



### BRUT Tradition

-45% Pinot Meunier  
 -30% Pinot Noir  
 -25% Chardonnay  
 Ce Champagne d'une couleur dorée offre un nez expressif où se mêlent notes de fruits cuits, d'agrumes et de biscuits. Un vin élégant, fin et harmonieux qui reflète le parfait équilibre de cet assemblage traditionnel qui accompagnera tous vos moments de fêtes.

➤ Cette Cuvée existe en **demi-sec** plus dosée en sucre idéale pour les desserts. A essayer avec les cocktails à façon.



### BRUT Réserve

Prédominance de Pinot Meunier avec un subtil assemblage à part égale de Pinot Noir et de Chardonnay. Un vieillissement de 4 à 5 ans à l'abri des caves lui procure une puissance et une maturité. Ce flacon vous accompagnera en toutes occasions et particulièrement sur les volailles. Il surprendra sur un plateau de fromage.

➤ Disponible en **Demi-Bouteille, Bouteille, Magnum et Jéroboam.**



### BRUT Rosé

-40% de Chardonnay  
 -60% de Pinot Noir dont 10 à 15% vinifiés en vin rouge.  
 Sa couleur rose profond et intense invite à la gourmandise, en bouche c'est une véritable explosion de fruits rouges. Délicat à l'apéritif, il accompagnera aussi les desserts à base de chocolat ou de fruits rouges.



### BRUT Blanc de Blancs

- 100% Chardonnay  
 Une mousse délicate laisse échapper des notes de fleurs blanches et d'agrumes, la fraîcheur et la minéralité prennent le relais en bouche. Invité parfait à vos apéritifs, il accompagne idéalement une dégustation d'huîtres, de fruits de mer ou de poisson à chair blanche.



### BRUT Prestige

- 60% Pinot Noir  
 - 40% Chardonnay  
 Le nez est élégant sur les fruits exotiques, la pâte de coing et le pain frais. La bouche est suave, complexe et vibrante. Un grand vin que vous apprécierez tant à l'apéritif qu'à table.

