

Tout savoir sur www.asse-groupe.com

Par **La Rédaction** - 20/08/2020



ASSE GROUPE s'impose comme l'un des plus grands spécialistes français en Champagnes et spiritueux avec un chiffre d'affaire sur les 5 dernières années de plus de 6 Millions d'euros par an ASSE GROUPE figure parmi les plus gros vendeur de champagne dans le monde.

Notre mission : Faire connaître aux amateurs tous les trésors de la Champagne, les grandes maisons comme les nombreux vigneron indépendants de très grande qualité. C'est notre vocation, notre combat et aussi notre passion, ce pourquoi nous sillonnons constamment le vignoble de Champagne, à la rencontre de nos producteurs, et portons une attention toute particulière à la qualité

de service, vous livrant extrêmement rapidement grâce à notre stock important, et répondant tout aussi rapidement à vos requêtes.

Composée de 109 passionnés par le travail, notre équipe allie convivialité et compétences. Apportant chacun son savoir-faire, nous avons pu réaliser ce projet qui nous tenait tant à coeur. Nous sélectionnons tous nos champagnes avec une rigueur absolue pour ne vous proposer que le meilleur des champagnes de vigneron indépendants. Ainsi, nombre de cuvées ne vous sont pas proposées, faute d'un assemblage irréprochable. Aujourd'hui encore nous explorons les vignobles champenois à la recherche du champagne qui deviendra le meilleur compagnon de vos repas unique qui vous permettra de suivre au mieux les nouveautés de votre propriétaire récoltant favori. Élaborés à partir de cépages divers et dans des régions différentes, les champagnes de nos producteurs possèdent tous une identité qui leur est propre. Les champagnes que nous vous proposons ne sont pas simplement différenciables par l'aspect de la bouteille mais bien par un caractère unique. Parce que nous estimons que la vente en ligne repose sur une confiance mutuelle et un sérieux de nos services, nous nous tenons en permanence à votre disposition grâce à notre ligne. Fort de votre confiance, ASSE GROUPE s'engage à répondre à toute demande de votre part dans les plus brefs délais.

Au fil des années ASSE GROUPE a bâti une sélection de plus de 80 maisons et vigneron et près de 1000 cuvées, toutes choisies avec soin par notre conseiller exclusif. Cette sélection comprend non seulement les plus belles Maisons (Veuve Clicquot, Pol Roger, Ruinart, Dom Pérignon...), mais aussi de nombreux Artistes Vignerons de talent, tels Diebolt-Vallois, Agrapart, Larmandier-Bernier, Pierre Peters..., que l'on ne trouve habituellement que dans les restaurants étoilés. Fruit de la confiance que nous font ces grands vigneron, nombre de ceux-ci nous ont confié leur distribution Web en exclusivité.

Dégustation avec ASSE GROUPE :

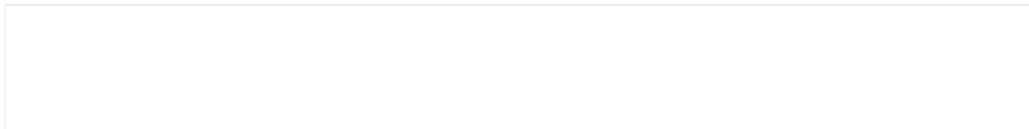
Dégustation de Champagne à Paris Si vous souhaitez en savoir plus sur le plus célèbre vin effervescent au monde, cet atelier de dégustation est fait pour vous ! Dans une cave à champagne d'exception située au cœur du Quartier Latin à Paris, vous découvrirez les secrets de la méthode champenoise et apprendrez les subtilités des accords mets et champagne.

Informations pratiques : Durée : environ 1h30 Jours et horaires : – mardi, entre 11h30 et 19h30 (dernière arrivée possible à 18h00)
Adresse de l'atelier : elle vous sera communiquée à la confirmation de votre réservation. Langues : français ou anglais Nombre de participants : jusqu'à 25 personnes.

Bon Cadeau : Vous avez la possibilité de commander cet atelier sous forme d'un bon cadeau en cliquant sur «Offrir un bon cadeau». Le bon cadeau est valable un an à compter de sa date d'achat et il est non nominatif. Il vous sera envoyé automatiquement par courrier électronique sous la forme d'un fichier PDF à la confirmation de votre commande. Le bénéficiaire du bon cadeau pourra ensuite réserver la date de son choix sur notre site.

Durant cette dégustation, vous apprendrez ce qui donne au champagne son caractère : le terroir, les cépages, la culture de la vigne, la méthode de vinification. Vous découvrirez les spécificités de l'unique terroir champenois et de ses quatre régions ainsi que les différents cépages de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Champagne. Vous testerez également les différents accords possibles mets et champagne. En effet, ce vin s'accorde parfaitement avec tous les plats, qu'ils soient sucrés ou salés !

www.asse-groupe.com contact@asse-groupe.com 09.71.07.68.36



La Rédaction