

Champagne ROBERDELPH

HISTOIRE ET PASSION...

Située dans la partie Ouest de la Vallée de la Marne, à Charly sur Marne, la Maison de Champagne ROBERDELPH propose des Cuvées de Champagne dont l'origine conserve une caractéristique essentielle : Être le fruit du travail et de la passion du vigneron !



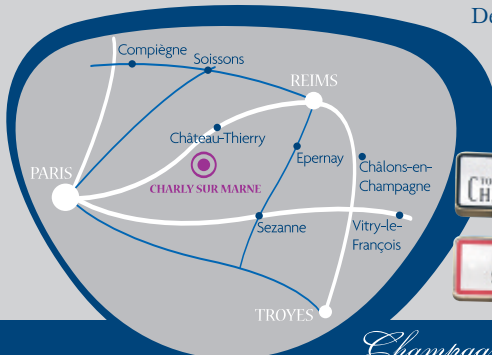
Nos vignes s'étendent sur 5,5 hectares. Cette superficie est constituée d'une vingtaine de parcelles, partiellement enherbées, réparties sur plusieurs communes autour de Charly sur Marne.



Nous y cultivons les trois cépages de Champagne : Pinot meunier 64 %, Pinot Noir 11 %, et Chardonnay 25 %. La diversité des terroirs et des âges de nos parcelles va enrichir nos assemblages. Nos vieilles vignes de près de 60 ans seront notamment utilisées pour l'élaboration de nos Cuvées Spéciales.

Toutes nos parcelles sont cultivées avec un scrupuleux respect de la charte de viticulture raisonnée, et vendangées traditionnellement à la main afin de préserver la qualité de nos terroirs .

Le Champagne ROBERDELPH, aujourd'hui reconnu par de nombreux professionnels du vin et de la restauration, vous invite à découvrir son terroir, son histoire, sa passion et son savoir-faire à travers ses Cuvées de qualité.



Denis, Sylvie et leur fils Vincent ROBERT (6^{ème} génération) seront ravis de vous répondre et de vous faire partager leur amour du Champagne et de la région à travers une gamme riche en couleurs et en caractère.



Réalisé avec le soutien financier du
Conseil régional de Picardie.

Champagne ROBERDELPH

50 rue Emile MORLOT 02310 CHARLY sur MARNE - FRANCE

Tél : +33.3.23.82.11.75 - Fax : +33.3.23.82.16.22 - info@roberdelph.com - www.roberdelph.com

Champagne ROBERDELPH

HISTORY AND PASSION...

Situated in the south-west of the Marne Valley, the House of Champagne RoberDelph offers Champagnes that preserve essential characteristics created by the effort and passion of the winegrower.



Our vineyards cover 5.5 hectares. This area consists of about 20 plots, traditionally kept partially grassed so as to obviate the need for weedkillers and spread around several villages near Charly sur Marne.



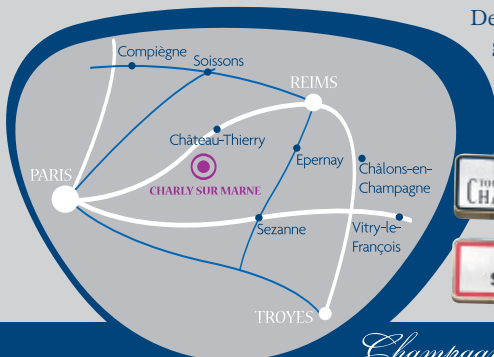
We grow all three of the Champagne grape varieties: Pinot Meunier 64%, Pinot Noir 11% and Chardonnay 25%. The diversity of our terroirs and the age of our plots enrich our blends. Our old vines of nearly 60 years are used especially in the blending of our Special Cuvees.

All our plots are cultivated in accordance with the charter of environmentally friendly viticulture and the grapes are traditionally picked by hand in order to preserve the quality of our terroirs.

Champagne ROBERDELPH is today recognised by many wine and catering professionals and invites you to discover its terroir, history, passion and expertise through its high quality cuvees.



Denis, Sylvie and their son Vincent ROBERT (6th generation) would be delighted to answer any questions and share with you their love of Champagne and its region through a range rich in colour and character.



Champagne ROBERDELPH

50 rue Emile MORLOT 02310 CHARLY sur MARNE - FRANCE

Tél : +33.3.23.82.11.75 - Fax : +33.3.23.82.16.22 - info@roberdelph.com - www.roberdelph.com