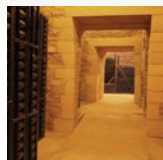


Champagne JACQUES DEFRANCE

Propriétaire récoltant



Au Cœur des Riceys, quatre générations pour un savoir-faire emblématique !



Depuis 1867, Louis, Roger, Jacques et aujourd'hui Christophe Defrance tirent de leurs terroirs les meilleurs assemblages de Pinot noir et de Chardonnay.

Au-delà des perles effervescentes, la famille DEFRANCE a depuis de longues dates le privilège et l'art de vinifier le fameux "Vin Rosé des Riceys".

Terre de longue tradition viticole, Les Riceys, au cœur de la Côte des Bar n'est pas seulement le plus grand terroir de Champagne, c'est aussi la seule commune de France à pouvoir produire trois appellations d'origines contrôlées : Champagne, Rosé des Riceys et Coteaux Champenois.

Christophe Defrance en collaboration avec son épouse Marie-Dominique, depuis une vingtaine d'années et plus récemment avec sa fille Anne-Sophie, ont fait évoluer les pratiques culturales pour extraire toutes les richesses de leur terre d'appartenance dans le respect de la nature et du terroir. Aujourd'hui insecticides, antitrytis et herbicides ne sont plus utilisés et la totalité des sols est cultivée mécaniquement. Depuis 2017, le Champagne Jacques DEFRANCE est certifié TERRA VITIS.

Le domaine propose des gammes variées qui se déclinent en quatre catégories : cuvées "Coeur de Tradition", "Coeur de Terroir", "Prestigieuses" et "Native" que vous pourrez découvrir dans des caves du XVI^{ème} pour une dégustation inoubliable.



*Depuis 1867
l'esprit
du Champagne
Jacques
DEFRANCE
est toujours
présent
dans un style
unique
et respectueux
de la nature !*



Champagne
JACQUES DEFRANCE

28, rue de la Plante
10340 - LES RICEYS (Bas)

Tél. : 33(0)3 25 29 32 20

Champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

www.champagnejacquesdefrance.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.