

LES CHAMPAGNES

BOUTEILLES (75 cl)

<i>Champagne COUVENT PARENT</i>	<i>"Brut Fût de Chêne"</i>	<i>Trélou sur Marne</i>	56,9 €
<small>Assemblage de chardonnay vieilli en fût de chêne, de pinot meunier et de pinot noir, Vieilli 12 mois sous bois - 24 mois de prise de mousse.</small>			
<i>Champagne MUMM</i>	<i>"Brut Cordon Rouge"</i>	<i>Reims</i>	72,0 €
<small>77 crus entrent dans sa composition de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Equilibre constant et subtil entre fraîcheur et intensité. 20 mois de prise de mousse.</small>			
<i>Champagne LOUIS ROEDERER</i>	<i>"Collection 243"</i>	<i>Reims</i>	93,3 €
<small>IGP Côtes de Gascogne, MOUSTACHE POUR TOUS Vin passé sous bois - 48 mois de prise de mousse.</small>			

PROSECCO

<i>Prosecco Valdobbiadene Supérieur</i>	<i>2022</i>	36,4 €
<small>Nez de pomme verte, de feurs, de poire, de sureau et de chèvrefeuille. Bouche fine et aérienne. Fines bulles croquantes.</small>		

VINS ROSES

<i>Côtes d'Auvergne CORENT, DOMAINE LA TOUR DE PIERRE</i>	<i>2022</i>	28,9 €	
<small>Seul rosé à avoir l'appellation Côtes d'Auvergne. Issue de cépage Gamay. D'une belle amplitude en bouche, ce vin à caractère légèrement minéral offre des arômes riches et denses de fruits frais,</small>			
<i>IGP Côtes de Gascogne, MOUSTACHE POUR TOUS</i>	<i>2023</i>	26,9 €	
<small>Assemblage de Tannat et de Cabernet Sauvignon. Vin d'intensité légère. Le nez est fruité et évoque les groseilles, cassis et fraises.</small>			
<i>Côtes de Provence, DOMAINE GAVOTY « Grand Classique »</i>	<i>2022</i>	33,8 €	
<small>Rosé atypique de Provence puisqu'il est issu d'une macération de 4 cépages : Cinsault, Syrah, Rolle et Carignan. Cette vinification par saignée lui confère des arômes de fraise. Un vin d'une grande fraîcheur par sa belle acidité.</small>			
<i>Côtes de Provence, DOMAINE GAVOTY « Grand Classique »</i>	<i>Bouteille 50 Cls</i>	<i>2022</i>	25,9 €