

**34.50€**BRIMONCOURT,
BRUT RÉGENCE**Champagne**

Floral, équilibré et parfumé
aux notes d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
46.00€ le litre

**34.90€**PAUL LOUIS MARTIN, CUVÉE
VINCENT BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT GRAND CRU**Champagne**

Frais et floral aux notes de pomme,
de citron et de pamplemousse.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
46.53€ le litre

**38.90€**AYALA,
BRUT MAJEUR**Champagne**

Bel équilibre, vinosité et longueur
aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
51.87€ le litre

**39.90€**PHILIPPONNAT,
RÉSERVE PERPÉTUELLE
NON DOSÉ**Champagne**

Pur, vif aux notes d'agrumes,
de pain chaud et de pomme
fraîche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre

**39.90€**PHILIPPONNAT,
RÉSERVE PERPÉTUELLE**Champagne**

Fruités aux notes de biscuit
et de pain fraîchement cuit.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre

**39.90€**LAURENT PERRIER,
BRUT**Champagne**

Frais, expressif, rond aux notes
de fruits blancs et jaunes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre

**39.90€**VIRGINIE T,
MONTAGNE DE REIMS
EXTRA BRUT
2018**Champagne**

Équilibre harmonieux
aux notes de cerise
noire et de prune.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
53.20€ le litre

**47.10€**TAITTINGER,
BRUT RÉSERVE**Champagne**

Vif, fondant, fin, fluide aux notes
de fleurs blanches et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
62.50€ le litre

**47.50€**

POMMERY, BRUT

Champagne

Frais, franc, crémeux aux notes
d'abricot sec et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
63.33€ le litre

**54.00€**HENRI GIRAUD,
ESPRIT NATURE**Champagne**

Délicat, arômes
pâtisseries, finale saline.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
72.00€ le litre

**54.90€**DEUTZ,
EXTRA BRUT**Champagne**

Pur, délicat aux notes de fleurs
et de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
73.20€ le litre

**58.10€**

CHAMPAGNE POMPADOUR

Champagne

Franc, minéral, vibrant aux notes
de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
77.47€ le litre