



AOP CHAMPAGNE LIEBART-REGNIER BLANC BRUT

Fruit d'un assemblage des trois cépages champenois dont une majorité de raisins noirs 90%, cette cuvée au nez très expressif est le symbole du domaine. Sa souplesse, ses arômes fruités et sa saveur fraîche et généreuse à la fois, en font un champagne de tous les instants...



AOP CHAMPAGNE BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER BLANC BRUT

Point d'équilibre entre jeunesse et maturité, entre séduction et caractère, entre fraîcheur et vinosité, Brut Premier est un vin d'assemblage à la fois épanoui et structuré, élégant et énergique, à la vibration unique. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique.



AOP CHAMPAGNE ROYAL RESERVE PHILIPPONNAT BLANC BRUT

Robe d'un or soutenu aux reflets ambrés. Mousse fine, rapide et persistante. Premier nez de fleur de vigne, de tilleul et de pain frais légèrement grillé. A l'aération, nez de fruits rouges, d'agrumes et de miel. En bouche belle attaque vineuse, fruitée (groseille, framboise, raisin mûr) et charpentée, ample et longue. Finale apportant une légère note de biscuit et de pain fraîchement cuit.



AOP CHAMPAGNE 1^{ER} CRU P. GIMMONNET BLANC

Vif, aérien, peu dosé. Cette cuvée Brut sans année représente l'archétype du style Pierre Gimonnet. On apprécie cet assemblage classique "sans année", au goût constant, pour sa vivacité, sa légèreté, et sa finesse : toute la pureté des Grands Chardonnay de la Côte des Blancs.



AOP CHAMPAGNE CUVÉE 737 JACQUESSON BLANC BRUT

Basée sur le millésime 2010, la nouvelle Cuvée 737 fait la part belle au chardonnay dans cette très belle édition, qui dévoile au nez de délicates notes florales et briochées. Un extra-brut équilibré en bouche, dont la fraîcheur et la longueur laissent présager d'une très belle garde.



AOP CHAMPAGNE CUVÉE DE RESERVE PASCAL CHRETIEN BLANC BRUT

Champagne de propriétaire récoltant de la commune de Voigny, sur seulement 10 hectares. Il se caractérise par des bulles fines et vives. Dans un style vineux, il développe des notes de fruits à chairs blanches et floraux. Avec une belle persistance aromatique, il ravira votre palais pour l'appérif ou de beaux plats de poissons.