

SÉLECTION

DÉGUSTATIONS CHAMPENOISES



**CUVÉE ROSÉ BRUT**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 78 52 16  
• 51200 **EPERNAY**  
• Meunier 50%, chardonnay 25% et pinot noir 25%  
• dont 11% de vin rouge  
• dosage : 8 g./l.  
• élevage 3 ans min.  
• prix public : 40 €  
• des arômes floraux délicats, de belles notes de fruits rouges et une finale complexe.

NM



CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

**CUVÉE BRUT ROSÉ**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 52 60 22  
• 51160 **AY-CHAMPAGNE**  
• Chardonnay 40%, pinot noir 30% et meunier 30%  
• 40% de vins de réserve  
• dosage : 9 g./l.  
• élevage 36 mois  
• prix public : 71,50 €  
• une belle harmonie entre le côté crémeux et la belle salinité, le tout dans une ambiance gourmande de fruits rouges et d'agrumes.

NM



CHAMPAGNE BILLECART-SALMON

**ROSÉ ABSOLU**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 55 21 51  
• 51200 **EPERNAY**  
• Pinot noir 40% (dont 8% vinifiés en vin rouge), chardonnay 30%, meunier 30%  
• 30% de vins de réserve dont 4% en foudres  
• dosage : 7 g./l.  
• élevage 3 ans sur lies  
• prix public : 44 €  
• une grande élégance autour des fruits rouges et des notes d'agrumes.

NM



CHAMPAGNE BOIZEL

**BRUT ROSÉ**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 58 79 00  
• 51160 **AY-CHAMPAGNE**  
• Pinot noir 40%, chardonnay 35% et meunier 25%  
• assemblage de 12 crus  
• dosage : 8 g./l.  
• élevage 4 ans  
• prix public : 39 €  
• beaucoup de fruits rouges, une touche d'agrumes et une grande élégance avec de belles épices.

NM



CHAMPAGNE BRIMONCOURT

**CUVÉE ÉLÉGANTE**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 55 20 11  
• 51160 **AY-CHAMPAGNE**  
• Chardonnay 80% (cuve inox), pinot noir 15% (fûts) et pinot noir 5% (vinifiés en rouge)  
• dosage : 8 g./l.  
• élevage 4 ans  
• prix public : 49 €  
• une belle harmonie sur une trame de fruits rouges et noirs et quelques épices douces aussi.

NM



CHAMPAGNE EDOUARD BRUN

**CASTILLE ROSÉ**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 58 86 32  
• 51130 **BLANCS-COTEAUX**  
• Chardonnay 90% et pinot noir 10% (vinifiés en vin rouge)  
• 60% de vins de réserve perpétuelle (solera) et 40% du vin de l'année  
• dosage : 9 g./l.  
• élevage 2 ans min.  
• prix public : 38 €  
• un bel équilibre entre les arômes floraux, les fruits et les agrumes.

NM



CHAMPAGNE COLIN

**CUVÉE 12 ANS DE CAVE A MINIMA**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 56 99 56  
• 51200 **EPERNAY**  
• Chardonnay 65%, pinot noir 35% dont 8% vinifiés en rouge  
• Base 2010  
• dosage : 4,5 g./l.  
• élevage de 12 ans minimum sur lies  
• prix public : 155 €  
• une très grande complexité aromatique.

NM



CHAMPAGNE GOSSET

**CUVÉE GRAND ROSÉ**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 05 08 98  
• 51170 **FAVEROLLES**  
• Pinot noir 12% (pour partie vinifiés en rouge), chardonnay 88%  
• dosage : 6 g./l.  
• prix public : 85 €  
• le nez est fin et floral, la bouche marquée par les petits fruits rouges et la finale est saline avec une jolie touche d'agrumes.

RM



CHAMPAGNE JEEPER

**CUVÉE ROSÉ BRUT**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 55 43 40  
• 51160 **AY-CHAMPAGNE**  
• Pinot noir 65% (grands crus), chardonnay 35% (Côte des Blancs)  
• 7% de vins rouges de Bouzy  
• 80% vins de l'année et 20% de réserve  
• dosage : 8 g./l.  
• élevage 3 ans sur lattes minimum  
• prix public : 50 €

NM



CHAMPAGNE LALLIER

**CUVÉE VICTOR 2012**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 54 03 18  
• 51530 **PIERRY**  
• Chardonnay 90%, pinot noir 10%  
• vignes de 50 ans  
• vinification en cuve inox pour 70%, en fûts de chêne pour 30%  
• dosage : 5 g./l.  
• élevage 10 ans  
• prix public : 64 €  
• puissant et subtil à la fois, avec une grande complexité aromatique.

NM



CHAMPAGNE MANDOIS

**ROYALE RÉSERVE BRUT**

Rosé d'assemblage dont 8% vinifiés en rouge  
• Tél. 03 26 56 93 00  
• 51160. **AY-CHAMPAGNE**  
• Pinot noir 75%, chardonnay 20% et meunier 5%  
• vins de réserve (25 à 30%) en méthode solera  
• dosage : 9 g./l.  
• élevage sur lies de plus de 15 mois min.  
• prix public : 53 €

NM



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

**ROSÉ VINTAGE 2018**

Rosé d'assemblage dont 15% vinifiés en rouge  
• Tél. 03 26 59 58 00  
• 51200 **EPERNAY**  
• Pinot noir 60% et chardonnay 40%  
• dosage : 8 g./l.  
• prix public : 95 €  
• toute la richesse du beau millésime 2018 magnifiée par le style de la maison sparnassienne.

RM



CHAMPAGNE POL ROGER

**ROSÉ EXTRA BRUT**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 07 82 39 79 07  
• Chardonnay 87% et meunier 13% (vinifiés en rouge, dont 3% vinifiés en foudre)  
• Base 2015 (89%) et vins de réserve (11%)  
• dosage : 4 g./l.  
• prix public : 40 €  
• un vin élégant, très floral au nez, marqué par les agrumes en bouche avec de belles touches épicées en finale.

MA



CHAMPAGNE REVILLON

**COMTES DE CHAMPAGNE 2011**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 85 45 35  
• 51100 **REIMS**  
• Pinot noir 60% et chardonnay 40%  
• 14% de pinots noirs vinifiés en rouge (Bouzy)  
• dosage : 7 g./l.  
• élevage 12 ans  
• prix public : 290 €  
• immense de complexité et d'élégance. Un must.

NM



CHAMPAGNE TAITTINGER

**CUVÉE ROSÉ BRUT**

Rosé d'assemblage  
• Tél. 03 26 89 54 40  
• 51100 **REIMS**  
• Pinot noir 50-55%, chardonnay 28-33% et meunier 15-20%  
• 12% vinifiés en rouge  
• dosage : 9 g./l.  
• élevage 3 ans min.  
• prix public : 55 €  
• beaucoup d'élégance dans les fruits rouges et de belles notes finales sur les épices douces.

NM



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT