

**Brut Tradition ou Demi-sec Tradition**



**Une Étoile au guide HACHETTE 2020**

Ce Champagne comblera vos apéritifs et pourra vous accompagner tout au long de votre repas. Grands flaconnages sur commande.

**Demie bouteille**

16.50 €

10.20 €

**Cuvée Extra -Brut**

Faiblement dosé, ce Champagne extra-brut révèle la véritable nature de l'assemblage du Chardonnay et du Meunier.

Apprécié à l'apéritif, il accompagnera vos poissons avec délicatesse.



18.50 €

**Grande Réserve**

Résultat d'un assemblage à majorité de Pinot Noir (85%), cette cuvée de référence dévoile une très jolie robe jaune clair.

C'est un Champagne de grandes occasions qui fera sensation lors de vos plus belles soirées.

**Magnum Réserve Spéciale**

18.00 €

37.50 €

**Millésime 2019**

Les cuvées millésimées reflètent toute la particularité de la météo de la saison et surtout le caractère du terroir. A déguster à l'apéritif ou lors d'un repas aux instants de plaisirs inimitables.



20.00 €

**Esprit Rosé**

Mariage heureux de vin rouge champenois et de champagne.

Vous l'aimerez à l'apéritif ou sur un dessert à base de fruits rouges.

**Magnum Esprit Rosé**

**Une Étoile au guide HACHETTE 2026**



18.00 €

39.50 €

**Cuvée Cep d'Or**

Fleuron de la Maison, cette cuvée de prestige est élaborée en mono-cépage Chardonnay. Cuvée à déguster entre amis à l'apéritif ou au cours d'un tête à tête raffiné, pour célébrer les grands moments de la vie !



23.50 €

**Caisse Découverte**

Dégustez nos six cuvées et faites voyager vos sens l'instant d'un agréable moment. !

116.00

**Carafe de Ratafia Champenois**

Carafe chic et élégante de liqueur apéritive. A déguster frais.



18.00 €



**Brut Tradition ou Demi-sec Tradition**



**Une Étoile au guide HACHETTE 2020**

Ce Champagne comblera vos apéritifs et pourra vous accompagner tout au long de votre repas. Grands flaconnages sur commande.

**Demie bouteille**

16.50 €

10.20 €

**Cuvée Extra -Brut**

Faiblement dosé, ce Champagne extra-brut révèle la véritable nature de l'assemblage du Chardonnay et du Meunier.

Apprécié à l'apéritif, il accompagnera vos poissons avec délicatesse.



18.50 €

**Grande Réserve**

Résultat d'un assemblage à majorité de Pinot Noir (85%), cette cuvée de référence dévoile une très jolie robe jaune clair.

C'est un Champagne de grandes occasions qui fera sensation lors de vos plus belles soirées.

**Magnum Réserve Spéciale**

18.00 €

37.50 €

**Millésime 2019**

Les cuvées millésimées reflètent toute la particularité de la météo de la saison et surtout le caractère du terroir. A déguster à l'apéritif ou lors d'un repas aux instants de plaisirs inimitables.



20.00 €

**Esprit Rosé**

Mariage heureux de vin rouge champenois et de champagne.

Vous l'aimerez à l'apéritif ou sur un dessert à base de fruits rouges.

**Magnum Esprit Rosé**

**Une Étoile au guide HACHETTE 2026**



18.00 €

39.50 €

**Cuvée Cep d'Or**

Fleuron de la Maison, cette cuvée de prestige est élaborée en mono-cépage Chardonnay. Cuvée à déguster entre amis à l'apéritif ou au cours d'un tête à tête raffiné, pour célébrer les grands moments de la vie !



23.50 €

**Caisse Découverte**

Dégustez nos six cuvées et faites voyager vos sens l'instant d'un agréable moment. !

116.00

**Carafe de Ratafia Champenois**

Carafe chic et élégante de liqueur apéritive. A déguster frais.



18.00 €

