



Shopping

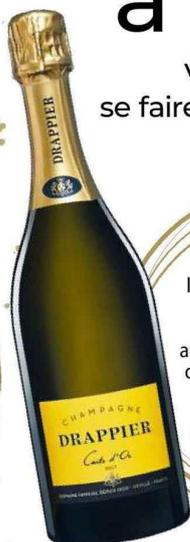
Champagne De fines bulles à petits prix

Voici une sélection pour
se faire plaisir de l'apéritif au dessert
sans casser sa tirelire.



Fruité

Le nectar de
Marque Repère présente
une robe dorée et
développe un cordon de fines
bulles aux notes de fruits
blancs. À déguster avec une
volaille rôtie. **Champagne Pol
Carson Grande Cuvée
brut, 23,99 €, chez E.
Leclerc.**



Classique

Bien connu de
la planète champenoise,
il séduit toujours par
sa finesse et sa palette
aromatique de fruits jaunes et
d'agrumes. Zéro faute avec le
plateau de fruits de mer!
**Champagne Drappier
Carte d'or brut, 32,90 €,
chez Carrefour.**



Généreux

Pour un réveillon
autour des saveurs
marines, un
champagne de
caractère aux arômes
discrets de fruits confits.
**Champagne Colin
cuvée Alliance
brut, 31,20 €, chez
les cavistes.**



Rosé

Accordez vos
entrées apéritives à base
de crustacés et vos desserts
au chocolat ou aux fruits
rouges à ces bulles finement
colorées. Elles sont dotées
d'une pointe d'épices
en finale. **Champagne
Chassenay d'Arce
cuvée Rosé brut,
27 €, chez les
cavistes.**



Frais

Des bulles
gourmandes aux
arômes de fruits secs
pour une dégustation tout
en rondeur. Un champagne
de qualité à un prix abordable
pour l'apéritif. **Champagne
Bauchet cuvée Origine
brut, 23,05 €, sur
wineandco.com**



Relooké

Réservez sa jolie
bouteille et ses arômes
brochés à un dîner de
réveillon. Au menu :
champignons, coquilles Saint-
Jacques et bûche pralinée.
**Champagne Charles
de Cazanove cuvée
Happy Holidays,
30 €, en GMS.**



Vif

Une marque au
sein d'une coopérative
de Reims, un maître de
cave au féminin, un style
raffiné : ce sont les atouts d'un
des champagnes préférés des
sommeliers. **Champagne
Castelneau brut, 32 €,
chez les cavistes.**



Fin

Un excellent
rapport qualité-prix
proposé par cette famille de
vignerons. À l'apéritif, escortez
ces bulles crémeuses avec du
saumon fumé. **Champagne
Mangin et Fils cuvée
Assemblage des
terroirs, 22,90 €, sur
lepetitballon.
com**