

DU CHAMPAGNE...

GREMILLET MAGNUM EVIDENCE



Nez subtil de fleurs, épices et bois précieux. La bouche, bien structurée, offre un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux. Régilisse, vanille, biscuit et notes boisées concourent en finale... Joue l'accord parfait avec la chair délicate de la coquille Saint-Jacques ou celle d'un chapon de bresse.

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

D'une grande délicatesse, ce champagne Blanc de blancs séduit par la finesse de ses bulles. La bouche est ample et minérale avec une longue persistance aromatique et une finale crémeuse. Frais, intense et très élégant. A découvrir...



PIERRE LAUNAY FINESSE ET FRAÎCHEUR

La cuvée Blanc de Blancs Millésimée 2008 présente une robe or jaune brillante. Le nez évoque les fleurs blanches (tilleul, aubépine) et les agrumes. La fraîcheur domine autour d'une structure minérale. S'accorde parfaitement avec fruits de mer et poissons grillés à la plancha.

MOËT & CHANDON «SO BUBBLY»



Avec ses élégantes bulles dorées, cet étincelant flacon au grand format a été imaginé pour présenter l'édition limitée «So Bubbly Jéroboam». Façonné à la main et composé d'or véritable, il offre un écrin unique au Moët Imperial, le champagne iconique de la Maison.

PHILIPPONNAT LE LÉON 2006



D'une belle couleur dorée et brillante, cette cuvée offre un nez puissant associant notes de fruits mûrs, cacao et pain d'épice. La bouche, intense et gourmande, est très structurée avec une belle longueur. Un champagne aux bulles fines et crémeuses qui ravit le palais !



PICARD & BOYER ROSÉ EXPRESSIF

D'une robe rose orangé, cette cuvée offre un nez expressif aux arômes de fruits rouges et de biscuits à l'orange. Un champagne à la bouche charnue et équilibrée, qui séduit par ses bulles légères. Idéal à l'apéritif ou au dessert.

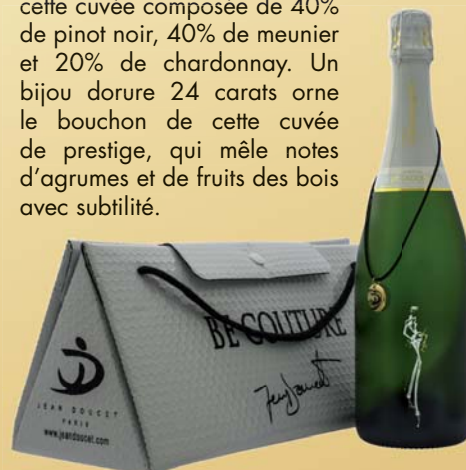
NICOLAS FEUILLATTE CUVÉE SPÉCIALE BRUT MILLÉSIMÉ

Une sélection de 50 crus entrent dans la composition de cette cuvée à l'effervescence généreuse. Au nez, les fruits rouges prédominent tout en laissant apparaître des notes de fruits secs légèrement épicés. Un champagne aérien, tout en finesse et fraîcheur.



JP GAUDINAT BE COUTURE BY JEAN DOUCET

Parce qu'il a le sens de la fête, le couturier Jean Doucet lance cette cuvée composée de 40% de pinot noir, 40% de meunier et 20% de chardonnay. Un bijou dorure 24 carats orne le bouchon de cette cuvée de prestige, qui mêle notes d'agrumes et de fruits des bois avec subtilité.



DUVAL-LEROY
DEUX CUVÉES STARS

Deux cuvées emblématiques réunies en format magnum : une cuvée Brut «Blanc», Fleur de Champagne Brut Premier Cru, et une cuvée Brut «Noir», Brut Réserve. Chacune révèle les trésors de deux somptueux cépages que sont le pinot noir et le chardonnay.



GOSSET
COFFRET
«HAUTE COUTURE»

C'est dans un écrin très luxe que se présente la prestigieuse cuvée Celebris Vintage 2002 extra-brut, assortie d'un bouchon conservateur exclusif créé par la Maison Christofle et de deux verres de dégustation. Issue d'une lignée de prestige, cette cuvée rend hommage à Albert Gosset.



...ET QUELQUES VINS EFFERVESCENTS

DOMAINE JEAN CHARLES BOISSET
JCB N°69, ROSÉ
CRÉMANT DE BOURGOGNE



Une robe rose et claire caractérise ce crémant aux bulles très fines. Au nez, se dévoilent des arômes de petits fruits rouges, framboise et groseille ainsi que des notes de confiture. Idéal en apéritif, il accompagne aussi à merveille le saumon sauvage ou les crevettes grillées.

DOMAINE LATEYRON
LATEYRON, ROSÉ BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX



De couleur saumonée, ce crémant composé à 80% de cabernet franc et à 20% de cabernet sauvignon, mêle arômes de framboise, groseille et poire. La bouche est fraîche et légère avec une bonne persistance aromatique.

JLOUIS DE GRENELLE
CUVÉE 3/7.7.4



Au cœur du Val de Loire, la maison Louis de Grenelle élabore des vins de fines bulles haut de gamme. Pinot noir, cabernet franc et pinot d'auais...Trois cépages pour cette cuvée délicate, cristalline et aromatique, qui enchante par ses arômes de fruits et sa bouche empreinte d'onctuosité.

DOMAINE AKERMAN
BLANC DE NOIRS
CRÉMANT DE LOIRE



Un nez fin de fraises des bois, une bouche ample à la finale fruitée... Ce crémant de couleur jaune pâle, composé de cabernet franc, grolleau gris et pineau d'Aunis, séduit par sa fraîcheur et sa délicatesse.

SIEUR D'ARQUES
PREMIÈRE BULLE
CRÉMANT DE LIMOUX

Ce beau rosé de teinte saumonée dévoile des arômes variétaux mêlés à des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche. En bouche, la fraîcheur se retrouve grâce à une effervescence fine et une belle acidité.



JAILLANCE
L'ORIGINALE 2011
CRÉMANT DE DIE

Ce crémant jaune pâle à reflets verts, séduit le palais par ses bulles fines et persistantes, mais aussi par ses senteurs de feuilles de laurier, de vanille, de graines de pavot. En bouche : notes beurrées, tabac blond et mandarine.

