



Champagne Pescheux Père & Fils

Cuvée Tradition – Brut |
Côte des Bar

Uvaggio: Pinot Noir

Stile: Espressione classica
della Côte des Bar, tra
struttura, generosità e
freschezza.

Affinamento: 48 mesi sui
lieviti, per maggiore rotondità e
complessità.

Dosaggio: Brut

Perlage: Fine e persistente,
con finale pulito e preciso.

Abbinamenti: aperitivo, pesce
bianco, rillettes di salmone,
pollame freddo alle erbe.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Bérat-Schenk

Cuvée Tradition – Brut

Champagne dalla **forza espressiva** e dalla **rotondità avvolgente**, con un **bouquet fruttato** armonioso e immediato.

Uno champagne perfetto per l'**aperitivo**, capace di coniugare struttura e piacevolezza di beva.

Affinamento: minimo 3 anni sui lieviti per tutte le cuvée, a garanzia di equilibrio e complessità.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Pierson-Cuvelier

Cuvée Tradition – 1er Cru

La cuvée Tradition rappresenta l'espressione più autentica degli champagne **Pierson-Cuvelier**.

L'elevata proporzione di **Pinot Noir**, completata dallo **Chardonnay**, conferisce a questo champagne **potenza e armonia**.

La cuvée Tradition Pierson-Cuvelier è **invecchiata in cantina per 2 anni**; questo champagne **Grand Cru** deriva esclusivamente da questa selezione.

Uno champagne sorprendente del produttore, particolarmente apprezzabile come **aperitivo**.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Jacques Sonnette

Brut Tradition

Uno Champagne **generoso ed elegante**, dove la rotondità del **Pinot Meunier** incontra la freschezza dello **Chardonnay**.

Assemblaggio **80% Pinot Meunier e 20% Chardonnay**, raro nella Valle della Marna. Prodotto tra **Charly-sur-Marne** e **Crouttes-sur-Marne**, su suoli **argillo-calcarei**.

Vinificato secondo il **metodo tradizionale** in **tini smaltati**, con **fermentazione malolattica** e **affinamento minimo di 3 anni** sui lieviti. **Dosaggio Brut** (circa 9 g/L).

Profilo **fruttato, leggermente affumicato** e **di facile beva**, ideale come **aperitivo** o con **piatti di mare e cucine speziate**.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Philippe Fays

Brut – Blanc de Noirs

Uno Champagne **fruttato e generoso**, elaborato esclusivamente da **Pinot Noir**, vitigno emblematico della **Côte des Bar**.

Questo **Blanc de Noirs** si distingue per un profilo molto **espressivo**, dominato da **frutti bianchi canditi** (pera, pesca) e da note tipiche di **frutti rossi**.

Il **dosaggio Brut** dona rotondità e equilibrio a uno Champagne **conviviale**, vivo e leggero.

Perfetto come **aperitivo**, ideale da condividere nei **momenti di festa**.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Bernard Robert

Réserve – Brut

Uno Champagne **morbido e fresco**, assemblato con i tre vitigni principali della Champagne: **Pinot Noir**, **Pinot Meunier** e **Chardonnay**.

Affinato per **2 anni in cantina** e dosato **Brut**, esprime una struttura **equilibrata e armoniosa**.

Al naso emergono **aromi di frutta bianca e rossa**; al palato è **strutturato, fine e ben definito**.

Cuvée **premiata**, insignita di **medaglia d'oro** dalla guida **Gilbert & Gaillard** (edizione 2020).

Ideale in abbinamento a **pesce di fiume e pollame**.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Dubreuil Frères

Réserve – Brut

Un primo Champagne che introduce al mondo e allo stile degli **Dubreuil Frères**, ispirato direttamente al suo terroir.

Il **Pinot Noir**, vitigno cardine della **Côte des Bar**, è protagonista e dona note fruttate e una struttura sorprendente. Lo **Chardonnay** dell'Aube apporta delicati aromi agrumati.

Il **dosaggio Brut** armonizza l'insieme, regalando un profilo **leggero, accessibile ed equilibrato**.

Uno Champagne **conviviale e raffinato**, perfetto per i **momenti di festa**, capace di conquistare neofiti e intenditori.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Duc henes-Bourgeois

Brut Classique

Uno Champagne di **carattere, potenza e freschezza**, pensato per essere gustato ogni giorno.

Cuvée **fruttata** e immediata, ideale per l'**aperitivo**. **Meunier** e **Pinot Noir** ne costituiscono la spina dorsale, bilanciati dalla finezza dello **Chardonnay**.

Al naso si apre fresca e deliziosa, con note di **spezie** e **burro fresco**, seguite da una beva **armoniosa ed equilibrata**.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80



Champagne Brisson-Lahaye

La Fraternelle – Brut

Un Brut ottenuto
dall'assemblaggio dei **tre**
vitigni della Champagne, con
il Pinot Meunier in primo
piano.

La Maison Brisson-Lahaye
firma una cuvée classica e
armoniosa, dove il Meunier si
esprime con **note intense di**
frutti gialli, aromatiche e
persistenti.

Da gustare **giovane**, può
beneficiare di un ulteriore
invecchiamento in cantina.
Con il tempo sviluppa aromi di
frutta cotta e candita
(mirabelle, mela cotogna) e
note tostate.



Prezzo bottiglia
0,75 l: € 80