



### Charles Heidsieck brut Réserve - 40 €

Très bien construit autour d'une fraîcheur intense, doté d'une bulle craquante et d'une finesse minérale, ce champagne sur les agrumes ajoute un supplément de fraîcheur à un dîner de fête. Servi très frais, il aère n'importe quel crustacé et donne de l'élégance à un repas tout champagne. *Cavistes*

### Moët & Chandon brut Impérial - 35 à 40 €

La maison s'offre le luxe d'un brut sans année bien sous tous rapports. L'équilibre est parfait. Le fruit, celui des agrumes. La bulle de qualité s'impose rafraîchissante sur une bouche savoureuse. C'est la finale qui donne la finesse de cette cuvée ciselée et tendue, construite pour l'apéritif. *Cavistes et grandes surfaces.*

### Pol Roger brut Réserve - 40 €

Au nez, le champagne marque un style puissant, vineux avec des parfums de fruit mûrs et d'épices, associés à des notes grillées et briochées. C'est un brut copulent, qui s'équilibre en bouche sur la finesse : un vin qui sait jouer sur la parité structure-finesse, un des grands bruts de la Champagne. *Cavistes*

### Jacquesson extra-brut Cuvée n° 739 - 41 €

Le numéro correspond au dernier tirage de la cuvée brut sans année de ce champagne lumineux, toujours très épuré et élancé. Là encore, la bulle brille d'une expression particulière, celle de ses terroirs de prédilection, et finit sur une sensation minérale et une finale saline éclatante. *Cavistes*

### Louis Roederer brut Premier - 41 €

La cuvée est stylée, pleine et racée, la pureté du vin s'installe sur une bulle ultra-fine et énergique, vivante et tendue. D'un croquant délicieux au palais, il possède une ampleur qui lui donne une longueur idéale pour supporter tout un menu de fêtes, de l'entrée au fromage. *Cavistes*

### Gosset brut Grande Réserve - 41,70 €

La luminosité de la bulle s'offre sur la délicatesse des agrumes, adossée à une générosité en bouche et à une finale plus vive qui permet à ce champagne de passer en toutes occasions. Plutôt chic, il se débouche en apéritif pour se garder ensuite en entrée sur des langoustines. *Cavistes*

### Ruinart brut - 44 €

La bouteille ventrue renferme un brut au style plutôt charmeur et consensuel, il séduit une grande majorité de consommateurs. L'ensemble est parfaitement équilibré, la bulle moyenne, les fruits sont là avec la pointe grillée qui évoque les vins de réserve, et la finale sur de jolis amers. À l'apéritif servi entre 8 et 10 °C. *Cavistes*

### Bollinger brut Special Cuvée - 46 €

Une partie des vins de réserve qui composent ce *Special Cuvée* sont conservés en magnum, ce qui donne au brut maison une profondeur particulière qui en rajoute sur la puissance du pinot noir dominant. Fruits rouges et épices, pomme et pêche donnent encore plus de complexité. Sur des volailles ou des fromages. *Cavistes*

