

Une Histoire de Famille

Maison familiale fondée il y a six générations, la Maison CLAUDE BEAUFORT ET FILS, puis, plus récemment – ARNAUD BEAUFORT ET FILS – a su rester fidèle aux traditions des vigneron champenois. Notre Domaine, situé à Trépail, sur le versant sud-est de la Montagne de Reims, est un vignoble classé PREMIER CRU.

Grâce à un savoir-faire transmis de père en fils, Arnaud élabore avec passion un champagne de qualité exceptionnelle. Le vignoble s'étend sur une superficie de 5.60 ha avec un encépagement composé à 90 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Noir. Les vignes sont travaillées en viticulture raisonnée, pour un meilleur respect de l'environnement et c'est en alliant modernité et respect de la tradition que nous nous efforçons de mener notre vignoble au rythme des saisons.

Après un vieillissement de plusieurs années en caves, les bouteilles qui dormaient dans l'obscurité dévoileront leurs secrets...

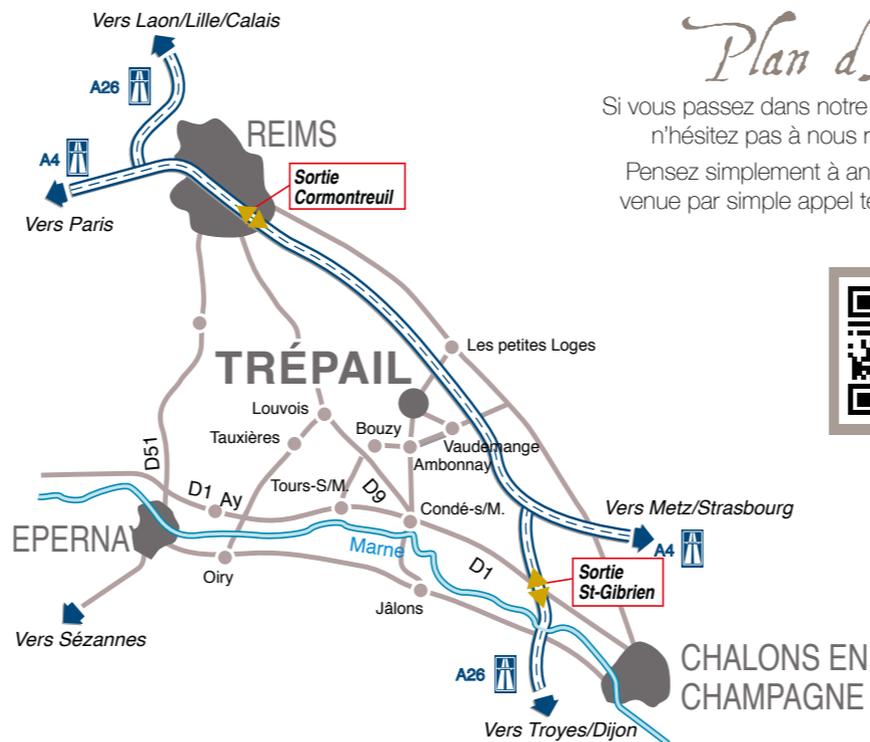
La Maison ARNAUD BEAUFORT ET FILS élabore d'année en année un champagne au style séduisant : une gamme complète de vins pour s'assouvir à chaque occasion et répondre à toutes les attentes.

Founded six generations ago, this Family house initially called CLAUDE BEAUFORT ET FILS, and more recently renamed – ARNAUD BEAUFORT ET FILS – has remained faithful to the Champagne wine growing traditions. Our Estate, located in Trépail, on the South-East slope of the Mountain of Reims (Montagne de Reims), is a vineyard ranked as PREMIER CRU.

Thanks to a know-how transmitted from father to son, Arnaud has passionately developed this champagne of exceptional quality. The vineyards stretch on a surface of 5.60 ha with a grape planting of 90 % of Chardonnay and 10 % of Pinot Noir. The integrated grape growing method is used in the vineyards, for a better respect of the environment, moreover by combining modernity and respect of tradition is our way to try and make progress on the vineyards in accordance with the seasons.

After several years ageing in cellars, the bottles that were sleeping in the dark will unveil their secrets...

From one year to another, the house ARNAUD BEAUFORT ET FILS has crafted a champagne with a selective style: a complete range of wines to make your desires come true on each occasion and to meet all the expectations.



Plan d'Accès

Si vous passez dans notre belle région, n'hésitez pas à nous rendre visite !

Pensez simplement à annoncer votre venue par simple appel téléphonique.



CHAMPAGNE

Arnaud Beaufort et Fils

2, rue de la Liberté - 51380 TRÉPAIL - Tél. : 33 (0)3 26 57 05 91

mail : contact@champagne-arnaudbeaufort.fr

www.champagne-arnaud-beaufort-fils.fr

Cave du Champagne Arnaud Beaufort et Fils

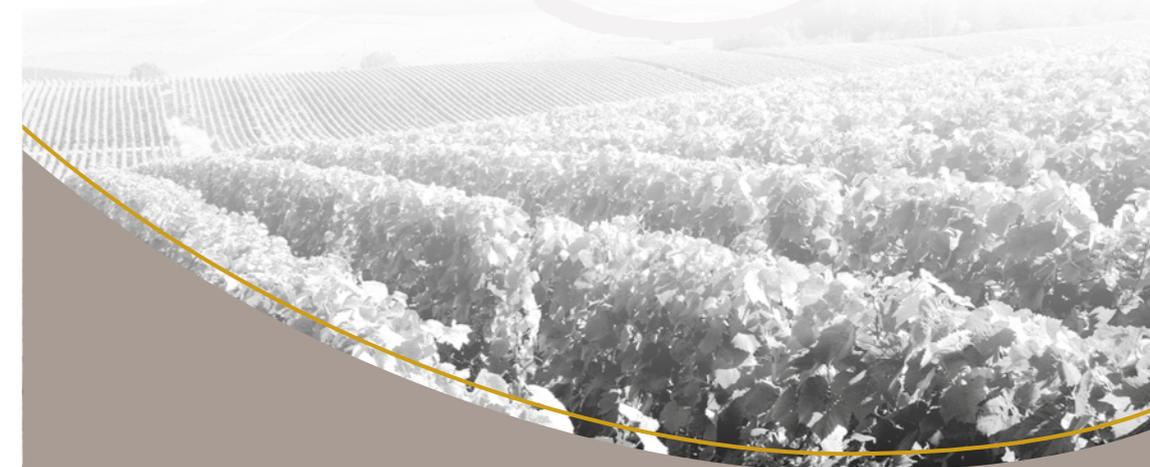
Chemin des Basses Neigettes - Tél. : 33 (0)6 47 36 07 58

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Appréciez avec modération.
CP Création - 03 26 53 33 53

CHAMPAGNE

Arnaud Beaufort et Fils

PREMIER CRU
À TRÉPAIL





Cuvée de Réserve Brut

Cette cuvée est le reflet de notre terroir, petite enclave de Chardonnays au milieu des Pinots Noirs. Effectivement, cet assemblage composé essentiellement de Chardonnay et d'une touche de Pinot Noir, donne naissance à un champagne tout en rondeur, qui plaira à tous.

Cette cuvée propose une belle teinte or-vert, dont l'effervescence se détache en nuées de bulles extrêmement fines. Arômes de pamplemousse, d'amande et de pierre à fusil. Idéal pour l'apéritif. Cette cuvée existe également en extra-dry et en demi-sec.

This vintage is the reflection of our land, a small plot of Chardonnays in the middle of Pinots Noirs. Actually, this assembling essentially made up of Chardonnay and a touch of Pinot Noir, gives birth to a champagne all in roundness, that will please everybody. This vintage offers a beautiful golden-green colour, which effervescence gets loose in clouds of extremely fine bubbles. Grapefruit, almond and flinty flavours. Perfect for the aperitif. This vintage can also be found in extra-dry and semi-dry.



Rosé Brut

Délicate robe rose aux reflets saumonés. Nez fringant de fruits rouges et de sirop de fraises. Bouche fraîche et ronde qui s'étire sur une bulle finement tannique et gourmande.

À dominante de Pinot Noir, mais avec une belle proportion de Chardonnay, qui lui offre une belle fraîcheur. À servir à l'apéritif ou bien avec un dessert à base de fruits rouges.

Delicate pink dress with salmon tints. Very expressive on the nose with red fruit and strawberry syrup. Round and fresh on the palate with a bubble of lasting tannins and greediness.

A predominance of Pinot Noir, but with a good proportion of Chardonnay, offering a great freshness. Served for the aperitif or with a red fruit dessert.



Blanc de Blancs Brut

Vinifié seul, le Chardonnay prend toute sa dimension et donne un champagne alliant élégance et délicatesse. Une vivacité toujours présente amène une agréable fraîcheur, de subtils arômes de fleurs jaunes et d'agrumes. Se mariera très bien avec un ragoût de coquillages ou bien des huîtres.

When it is not blended, the Chardonnay is fully expressive and produces a champagne with both elegance and delicacy. A constant liveliness that gives off a pleasant freshness, subtle flavours of yellow flowers and citrus fruit. Served with shellfish and oysters.



Cuvée des Neigettes Brut

Il s'agit d'une cuvée élaborée à partir d'une seule parcelle enherbée. De ce fait, les racines vont puiser plus en profondeur dans le sol et cela donne un champagne d'une grande minéralité. Robe de teinte jaune pâle, avec de jolis reflets verts. Finale très longue sur des notes iodées, acidulées et des arômes de noisette. Finesse et élégance.

À privilégier en accompagnement des meilleurs crustacés et poissons de ligne.

This is a vintage made from a single grassy patch. This means that the roots go further down into the soil and this produces a champagne with great mineral quality. It is pale yellow tinted with nice green highlights. The finish is long on the palate with iodine notes, acidulated and hazelnut aromas. Fine and elegant. Best served with quality shellfish and handline-caught fish.



Cuvée Brut Millésimée

Présentée en bouteille prestige, cette cuvée millésimée, élaborée uniquement à partir du cépage Chardonnay, est un ravissement de finesse et d'intensité. Champagne complexe, intense qui satisfera les amateurs de grands chardonnays. En bouche, sensation acidulée et parfum de noisettes caractéristique des Chardonnays bien mûrs. Tous nos champagnes millésimés vieillissent au moins huit ans dans nos caves. Il s'agit de champagnes d'exception que l'on peut servir lors d'apéritifs exigeants.

Presented in a prestigious bottle, this vintage cuvée, made only from the Chardonnay grape variety, is a delight of fineness and intensity. A special and intense Champagne, that will satisfy class Chardonnays lovers. A sour taste in mouth and hazelnut flavours, typical of very ripe Chardonnays. All our vintage champagnes are allowed to age at least eight years in our cellars. They are champagnes of exception and can be served at very select aperitifs.

CHAMPAGNE

Arnaud Beaufort
et Fils

PREMIER CRU
À TRÉPAIL