

simés de 23 € à 46,64 €

MAISON DE CHAMPAGNE. ISSUES D'UNE SEULE RÉCOLTE DE QUALITÉ, LES FÊTES. VOICI NOTRE SÉLECTION À MOINS DE 50 €.

Delamotte Blanc de blancs 97

Le doyen de notre sélection, vif et généreux en arômes, offre une belle palette de fruits : abricot, agrumes, poire, mûre. On l'imagine bien sur une daurade ou une poulette à la crème. Bien charpenté, il a suffisamment de souffle pour patienter encore à la cave.

Cavistes
N

Taittinger Brut millésimé 99

En bouche, il développe un bel équilibre entre les saveurs de fruits blancs, les notes briochées typiques du chardonnay et la rondeur généreuse du pinot noir. Sa belle persistance se mesurera à des toasts au foie gras ou un risotto aux champignons.

Cavistes, grandes surfaces

Deutz Rosé 2000

Il séduit dès que l'on respire ses arômes fins et veloutés. Puis on succombe à son élégance, son subtil équilibre fait de légèreté et de complexité, sa fraîcheur tonifiante... Ce vin-là a tout pour plaire ! A boire en apéritif, sur une tarte aux fruits ou un dessert au chocolat.

Cavistes

Veuve Clicquot Vintage 99

Un champagne très fin, au nez frais sur les agrumes et les fleurs blanches. Les bulles fines distillent une agréable rondeur et des notes d'acacia. Le pinot noir, présent à 55 %, donne une jolie structure apte à se frotter à des saint-jacques au safran.

Cavistes

Pol Roger Brut chardonnay 98

Aérien, son nez est marqué par le citron et les fleurs blanches. On aime la fraîcheur de ce champagne, allée à des notes de fruits secs et d'agrumes confits. Son élégante minéralité réclame des huîtres chaudes ou encore une langouste aux agrumes.

Cavistes

