

Champagnes

MAISON NOMINÉ – RENARD à Villevenard

BRUT NOMINÉ

Notes de fleurs blanches et d'agrumes, palais minéral et harmonieux. Il accompagnera idéalement l'apéritif.
Guide Hachette du Champagne : *** étoiles

À EMPORTER

19€ / bouteille

SUR PLACE

40€ / bouteille

BRUT BLANC DE BLANCS

100 % Chardonnay

Ampleur et finesse, notes suaves de brioche et de miel accompagnées de fleurs sauvages et anis vert. Vin de gastronomie, idéal sur des coquillages et poissons en sauce.
Guide Hachette du Champagne : *** étoiles

21€ / bouteille

50€ / bouteille

BRUT ROSÉ

Sensuel et élégant, nez fruité intense de griottes et fraîcheur des agrumes.
Idéal sur des plats légèrement épicés, des crustacés, des fruits rouges ou des desserts peu sucrés.

20€ / bouteille

45€ / bouteille

MAISON HAMM à Ay

SÉLECTION BRUT

Respect des plus pures traditions champenoises, cuvée mûre, élégante et équilibrée.
Convient en toutes circonstances.

19,80€ / bouteille

51€ / bouteille

RÉSERVE 1^{ER} CRU

Assemblage de 1^{ers} crus, cette cuvée est la parfaite alliée de la gastronomie.
Idéal pour vous accompagner tout au long d'un repas.
Guide Hachette du Champagne : ** étoiles

22,80€ / bouteille

64€ / bouteille

MAISON CHARBEAUX FRÈRES à Congy

VIEILLE RÉSERVE

Rondeur et délicatesse, arômes complexes et subtils.
Grand prix d'excellence au concours des Œnologues de France 2011.

17€ / bouteille

35€ / bouteille

ROSÉ

Belle couleur saumonée, notes de fruits rouges et belle typicité... Idéal pour l'apéritif.

17€ / bouteille

35€ / bouteille

Possibilité de panacher les cartons, magnums, millésimes, autres cuvées... : nous consulter.

