

# Trois Générations



Champagne Bauser

---

36, Rue de la Voie Pouche 10340 LES RICEYS  
[www.champagne-bauser.com](http://www.champagne-bauser.com) / [contact@champagne-bauser.com](mailto:contact@champagne-bauser.com) / (+33) 03 25 29 37 37

# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Brut Nature

LES CRIEUX

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2012-2013-2014 à égalité

**Mise en bouteille** : 2017

**Vinification** : cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 72 mois

**Dosage** : 0g/L Nature sans SO2

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : régulière.

**Œil** : vin limpide, robe or paille.

**Nez** : expressif, complexe et riche.

Note de miel, brioche, pâtisserie, floral, abricot confit, fleur d'acacia.

**Bouche** : attaque franche et vive.

Belle complexité portée par des notes d'agrumes, miel, de fruits confits et tannins soyeux.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Mise en soléra** : des 3 récoltes successives 2012-2013-2014.

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour l'apéritif 

Séduction   

### PERSONALITÉ

Fruité    

Rondeur    

Élégance    

Complexité    

**Quantité produite : 4000**



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Diam's 2014

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépages** : 50% Pinot Blanc - 50% Chardonnay

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2014

**Mise en bouteille** : 2015

**Vinification** : cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 96 mois

**Dosage** : 2g/L Nature

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle mousse crémeuse et persistante.

**Œil** : robe jaune clair, éclatante, bulle fines et nombreuses.

**Nez** : saveurs fraîches dominées par des arômes de citron confit, de pêche blanche et fleur blanche telle l'aubépine.

**Bouche** : attaque fraîche qui se développe en bouche.

Notes pâtisseries et miellées.

Finale riche et équilibrée.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**cépage rare** : pinot blanc

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal avec fruits de mer

Séduction



### PERSONALITÉ

Fruité

Rondeur

Élégance

Complexité

**Quantité produite** : 3500



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Pur Meunier 2018

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Meunier

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2018

**Mise en bouteille** : 02/2019

**Vinification** : cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 48 mois

**Dosage** : 8g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : régulière, bulles fines.

**Ceil** : vin limpide, robe jaune dorée, dense et lumineuse.

**Nez** : notes de pommes, amandes et fruits tropicaux.

A l'aération, il dévoile des notes de miel et fruits confits.

**Bouche** : attaque souple et fraîche. Minéralité dominante, gourmandise fruitée du Meunier Champagne équilibré et pulpeux .

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Cépage rare**: Pinot Meunier

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour l'apéritif 

Séduction   

### PERSONALITÉ

Fruité    

Rondeur   

Élégance   

Complexité   

**Quantité produite** : 4500



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Brut Première

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Assemblage** : 70% Pinot Noir 2019 et 30% vin de réserve 2017/2018

**Mise en bouteille** : 03/2020

**Vinification** : cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 36 mois

**Dosage** : 8g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L - 0.375L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : régulière, bulles fines.

**Ceil** : vin limpide, robe jaune dorée.

**Nez** : notes fruitées et boisées associées à des saveurs noisettes moka et cacao.

**Bouche** : attaque franche et vive, belle amplitude. Belle complexité portée par des notes boisées, de fruits secs et des tannins bien fondus.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Cuvée Traditionnelle**

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour l'apéritif 

Séduction   

### PERSONALITÉ

Fruité   

Rondeur   

Élégance   

Complexité   

**Quantité produite : 92000**



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Brut Rosé

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Assemblage** : sélection d'assemblées  
80% Pinot Noir, 15% Rosé des Riceys  
2019 et 5% Coteaux champenois.

**Mise en bouteille** : 03/2020

**Vinification** : en cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 34 mois

**Dosage** : 6,7g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

**Et en magnum de** : 1.5L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle et régulière,  
bulles fines.

**Œil** : vin limpide, robe saumonée,  
reflets brillants.

**Nez** : Notes de baies rouges, fraises,  
framboises, fruits compotés et  
épices, sucrosité.

**Bouche** : notes de fruits rouges qui  
donnent de la gourmandise.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Champagne** : vineux et tannique

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal à tout moment 

Séduction 

### PERSONALITÉ

Fruité 

Rondeur 

Élégance 

Complexité 

**Quantité produite : 13000**



# B

CHAMPAGNE  
**BAUSER**  
*à Les Riceys*

## Cuvée Grande Réserve

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2018

**Mise en bouteille** : 03/2019

**Vinification** : 10% en fûts de chêne, 40% solera de 8 ans et 10% de soléra de foudre et 50% de vin 2018.

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 48 mois

**Dosage** : 5g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

**En magnum de** : 1.5L

**Et en jéroboam** : 3L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle et régulière, bulles fines cordon persistant.

**Œil** : vin limpide, robe jaune dorée

**Nez** : notes de fruits jaunes, mangue et miel. Belle complexité.

**Bouche** : notes de fruits rouges qui donnent de la gourmandise.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Champagne** : suave, riche et frais

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour un apéritif 

Idéal pour un dîner 

Séduction 

### PERSONALITÉ

Fruité 

Rondeur 

Élégance 

Complexité 

**Quantité produite** : 14500



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Chardonnay

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Assemblage** : 50% chardonnay 2019

40% de solera chardonnay

10% Chardonnay en Amphore 2018

**Mise en bouteille** : 03/2020

**Vinification** : cuve inox

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 36 mois

**Dosage** : 7g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : régulière, bulles fines.

**Œil** : vin limpide, robe jaune pâle, reflets verts.

**Nez** : notes de fruits exotiques (mangue, ananas), notes citronnées et de pamplemousse rose.

**Bouche** : attaque franche et vive, zestes d'agrumes, tension et minéralité.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Cuvée** : donne de la fraîcheur

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal avec des crustacés et huitres



Séduction

### PERSONALITÉ

Fruité

Rondeur

Élégance

Complexité

**Quantité produite : 3900**



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Cuvée Delicat's

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2018

**Mise en bouteille** : 03/2019

**Vinification** : cuve inox.

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 48 mois

**Dosage** : 34g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle et régulière, bulles fines, mousse crémeuse.

**Œil** : vin limpide, robe jaune pâle.

**Nez** : notes de fleurs d'acacia et de noisette. Sucrosité, gourmandise.

Parfums de brioche et vanille.

**Bouche** : attaque souple avec de la rondeur. Notes de viennoiseries .

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Champagne** : rond et gourmand

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal avec un dessert 

Idéal avec foie gras 

Séduction 

### PERSONALITÉ

Fruité 

Rondeur 

Élégance 

Complexité 



# B

CHAMPAGNE  
**BAUSER**  
*à Les Riceys*

## Cuvée Excellence

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2018

**Mise en bouteille** : 03/2019

**Vinification** : cuve inox.

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 48 mois

**Dosage** : 2,5g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle et régulière, bulles fines.

**Ceil** : vin limpide, robe jaune dorée

**Nez** : nez complexe, fruits blancs et jaunes comme la mirabelle

**Bouche** : attaque fraîche et vive, arômes de foie gras et toasts grillés.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Champagne** : aérien, puissant et élégant

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour un apéritif 

Idéal pour un dîner 

Séduction 

### PERSONALITÉ

Fruité 

Rondeur 

Élégance 

Complexité 



# B

CHAMPAGNE  
**BAUSER**  
*à Les Riceys*

## Cuvée Prestige

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépages** : 70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Assemblage** : Assemblage 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 2019, 25% Solera

Chardonnay – Pinot Noir,

5% Solera Foudre Pinot Noir – Chardonnay

**Mise en bouteille** : 03/2020

**Vinification** : cuve inox et foudre

**Fermentation** : malolactique

**Vieillessement sur lies** : 36 mois

**Dosage** : 7g/L

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Effervescence** : belle et régulière, bulles fines.

**Œil** : vin limpide, robe jaune pâle brillante.

**Nez** : premier nez discret, deuxième nez plus ouvert avec notes fruitées abricots, amandes.

**Bouche** : attaque fraîche et vive, notes de fruits secs et noisettes.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

**Champagne** : fin, tendu et minéral

### L'INSTANT CHAMPAGNE

Idéal pour un apéritif 

Idéal pour un dîner 

### PERSONALITÉ

Fruité 

Rondeur 

Élégance 

Complexité 

**Quantité produite** : 8500



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Rosé des Riceys 2018

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2018

**Mise en bouteille** : 2019

**Vinification** : cuve inox et en fût de chêne.

**Macération** : semi carbonique d'une durée de 4 à 6 jours.

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Œil** : robe claire et intense, couleur rubis.

**Nez** : nez complexe, arômes fruités, de cerise noire, touches de réglisse.

**Bouche** : belle structure, arômes de cerise et cassis.

### LE PLUS DE LA BOUTEILLE

**Vin** : de caractère et élégant

### L'INSTANT VIN

Idéal avec viande grillée, poisson

Idéal avec fromage

Séduction

### PERSONALITÉ

Fruité

Rondeur

Élégance

Complexité

**Quantité produite** : 5000



# B

CHAMPAGNE  
BAUSER  
*à Les Riceys*

## Coteaux Champenois Blanc 2019

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2019

**Mise en bouteille** : 2021

**Vinification** : fût de chêne pendant 14 mois.

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Œil** : robe claire et intense, couleur blanche.

**Nez** : nez complexe, arômes fuités, notes de fruits jaunes.

**Bouche** : belle structure, arômes de mangue et de miel.

### LE PLUS DE LA BOUTEILLE

**Spécialité de notre village**

### L'INSTANT VIN

Idéal avec viande grillée, poisson



Idéal avec fromage



Séduction



### PERSONALITÉ

Fruité



Rondeur



Élégance



Complexité



**Quantité produite** : 1300



# B

CHAMPAGNE  
**BAUSER**  
*à Les Riceys*

## Coteaux Champenois Rouge 2020

### DÉTAIL DE LA CUVÉE

**Terroir** : Les Riceys, région de la Côte des Bar.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Culture de la vigne** : Viticulture durable

### VINIFICATION

**Récolte** : 2020

**Mise en bouteille** : 2022

**Vinification** : cuve inox et fûts.

**Macération** : de 8 et 10 jours

**Disponible en bouteille de** : 0,75L

### DESCRIPTION

**Œil** : robe claire et brillante, couleur cerise.

**Nez** : notes de fruits noirs, amandes grillées et épices.

**Bouche** : les tannins présents donnent du volume, impression de croquer dans un fruit.

### LE PLUS DE LA BOUTEILLE

**Vin rouge tranquille, spécialité de notre village**

### L'INSTANT VIN

Idéal avec viande grillée 🍖

Idéal avec fromage 🧀

Séduction ❤️ ❤️ ❤️

### PERSONALITÉ

Fruité 🍇 🍇 🍇

Rondeur 🍇 🍇 🍇

Élégance 🍇 🍇 🍇

Complexité 🍇 🍇 🍇

**Quantité produite : 1500**

