Notre engagement

La culture de nos vignes est un travail majoritairement manuel, de la taille à la récolte,

le désherbage est effectué uniquement par des moyens mécaniques et manuels, respectant le vivant et les nappes phréatiques·

La protection fongique est faîte à l'eau de pluie, en n'utilisant que des produits d'origine minérale (cuivre et soufre),

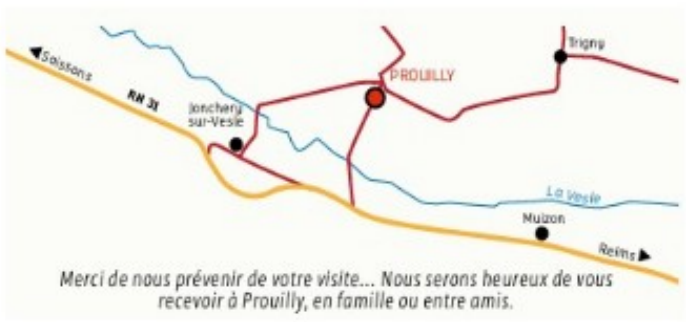
les doses sont minimisées par l'adjonction de tisanes, décoctions et préparations de plantes locales récoltées et transformées par nos soins·

Enfin, nos raisins sont pressés, vinifiés et travaillés dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, et vieillis minimum 30 mois en bouteille·



Le champagne Frédéric Ragaut raconte l'histoire de trois générations de vignerons passionnés de musique.

Ce trio, composé de Nature, d'Hommes et de Terroir vous révèle une gamme de champagnes où s'entremêlent rythme, vibrations et harmonie.



Merci de nous prévenir de votre visite... Nous serons heureux de vous recevoir à Prouilly, en famille ou entre amis.

CHAMPAGNE

Frédéric Ragaut

Un champagne qui s'habille de musique

www·champagne-frederic-ragaut·fr

Une gamme de plaisirs pour vous enchanter

PRELUDE

50 % pinot meunier
35 % pinot noir
15 % chardonnay
Brut - 5g/litre

Robe intense et chaleureuse, nez ouvert, frais et crémeux, rappelant la tarte aux mirabelles· La bouche est ample et solaire· Fruits mûrs en milieu et finale en souplesse· Profil sphérique, vin de terroir· Accompagnera à merveille apéritifs et desserts fruités·

BARYTON

100% pinot noir
Brut - 4g/litre

Robe brillante, nez sur des arômes de panetone et d'abricot· En bouche, il offre une attaque franche, avec une structure droite et cristalline, qui s'ouvrira sur une belle longueur saveur pamplemousse· Champagne d'apéritif par excellence·

RHAPSODIE

60 % pinot meunier
25 % pinot noir
15 % chardonnay
Extra dry - 12g/litre

Robe or intense, nez ouvert, fruité et crémeux· La bouche est gourmande et croquante, exaltant des arômes de fruits blancs mûrs· Milieu de bouche sur les fruits confits et finale large· Accompagnera vos desserts et recettes sucrées/salées·

EUPHONIE

100 % chardonnay
Brut - 4g/litre

Robe or pâle, nez frais et floral rappelant l'acacia et ouvrant sur des notes briochées· Bouche solaire, offrant des saveurs de litchi, profil linéaire· Fin de bouche sur une subtile amertume, cette cuvée saura être la compagnonne de vos apéritifs, et accueillera en harmonie des recettes sur base de fonds blancs, poulet, champignons, fruits de mer, currys·

OPUS Millésime 2009

35 % pinot meunier
40 % pinot noir
25 % chardonnay
Brut - 8g/litre

Issu d'une année fraiche et équilibrée, cet incontournable millésime offre la tonicité de la pomme verte, suivie d'une bouche ample et généreuse, sur la meringue et notes florales· La finale est longue et soyeuse·

Tarifs 2026

	Prix unitaire TTC en €	
	Départ Cave	Transport compris*
PRELUDE Brut	25.00	27.50
RHAPSODIE Extra dry	25.00	27.50
BARYTON Brut	30.00	32.50
EUPHONIE Brut	30.00	32.50
OPUS 2009 Brut	25.00	27.50
RATAFIA de champagne	15.00	17.50

Etiquettes personnalisées à partir de 12 bouteilles ou 6 magnums

20 + 1.5 l'étiquette supplémentaire

*Prix livré inclus pour une commande supérieure à 24 bouteilles

Conditions de transport :
Prix Transport compris à partir de 24 bouteilles, pour toute commande expédiée à une seule et même adresse en France métropolitaine, excepté la Corse.
Pour les commandes inférieures à 24 bouteilles :
Prix Transport compris + Participation forfaitaire de 15€
Conditionnement :
Cartons de 6 bouteilles, 12 demi-bouteilles, 3 ou 6 magnums

Nous contacter :

Champagne FREDERIC RAGAUT
24 route de Cuissat - 51 140 Prouilly
Tel.: 06 18 03 40 87 - 06 70 03 27 33
E-mail : champagne.ragaut@gmail.com
Site : www.champagne-frederic-ragaut.com

CONDITIONS GENERALES DE VENTES :
Réglement : par chèque bancaire (en qualité de membre d'un centre de gestion agrée par l'administration fiscale, nous acceptons le réglement des sommes dues par chèque bancaire libellés à notre nom), ou par virement bancaire (IBAN en bas de la facture).
Réserve de Propriété : Le Champagne Frédéric RAGAUT conserve la propriété des vins vendus jusqu'au paiement intégral du prix. Toutefois, dès la livraison, les risques de perte ou de déterioration sont transférés à l'acheteur.
Litige : Nos ventes sont soumises à la législation française. Il est expressément attribué compétence au Tribunal de Grande Instance du domicile du Champagne Frédéric RAGAUT.