & Valérie  
Renaux Soutiran

Régions: Champagne

Appellations:

- Champagne Grand Cru
- Champagne Premier Cru

Terroir :

Calcaire, craie pure

Cépages :

Pinot noir et Chardonnay

Volume de production :

100 000 cots/an

Mode de culture :

Viticulture Raisonnée

Mode de vinification:

Vinification futs de chêne et cuves inox

Élevage long : 5 à 8 années de vieillissement sur latte avant commercialisation

Vos circuits de distribution:

- France 55% (cavistes, restauration gastronomique)
- Export 45%

Récompenses:

**Robert PARKER :**

6 cuvées notées de 90 à 93/100

**Wine Enthusiast :**

5 cuvées notées de 90 à 94/100

Situé au cœur de la Montagne de Reims, notre village d'Ambonnay bénéficie de la prestigieuse distinction « Grand Cru ».

Depuis 3 générations, nous y cultivons le pinot noir et le chardonnay qui s'épanouissent sur des coteaux orientés Sud, Sud-Est. Ses sols constitués de craie riche en magnésium, produisent une typicité unique s'exprimant sur des notes salines et iodées. L'assemblage des vins de réserve issus de plusieurs années de récoltes ainsi que les vinifications sous bois et inox apportent une belle complexité aromatique. Un long élevage de 5 à 8 années sur latte donne naissance à des champagnes denses, riches et racés, aux textures crémeuses soulignées par la minéralité saline de ce très grand terroir.



Le mot du vigneron:

"Nous défendons la notion de terroir et de savoir-faire artisanal, ces valeurs qui sont nos racines et qui font la singularité de nos champagnes..."



CHAMPAGNE SOUTIRAN  
Patrick & Valérie RENAUX SOUTIRAN  
3 rue de Crilly - 51150 AMBONNAY  
Tél +33 3 26 50 07 87 - Fax +33 5 56 58 01 57  
[info@soutiran.com](mailto:info@soutiran.com)  
[www.soutiran.com](http://www.soutiran.com)