



voici nos produits

CUVEE RESERVE

70% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Très fin bouquet délicat et frais, cette Cuvée possède toutes les vertus d'un grand Champagne et doit être réservée aux connaisseurs.



CUVEE BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

Pure Cuvée de Chardonnay, cépage noble de la Champagne. Léger, harmonieux et plein d'élégance. Grand Champagne au moment de l'apéritif.



CUVEE ROSE

50% Pinot noir, 50% Pinot Meunier

Léger, fruité, coloré et pour tout dire onctueux, ce Champagne est obtenu par addition de Coteaux Champenois Rouges issu des coteaux les mieux exposés. A servir avec la venaison, les viandes rouges et les fromages.



CUVEE PRESTIGE

50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier, 25% Pinot noir

Cuvée élaborée à partir d'assemblage des meilleurs Crus, mise en bouteilles spéciales, d'une très grande et belle finition.



CARTE D'OR

50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier.

Racé, typé, vineux, le Champagne Brut de tradition que vous dégusterez à toute heure, pour le plaisir. Servir entre 6 et 8 degrés.



RATAFIA

Apéritif Champenois, 18% vol.

C'est un produit naturel, élaboré à partir de jus de raisins noirs de Champagne, auquel est ajouté avant fermentation un alcool de premier choix. Apéritif à la saveur douce et veloutée, il doit être servi très frais



TVA 7,6% incluse

Ce champagne n'est pas nouveau, bien au contraire. La Maison V. TESTULAT fut fondée en **1862**, date à laquelle les premières parcelles de vignes furent achetées, sous le règne de Napoléon III. De cette période riche à nos jours, les membres de la Famille Testulat se sont succédés de Père en Fils en conservant jalousement les mêmes traditions d'opiniâtreté et de perfection. Le vignoble du Champagne V. Testulat est réparti dans les meilleurs Crus et permet un assemblage de haut standing et une production de très haute qualité.

.....

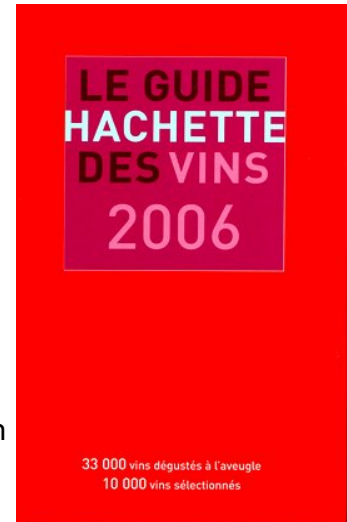
NOUS NOUS TENONS A VOTRE ENTIERE DISPOSITION, AFIN DE REpondre A VOS QUESTIONS ET PRENDRE D'EVENUELLES COMMANDES. PRIX SUR DEMANDE.

Voici quelques commentaires de différents guides :

Le Guide Hachette des Vins 2006

CUVEE ROSE

Depuis 1862, les Testulat exploitent leur vignoble qui s'étend aujourd'hui sur 17 ha. Le Rosé brut, des années 2001 et 2002, est un rosé de noirs des deux pinots à parts égales. Il est charnu et puissant, paré d'une couleur saumon séductrice, traversée de fines bulles. Un bon classique.



Le Guide Hachette des Vins 2005

CUVEE DE RESERVE

Cette maison fondée en 1862 a gardé son caractère familial. Elle dispose de caves du XVIIe s et d'un coquet vignoble de 17 ha. Assemblant les années 1999 et 2000, sa Cuvée de réserve est dominée par les raisins noirs (90 %, dont 70 % de meuniers). Elle est florale et miellée, assez longue et fort agréable.



Le Guide Hachette des Vins 2003

CUVEE BLANC DE BLANCS **

C'est sous le règne de Napoléon III que ce vignoble fut planté.

Depuis, cette marque a fait son chemin car elle dispose en propre de 20 ha.

Ce blanc de blancs né des années 1998 et 1999 reçoit un coup de cœur.

Il a sagesse d'un champagne équilibré, long, plein, dont l'intensité et les notes minérales et florales mêlées à des accents miellés se révèlent lorsqu'on l'aère. La profondeur des arômes est alors à la hauteur de la couleur or vert brillant.

A réserver aux poissons en sauce.



Le Guide Hachette des Vins 2001

CUVEE DE RESERVE *

La maison Testulat dispose d'un vignoble de 20 ha dont les premières vignes ont été acquises en 1862. Ce Réserve est un assemblage des trois cépages, 10% Chardonnay, 70% Pinot Meuniers, 20% Pinot Noirs issu des vendanges de 1994 et 1995.

C'est un Champagne vif, floral dont le fruité élégant est équilibré et d'une jolie longueur. A associer à des coquillages.

Le Guide Hachette des Vins 2000

CARTE D'OR **

Marque familiale créée en 1862, exploitant un vignoble de 20ha. Le Carte d'or est un blanc de noirs issu des deux pinots à parts égales, vendangés en 1995. Ce brut sans année brille par son équilibre et sa complexité, déclinant la vanille, le chèvrefeuille, le tilleul, la pêche avec une touche minérale.

Une étoile pour le rosé, un rosé de noirs, puissant et frais, et pour le blanc de blancs, majoritairement issu de la vendange de 1995, à l'attaque franche, riche, parfaitement équilibré.



Le Guide Hachette des Vins 1999

CUVEE BLANC DE BLANCS *

Une Maison de négoce conduite par une famille qui s'attache au vignoble dès 1862. Son brut sans année BLANC DE BLANCS de bonne facture et très justement dosé, a atteint son apogée.

Ont été cités la cuvée de RESERVE, un blanc de noirs (25% de Pinot Noir), vif, mêlant les fruits frais, la pomme, le coing et le PRESTIGE, mi-blanc, mi-noir (25% de Pinot Meunier), très vif et plein de jeunesse.

Ces trois champagnes sont nés de la vendange 1993. (NM)





Vins & Wine magazine Décembre 2000

Champagne V. Testulat Brut Rosé 50% Pinot Noir - 50% Pinot Meunier Un Rosé franc, facile d'accès, équilibré. Arômes fruités nets. Pour l'apéritif et le dessert. Champagne V. Testulat Brut Blanc de Blancs 100% Chardonnay Un blanc de blancs frais, alerte, aux arômes de fruits blancs. Une structure assez vive. A déguster à l'apéritif.

V. TESTULAT BRUT CUVÉE AN 2000

Le savoir-faire de la maison Testulat se transmet de père en fils depuis 1862. Son vignoble couvre les meilleurs crus de la champagne. 50% de chardonnay, 30% de pinot noir et 20% de pinot meunier composent cette cuvée An 2000.

L'assemblage comprend des vins de réserve de 1992 et 1993.

Ce champagne a été tiré à 2000 exemplaires numérotés, dans un très élégant flaconnage à l'ancienne de 1.5 litre. Une cuvée spécialement élaborée par l'oenologue de la maison pour accompagner avec bonheur cette fin d'année exceptionnelle.

Dégustation :

Robe : jaune clair, limpide et brillante.

Nez : à dominante briochée et fruits secs.

Bouche : un champagne souple et vineux, à dominante briochée.

Notre avis : un bon équilibre d'ensemble.



Cuisine de Saison (décembre-janvier 1999)

CUVÉE BLANC DE BLANCS sans année NM

Pâle aux nuances d'un vert léger, ce champagne présente des notes florales et une bouche où la présence du chardonnay se devine par une bonne vivacité ainsi que différents fruits mûrs.