

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