



Nos vins sont disponibles
à la vente à emporter.
Demandez notre tarif!

Carte des vins pétillants

(Les millésimes ne sont indiqués qu'à titre indicatif)

Le Champagne

CHAMPAGNE HENRI ABELE, BRUT, "CUVEE RESERVE", 75 CL

NM 64,00 €

(40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25% Pinot Meunier). Robe couleur or avec des reflets verts et une remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant. Nez séduisant et gourmand qui s'ouvre sur des notes florales d'acacia et d'aubépine et se poursuit sur des accents fruités de pêche et d'abricot. Au palais, la maturité est remarquable, le pain grillé côtoie le miel et la cannelle. La finale, chaleureuse et ample, signe cette cuvée élégante et racée.

CHAMPAGNE DEUTZ, BRUT, 75 CL

NM 95,00 €

(33 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir, 33% Pinot Meunier). La robe, d'un or assez soutenu, présente un perlage d'une grande finesse. Le bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche,...) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires...).

CHAMPAGNE RUINART, BRUT, "R", 75 CL

NM 110,00 €

(40 % Chardonnay, 50 à 55 % de Pinot Noir, 5 à 10 % Meunier). Une robe brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or. Belle brillance, l'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent. Nez fin et fruité. S'y affirment des arômes de poire à la chair claire et de fruits secs - noisette, amande. Puis des notes de fleurs blanches, escortées d'arômes de viennoiseries et de brioche beurrée.

CHAMPAGNE RUINART, BLANC DE BLANCS, 75 CL

NM 160,00 €

(100 % Chardonnay). D'une grande puissance aromatique, il a la pureté intacte des cépages Chardonnay dont il est issu à 100 %, s'y concentrent principalement les premiers cru de la côte des blancs de la montagne d Reims. Le nez est intensément fruité. Y fleurissent les agrumes (citron, cédrat...) et les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion...). Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche, baie rose).

CHAMPAGNE HENRI ABELE, BLANC DE BLANC, "CUVEE RESERVE", 75 CL

NM 80,00 €

(100 % Chardonnay). Robe de couleur or pâle avec des reflets verts. Nez subtil qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'aubépine et d'acacia. Le Chardonnay s'exprime pleinement avec cette cuvée, riche d'une large palette aromatique. L'attaque est franche, toute en finesse et fraîcheur. Des notes minérales s'associent pour une finale d'une grande intensité et d'une persistance remarquable.