



Edito

Pour cette fin année qui arrive à grand pas, nous avons décidé de relooker notre image. Tout d'abord, notre site Internet avec de nouvelles couleurs toujours plus pétillantes, comme vous pouvez aussi le remarquer sur notre logo HDH. Ensuite, quatre nouvelles bouteilles fraîches et colorées, avec leurs capsules uniques et leur coffret cadeau, idéales pour les fêtes de fin d'année. Mais aussi une nouvelle cuvée, **EXTRA BRUT**.

Venez découvrir toutes nos nouveautés...

Agenda Champagne 2015

- ✦ Foire du Dauphiné - Romans (26100)
Du 26 septembre au 4 octobre
- ✦ Champagne Festival - Bredene - Belgique
Les 9, 10 et 11 octobre
- ✦ Cœur Chocolat - Belgentier (83210)
Les 31 octobre et 1^{er} novembre
- ✦ Salon du Mariage - Avignon (84000)
Les 7 et 8 novembre
- ✦ Foire de l'Avent - Grans (13450)
Le 22 novembre
- ✦ Foire de Saint Siffrein - Carpentras (84200)
Du 27 au 29 novembre
- ✦ Foire de Nieuwpoort - Belgique
Les 12 et 13 décembre

Nouvelles récompenses



Notre cuvée 100% Chardonnay a reçu la médaille d'Or du Concours International de Lyon.



La cuvée Brut Rosé qui reçoit la médaille d'argent au concours International de Lyon.



La médaille d'argent du concours ELLE À TABLE attribuée à la cuvée Brut Réserve.



ZOOM SUR...

Depuis juillet dernier, les coteaux, caves et maisons de Champagne font partie des plus beaux sites à visiter au monde. Les paysages culturels viticoles champenois, Épernay et son Avenue de Champagne, la colline Saint-Nicaise de Reims et ses crayères sont désormais classés au patrimoine mondial de l'humanité.



**Nous vous souhaitons
de joyeuses fêtes
et une pétillante année 2016**

Odile, Henri, Olivier & Maxime DAVID



CHAMPAGNE Henri DAVID-HEUCQ

3 Route de Romery - 51480 FLEURY-LA-RIVIÈRE

Tél. 00 33 (0)3 26 58 47 19 - Mail : contact@davidheucq.com - www.davidheucq.fr

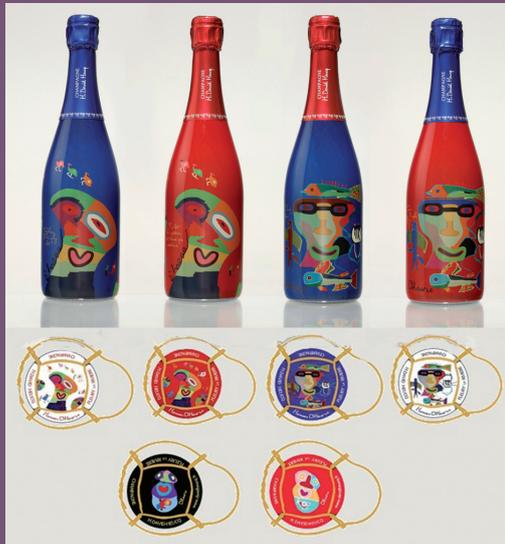


Surprise et nouveauté 2016

Découvrez notre coffret de 4 bouteilles aux couleurs de l'artiste HANNES D'HAES. Frais, coloré, moderne et surtout unique !! Tout comme l'artiste lui-même rencontré lors d'un salon en Belgique.

Ces bouteilles sont idéales pour faire un cadeau. **N'oubliez pas ! les fêtes de fin d'année approchent à grand pas...** Ou bien tout simplement pour le plaisir des yeux mais aussi de nos papilles.

Pour accompagner ces nouvelles bouteilles, nous avons également créé les capsules assorties. Une série de 6 capsules dans ce même esprit, contemporain et fantasque.



Retrouvez notre Champagne dans nos différents points de vente

- ◆ **Domaine CHAUMARD** - Vaucluse
475 Route d'Aubignan - 84330 CAROMB
Tél. 04 90 62 43 38
- ◆ **M. et Mme Christian EYBERT-PRUD'HOMME** - Drome
Quartier Planters
1925 Route des Moulins
26300 CHATUZANGE-LE-GOUBET
Tél. 04 75 47 26 59
- ◆ **CB DISTRIBUTION** - Puy de Dôme
3 rue Sarlan - Fontcrépon
63270 YRONDE ET BURONS
Tél. 06 63 22 47 20
- ◆ **M. et Mme Henri PHUC** - Var
365 Chemin du Fuméou
83160 LA VALETTE DU VAR
Tél. 06 78 73 92 65
- ◆ **M. et Mme Gérard LECLERC** - Bouches du Rhône
13450 GRANS
Tél. 06 60 25 82 01 - 06 88 07 20 41
- ◆ **M. et Mme Michel FELLMANN** - Haut-Rhin
105 bis, rue Principale
68290 LAUW
Tél. 03 89 38 00 83
- ◆ **M. et Mme Roger GASSER** - Haut-Rhin
57 Grand rue - 68290 SEWEN
Tél. 03 89 82 05 64
- ◆ **BECUE BOISSONS** - Nord
3 rue d'Ypres - 59470 ZEGERSCAPPEL
Tél. 03 28 68 92 30
- ◆ **SIGNATURES DE PRESTIGE** - Bas-Rhin
8 rue du Canal
67116 REICHTSTETT-STRASBOURG
Tél. 03 88 19 08 96
- ◆ **Isabelle MASSIMINO Les Délices d'Isabelle** - Gers
Aux Barthes - 32120 MAUVEZIN
Tél. 05 62 06 72 51 / 06 89 16 72 84
- ◆ **M. et Mme Gérard HAUSSNER** - Gironde
34 rue de Bordeaux
33980 AUDENGE
Tél. 05 56 26 83 19

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2016




Une nouvelle étoile pour la cuvée Brut Réserve

« Un vin harmonieux, rond, très aromatique, aux parfums d'évolution et une belle finale ».



Une étoile aussi pour la cuvée Brut Rosé

« Du potentiel pour ce Rosé d'assemblage, distingué pour son élégance et son joli fruité, au nez comme en bouche ».



Découvrez également notre nouvelle Cuvée :

EXTRA BRUT

Cuvée élaborée avec 85% de Pinot Meunier, 10% de Chardonnay et 5% de Pinot Noir. Afin de faire ressortir les qualités gustatives de nos cépages, nous avons diminué le dosage de liqueur, entre 0 et 6 g/l. Cette cuvée moins sucrée s'ouvrira sur des notes de fruits à chairs blanches. La finale plus ferme rendra plus de fraîcheur en bouche.

Pour les fêtes de fin d'année, la Cuvée Brut Réserve, étoilée au Guide Hachette des Vins 2016, met son habit de lumière.

Que vos fêtes soient pétillantes et joyeuses grâce à notre **bouteille spéciale pour Noël.**

