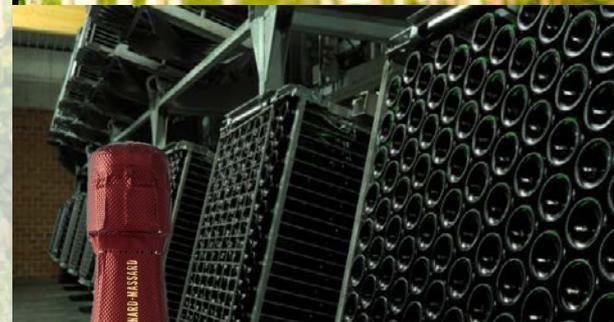


- La Cuvée de l'Écusson - Méthode traditionnelle  
Gage de qualité indéniable
- Assemblage de Chardonnay et Pinot Noir  
Cépages nobles de la Champagne
- Seconde fermentation en bouteille vieillissement sur  
lattes de 24 à 30 mois
- Marque de Bulles la plus réputée en Belgique  
(Toutes marques de champagne exclues).
- Plus de 50 millions de coupes dégustées lors de  
soirées et évènements.
- Plus de 800.000 achats spontanés
- Nombreux formats disponibles pour répondre aux  
besoins de tout consommateur : Picolo, Bouteille 75 cl,  
Magnum, Jeroboam...
- Support en POS (





*Complexe, Rond et bulles légères. Apprécié tant par les connaisseurs que par les amateurs.*

*La Cuvée de l'Ecusson , aujourd'hui lancée dans le circuit On-Trade récoltent de beaux succès . Et tous les nouveaux clients sont les pionniers pour contribuer ainsi à créer une émulation autour de cette noble Cuvée de l'Ecusson.*