

BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

La Bouteille 75cl 19,50 €



100% Chardonnay Grands Crus « Un vin de corps marqué par la fraîcheur typique du Chardonnay. »

La teinte est brillante avec des reflets verts

Le premier nez révèle des notes d'agrumes, de mandarine et de citron jaune. Le second nez apporte des fruits frais charnus (pêche blanche, nectarine).

L'attaque en bouche est franche et droite, tendue, qui s'assouplira avec le vieillissement.

Idéal à l'apéritif avec des « amuse-bouche légers »

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS PRESTIGE

La Bouteille 75cl 18,50€

100% Chardonnay - Dosage: 4g/l

« La Cuvée Prestige de la maison, entre esprit et pureté, l'expression du Chardonnay à l'état pur. »

Or paille, mousse fine et délicate. nez citronné.

Le nez est citronné et direct.

En bouche, l'attaque est nerveuse, ferme et sauvageonne.

La finale est limpide, vraie, sans pudeur.

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer.



BRUT BLANC DE BLANCS

La Bouteille 75cl 16,50 €

Le Magnum 150cl 38,00 €



100% Chardonnay - Dosage: 10g/l

« Notre Classique Champagne Blanc de blancs, frais et généreux. »

Or brillant avec des reflets jaunes, mousse fine et persistante

Le nez est mature, ouvert et aromatique, avec des notes de fruits blancs. La bouche est charnue et gourmande, révélant des arômes de miel, de tilleul et d'abricot pour une finale tout en rondeur.

Pour accompagner l'apéritif, les poissons, sushis et viandes blanches

BRUT TRADITION

La Bouteille 75cl	16,00 €
La ½ bouteille 37,5cl	9,00 €
Le Magnum 150cl	35,00 €
Le Jéroboam 300cl	99,00 €



*Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Dosage 10 g/l*

*« L'assemblage historique de la maison,
l'équilibre entre Chardonnay et Pinot Noir »*

La robe est d'un bel or jaune, la mousse est fine et persistante, le nez vif et fruité. L'attaque en bouche est fraîche puis s'ouvre sur une sensation gourmande d'abricot et de poire.

A l'apéritif, lors d'un vin d'honneur ou un cocktail, toutes les occasions sont bonnes.

BRUT ROSE

La Bouteille 75cl	17,00 € TTC
Le Magnum 150cl	45,00 € TTC

*Assemblage : 60% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 16% Pinot noir
vinifié en rouge*

Dosage: 8g/l

« Incontournable au printemps, indispensable en été. »

La robe rose délicatement saumonée dévoile une mousse fine et persistante. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges, griottes et fraises des bois. L'attaque en bouche est souple et charnue. La finale se révèle fraîche et élégante.

Parfait à l'apéritif, avec des gambas grillées ou un dessert aux fruits rouges.



DEMI-SEC

La bouteille 75cl	16,00 €
-------------------	---------

Assemblage: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Dosage: 45 g/l

« Le champagne fruité et gourmand »

La robe est jaune paille avec des reflets dorés. La mousse composée de fines bulles persistantes. Le nez révèle des notes de fruits exotiques. La bouche, moelleuse, charnue, expressive, propose une finale toute en rondeur et « miellée ».

Parfait avec le dessert, délicieux au gouter.