

## Vins & Gastronomie



**Cuvée Allegra millésime 1999 Champagne Jacquart**  
Coffret métal aux dorures lumineuses et délicates.  
Accords : en apéritif de fête, plat d'écrevisses ou sur un foie gras de canard chaud...



**Blanc de blancs millésimé 1999 Champagne Delamotte**  
Accords : crustacés, poissons à chair tendre, sushis, carpaccio de langoustines... à l'apéritif !



**Cuvée « Rose Nature » Champagne Ayala**  
Accords : parfait à l'apéritif, il accompagnera idéalement un saumon, un agneau rosé ou même un dessert de fruits rouges.



**Champagne Brut Reserve Pol Roger**, présenté dans un sac chic et raffiné. Accords : parfait en vin d'apéritif ou pour un dîner tout au champagne.



**Femme de Champagne 1995 Duval-Leroy**  
Un grand vin d'expression.



**Brut Impérial Rosé Moët & Chandon**  
Pour la Saint-Valentin : deux mini-bouteilles de champagne et deux mini-flûtes lovées dans un coffret rose.