



## CHAMPAGNES DE VIGNERONS

### CHAMPAGNE PIOLLOT PÈRE & FILS « COLAS ROBIN »

Sous sa robe d'un jaune doré s'échappent de fines bulles régulières qui amènent une expression minérale au nez sur un fond légèrement camphré. La mise en bouche fine et élégante sur les fruits délicats (poire, abricot) finit bien sur une belle longueur. Le Coup de Coeur de Bernard Fromager.

Prix : 26,20 €

#### Info :

Ce Blanc de Blancs est composé à 100% de Pinot Blanc.

### CHAMPAGNE JEAN-YVES PÉRARD EXTRA BRUT

Son effervescence fine et continue enrobe une robe dorée aux reflets verdâtres. Des effluves de pâte de coing caressent le nez avec des touches briochées. Bouche fine et équilibrée jusqu'à la finale légèrement saline tout en fraîcheur. Le Coup de Coeur de Lionel Compan.

Prix : 28 €

### CHAMPAGNE PIERRE COURTOIS « CUVÉE SÉLECTIONNÉE »

Brillante, sa robe d'un jaune doré pétille dans le verre en formant une jolie collerette. Complexe, le nez commence par des fruits exotiques et se poursuit sur des zestes d'oranges amères. La mise en bouche grasse et opulente en fait un champagne de repas doté d'une grande persistance aromatique.

### CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE « GRANDE RÉSERVE »

Sa robe d'un jaune pâle, brillante, se pare de très fines bulles persistantes. Expression fraîche au nez, sur la fougère et la citronnelle qui s'assouplit avec des notes beurrées en second nez. Attaque crémeuse en bouche, qui développe les arômes frais jusqu'à la finale douce.

Prix : 14,60 €

### CHAMPAGNE MICHEL FURDYNA « LA DÉSIRÉE »

D'un joli or vert, sa robe séduit l'œil avec son effervescence parfaitement maîtrisée. Expression fruitée gourmande au nez (poire, mirabelle), qu'une mise en bouche tout en finesse et élégance sublimerait jusqu'en finale.

Prix : 19 €

#### Info :

Le nom de la cuvée a été choisi car ce Blanc de Blancs était attendu depuis des années par ce vigneron (récoltant-manipulant). Une coccinelle habille l'étiquette « car naturelle, belle et passionnelle la Demoiselle ». Autre particularité : il est issu d'un assemblage de deux cépages blancs : le Chardonnay (75%) et le plus rare Pinot Blanc (25%).



Bernard Fromager (Maître Sommelier membre de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence, ASNC4PI et Lionel Compan (Chef Sommelier du restaurant Elia \* Monte-Carlo Beach Hotel))