

DOYNE

PREMIER CRU CLIVÉ VENOISIAIRE

15,50 € Sans mélange sur l'acidité, mais élégant. Une saveur délicate de saumon et de beurre croustillant sa texture dense qui fera de lui un excellent champagne gastronomique. **15 €**

ÉRIC RODIE

GRAND CRU CUVÉE DES CRAMÈRES

15,50 € Une robe lumineuse qui annonce la fraîcheur de par sa finesse. Des notes de safran, de pomme, de pain, de beurre, d'asperge et de fenouil tracent une belle complexité. Né et gourmand en attaque, le vin est à la fois mince et dense. Délicieux. **15 €**

GABRIEL-PASCIN FILS

PREMIER CRU GRANDE RÉSERVE

15,50 € Un nez agréable alliant fraîcheur des agrumes et notes compactes de pain, de pain et de pomme rôtie. En bouche, la bulle est fine et délicate, tout rejoint le tonnelet doux. Bel équilibre pour une soirée d'été. **11,90 €**

H. SOUTORIS PÈRE ET FILS

PREMIER CRU PRESTIGE

15,50 € C'est le caractère d'hygiène pure et avec son fruit rouge mais l'agrumes est également présent. Le bouche exprime une personnalité presque sculptée avec une note de lait, avec de finesse et fait preuve de classe. Délicieux. **17,90 €**

