



Sourire de Reims Brut
Édition Limitée Fin d'Année

Annuel - Novembre 2012

Guide gastronomique

Henri Abelé

Cuvée Brut

Un nez frais et minéral, une bouche pure et fine, avec une petite austérité de bon aloi. Le fruité est patiné par un bon vieillissement et le dosage est faible. Très polyvalent : apéritif, poisson fin, beaufort... 27 €

LE MAG' DU BOTTIN GOURMAND



Des champagnes de marque

Actu Vins

En Champagne, tout l'art des grandes maisons, qui n'ont pas ou peu de vignoble, consiste à assembler des vins d'origines diverses (cépages, crus, années) afin de recréer tous les ans un champagne au goût constant et un style bien identifiable. Pour l'amateur, le défi est de trouver celui qui lui convient : en voici une dizaine.

Les bruts non millésimés

Leclerc Briant

Cuvée Réserve

Le nez est précis, avec des arômes cislés. Le profil est tendu, avec une pointe d'amertume en finale. Des saveurs de fruits mûrs indiquent une vendange soignée. Très belle longueur. Apéritif ou soufflé au fromage. 29 €

Henri Brut Soverain

Beaucoup de finesse dans la texture de ce vin élégant, parfaitement équilibré par une belle acidité qui le rend juteux et long. Très beau style. On peut le boire seul ou avec un poisson à chair délicate. 30 €

Mumm

Cordon Rouge

Ses beaux arômes de fruits mûrs et sa souplesse gourmande devraient plaire à beaucoup. Il est doté d'une belle longueur et laisse poindre une légère amertume. Apéritif ou volaille à la crème. 26 €

Duval Leroy

Brut premier cru

Parfumé au nez, entre agrumes et notes grillées, savoureux en bouche, voilà un vin très plaisant, bien fait, souple et frais. Pour l'apéritif. 28 €

Henri Abelé

Cuvée Brut

Un nez frais et minéral, une bouche pure et fine, avec une petite austérité de bon aloi. Le fruité est patiné par un bon vieillissement et le dosage est faible. Très polyvalent : apéritif, poisson fin, beaufort... 27 €



YVON MAU
DEPUIS 1897
GROUPE FREIXENET