



1 - Champagne Canard-Duchêne

Cuvée Léonie.

En bouche : bien équilibré entre Pinots et Chardonnay, long en bouche, signe d'une bonne maturité.

2 - Champagne Pol Roger

Cuvée Brut Vintage 1998.

En bouche : une sensation à la fois charnue, ample et délicate. Une finale longue associant fraîcheur et opulence.

3 - Champagne de Saint Gall

Cuvée Brut blanc de blancs.

En bouche : attaque franche et directe, finale légèrement citronnée. Vin marqué par la fraîcheur, très typé Chardonnay.

4 - Champagne Billecart-Salmon

Grande Cuvée.

En bouche : l'attaque, fine et distinguée laisse progressivement s'exprimer toute la puissance et la vivacité de ce grand vin.

5 - Champagne Jacquart

Cuvée Katarina, bouteille de forme spécifique.

En bouche : ronde et d'une belle longueur, soutenue par une légère fraîcheur, conférant un bel équilibre.

6 - Champagne H. Blin & Co

Cuvée Brut Réserve.

En bouche : gracieux et plaisant, une friandise qui honore un apéritif prolongé de coquillages et de crustacés.

