

- 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.