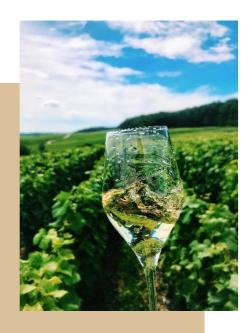
Vincent TESTULAT

CHAMPAGNE

• SINCE 1862 •

En 1862, Vincent Testulat décide d'écrire les premiers mots de l'histoire de sa maison de Champagne à Epernay, la capitale du Champagne. Depuis cinq générations, la famille Testulat prolonge le savoir-faire et préserve le style de ses Champagnes.





La qualité des Flacons V.Testulat est due au vignoble de la Maison, 12 hectares sont répartis dans les Meilleurs Crus du terroir de Champagne. La Maison travaille trois cépages : le chardonnay, le pinot meunier et le pinot noir, afin d'obtenir des Champagnes variés et de haute qualité, répondant aux envies de chacun. La culture de notre vignoble est une priorité, des 2016 notre exploitation est certifiée «Haute Valeur Environnementale »

Chacune de nos onze cuvées naissent de la réflexion, d'un mélange de savoir, d'expérience et d'une recherche d'excellence. Elles sont uniques et livrent leur propre histoire.

Plusieurs de nos cuvées sont récompensées, c'est une satisfaction pour la Maison, cela affirme une qualité travaillée depuis tant d'années.



Tarifs HT CE / ETS



2024

CHAMPAGNES





MEDAILLES & RECOMPENSES



Blanc de Blancs – Brut 91 Points – Wine Enthusiast

Inspiration de Blancs - Extra Brut 92 Points – Wine Enthusiast

Prestige – Premier Cru Médaille d'Argent – Prix plaisir 2022 Bettane + Desseauve



Réserve – Brut 88 Points – Wine Enthusiast



Rosé Charlotte – Brut 88 Points – Wine Enthusiast



Minimum et franco de port à partir de 96 bouteilles

Retrouvez nos cuvées ainsi que leurs fiches techniques sur notre site internet: www.champagne-testulat.com



03 26 54 10 65



vtestulat@champagne-testulat.com



2 Boulevard du Cubry 51200 Epernay