



CHAMPAGNE
DAMIEN-BUFFET
PREMIER CRU

Madame, Monsieur, Biens chers clients,

Ça y est ! nous avons intégré nos nouveaux locaux professionnels,

En 2014 nous avons entrepris la **rénovation de la vieille ferme** familiale paternelle d'Henry, afin d'y installer nos salles d'habillage et de stockage, un **espace d'accueil**, où sont disponibles nos champagnes, coffrets cadeaux et divers produits régionaux, ainsi que des accessoires autour du champagne. Le bureau administratif se trouve au premier étage ainsi qu'un **salon d'accueil privé**.

La cour pavée est également destinée à **l'accueil** et à **la dégustation** lorsque le temps le permet. Cette réfection moderne, tout en conservant certaines pièces de caractère (poutres, porche, granges...) est plus fonctionnelle à tous points de vues et permet un accueil encore plus cosy et chaleureux.

Nous proposons des **visites pédagogiques des vignes, de la cuverie**. Nous animons des **dégustations** accords "**Mets et Champagnes**" ainsi que d'autres activités orientées vers **l'œnotourisme**.

Les enfants travaillent depuis plusieurs années sur l'exploitation, **la transmission familiale continue** ainsi à se perpétuer de génération en génération !

Nous serions tous très heureux de **vous recevoir**, individuellement ou en groupe (famille, amis), afin de vous faire partager **notre passion** pour un terroir d'exception (classé au patrimoine de l'UNESCO), du travail de la terre et de la vigne, à l'élaboration de nos champagnes et ratafias. Amateurs ou connaisseurs, **venez découvrir** la diversité de nos champagnes ainsi que les subtilités aromatiques de nos trois cépages.

En 2015 nous avons lancé **L'Élixir**. Vendue à l'unité, cette cuvée est une interprétation remarquable et séduisante du terroir de Sacy, tirant **la quintessence de l'année**. Elle est délicate, toute en finesse et élégance, source d'émotions rares, avec un assemblage mi-chardonnay, mi-pinot noir, récoltée à la main, **vinifiée et élevée en fût de chêne**. Cette cuvée particulière est **éditée et numérotée à 250 exemplaires par an**, et vous est proposée à la vente avec ou sans son étui personnalisé.

En 2016 nouveauté et reconnaissance pour le Ratafia ! Pour marquer la validation du **Ratafia Champenois** comme IGP . Vous pourrez continuer de le trouver en bouteille traditionnelle ou présenté avec son emballage dans une **élégante Carafe et son bouchon de verre**.

Un délicieux flacon, un produit savoureux qui ne manquera pas de cachet pour vos prochains cadeaux !

Découvrez le contenu de notre site Web, enrichi d'un blog, d'albums photos, tarifs et frais de transport.

www.champagne-destination-damien-buffet.com

Envoyez-nous votre email pour être avertis des actualités et animations, suivez-nous et partagez via les réseaux. Nous sommes toujours ravis de répondre à vos questions, de tenir compte de vos attentes.

Belle fin d'automne et Pétillez de bonheur avec nos fines bulles de Champagne !

Véronique DAMIEN