

CHAMPAGNE PATRICK HOUDET

@champagnepatrickhoudet



2 PLACE BOISSEAU
51140 CHENAY

LÉA HOUDET
06 35 44 36 04

CHAMPAGNEPATRICKHOUDET@GMAIL.COM
CHAMPAGNE-PATRICKHOUDET.FR

À propos de nous

La famille Houdet est présente à Chenay depuis le 20ème siècle, où elle a cultivé des terres agricoles et viticoles. Depuis 31 ans, Patrick Houdet produit son champagne dans ce même village, situé à quelques kilomètres de Reims.

Mission

La tradition de cultiver ces terres se poursuit, et c'est en 1992 que Patrick se lance dans la production de champagne, devenant ainsi la première génération de la Maison Houdet, avec une superficie de 3 ares 07.

Vision

Aujourd'hui, Patrick transmet sa passion et son savoir-faire à son fils Nicolas et sa fille Léa, qui représenteront la deuxième génération. Offrir à ses clients un champagne de qualité, à la hauteur de leurs attentes, est une valeur fondamentale pour lui.



NOS CHAMPAGNES

EXTRA-BRUT TRADITION

Cépages : 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 34% Pinot Noir

Dosage : 5g/L

BRUT NATURE

Cépages : 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 34% Pinot Noir

Dosage : 0g/L (sans sucres ajoutés)

BRUT ROSÉ

Cépages : 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

10% Coteaux Rouges

Dosage : 7g/L



TARIFS

EXTRA-BRUT TRADITION 17.50€ ttc
105€ le carton

BRUT NATURE 17.50€ ttc
105€ le carton

BRUT ROSÉ 19.00€ ttc
114€ le carton

BRUT BLANC DE BLANCS
"ÉDITION LIMITÉE" 24,00€ ttc
144€ le carton



NOUVEAUTÉ !

BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

100% 2022

Dosage : 6g/L

STOCK TRÈS LIMITÉ

Commandes et Livraisons

Pour passer votre commande, nous vous invitons à nous contacter par téléphone ou par e-mail. Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

De plus, nous offrons un service de livraison pratique pour toute commande d'un minimum de 15 cartons.

N'hésitez pas à nous solliciter, nous serons ravis de vous assister dans votre démarche !