

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX PRESTIGE

Tous les prix incluent 24% de TVA.

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT CHAMPAGNE Réserve Perpétuelle Brut A.O.C.

Euro 180

Mareuil-sur-Aÿ / Aÿ, Champagne (depuis 1522)

Fondée en 1522 à Mareuil-sur-Aÿ, la Maison Philipponnat est l'une des plus prestigieuses maisons historiques de Champagne. Depuis près de cinq siècles, elle incarne des valeurs d'unicité, d'excellence et de générosité, tout en conservant son esprit familial.

Le légendaire Clos des Goisses, propriété de la Maison depuis 1935, est l'un des vignobles les plus anciens et renommés de Champagne. Ce cru exceptionnel donne naissance à des champagnes rares, d'une grande puissance et élégance.

La cuvée *Réserve Perpétuelle Brut* (anciennement *Royale Réserve Brut*) offre un équilibre parfait entre structure, longueur et vinosité, exprimant avec finesse les grands terroirs champenois.

Élaborée selon des méthodes traditionnelles, cette cuvée repose sur un système de réserve perpétuelle initié en 1946. Chaque nouvelle vendange est enrichie par des vins de réserve élevés en fûts de chêne, créant un cycle continu qui développe complexité et profondeur tout en préservant la fraîcheur. Elle est élevée sur lies environ trois ans, avec un dosage de 8 g/l.

Robe : couleur dorée intense aux reflets ambrés ; perlage fin et persistant.

Nez : notes de fleur de vigne, de tilleul et de pain frais légèrement toasté ; le bouquet évolue vers des arômes de fruits rouges, d'agrumes et de miel.

Bouche : structure élégante et longue, avec des notes de groseille, framboise et raisin mûr.

Finale : gourmande, avec des notes de biscuit et de pain fraîchement sorti du four.

(66% *Pinot Noir* – 32% *Chardonnay* – 2% *Pinot Meunier*) 12,5% vol.

MAREUIL-SUR-Aÿ / Aÿ, CHAMPAGNE – FRANCE

VINS MOUSSEUX PRESTIGE

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO - Extra Dry DOCG **Euro 41**

Azienda agricola La Farra depuis 1997

Frais et fruité avec des notes de pomme jaune, poire et fleurs de glycine et d'acacia.

Bulles fines et vivaces, bouche légère et harmonieuse.

(100% Glera) EXTRA DRY - 11,5% vol.

Méthode Charmat

VENETO | Farra di Soligo - Valdobbiadene (Treviso)

DUE BOLLICINE ALTA LANGA – Brut DOCG **Euro 75**

Beppe Marino Az. Agricola depuis 1972

Parfumé et complexe avec des notes élégantes de croûte de pain et fruits secs.

Robe jaune paille intense, bulles fines et persistantes, structure raffinée et crémeuse.

(60% Chardonnay – 40% Pinot Noir) 13% vol.

Méthode champenoise

PIEMONTE | Santo Stefano Belbo - Alta Langa (Cuneo)

BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIAL Brut DOCG **Euro 85**

Cantina Berlucchi depuis 1961

Bouquet riche et persistant aux notes fruitées et florales, accompagnées d'élégantes touches de levure et de croûte de pain.

Fin et équilibré avec une bulle raffinée.

(80% Chardonnay – 20% Pinot Noir) 12,5% vol.

Méthode champenoise

LOMBARDIA | Borgonato di Corte Franca - Franciacorta (Brescia)