



Conso / Flacons de fêtes



PHOTOS: SDP

Le coin des bonnes affaires

Notre sélection de jolis champagnes à moins de 40 €, à déguster de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit.

1. Drappier

Carte d'Or, 29,40 €

Un vin gourmand. Fruits rouges et gelée de coing. A marier avec un filet de bar au jus d'agrumes.
03-25-27-40-15

2. AR Lenoble Grand Cru

Blanc de blancs, 32 €

Caractère beurré des chardonnays de Chouilly. Sublime avec des coquilles Saint-Jacques à la normande.
03-26-58-42-60

3. Huré Frères L'Invitation, 22 €

Belles notes de mirabelle et de pain grillé pour se mettre les papilles en alerte.
03-26-61-11-20

4. Mumm Cordon Rouge, 25 €

En progrès constant, la cuvée emblématique de la maison donnera des couleurs à la soirée. Cavistes et grandes surfaces

5. Leclerc Briant Brut rosé, 30 €

Un frais et concentré rosé, aux notes de poire, de rose, d'abricot et de grenade. Le compagnon d'un tartare de langoustines.
03-26-54-45-33

6. Jacquart Blanc de blancs 2006, 36 €

Pur chardonnay aux arômes briochés. Très frais en bouche. Avec un foie gras au pain d'épices. Cavistes et grandes surfaces

7. Philipponnat Royale Réserve Non Dosé, 28 €

Belle expression du pinot noir des terroirs d'Aÿ et de Mareuil. Cette version « Non Dosé » met singulièrement en valeur l'équilibre entre fraîcheur et vinosité, la signature de la maison. Parfait pour prolonger l'apéritif en douceur.
03-26-56-93-00

8. Bonnaire Blanc de blancs Grand Cru Extra-Brut, 25 €

Vin typique du terroir de Cramant, dans la Côte des Blancs : minéral, tendu, subtil. Les huîtres apprécieront.
03-26-57-50-85

9. Jacquinet & Fils Private Cuvée, 25 €

Des arômes de fruits blancs et d'ananas, des notes briochées en font un excellent champagne d'apéritif.
03-26-54-36-81

10. Colin Cuvée Parallèle Extra-Brut, 25 €

Un blanc de blancs premier cru minéral. Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Pour un plateau de fruits de mer.
03-26-58-86-32

11. Lancelot-Pienne Grand Cru Blanc de blancs Table Ronde, 27 €

Un vin très « droit », avec une pointe saline et des arômes de fruits jaunes

bien mûrs. A déguster avec un sandre au beurre blanc.
03-26-59-99-86

12. Gremillet Sélection Or, 21 €

Pour les fêtes, le brut de la maison se pare d'une robe étincelante. Une cuvée fraîche et apéritive.
03-25-29-37-91

13. Beaumont des Crayères Fleur de Meunier 2008, 33,90 €

D'appétissantes notes de mirabelle, de pêche jaune, d'agrumes et de poire. Ce brut non dosé fait preuve d'une tension très apéritive.
03-26-55-29-40

14. Ayala Brut Majeur, 30 €

Dans son nouvel habit noir, la cuvée apéritive de cette petite maison reprise par Bollinger reste toujours aussi fraîche et élégante.
03-26-55-15-44

15. Piper-Heidsieck Rosé Sauvage, 35 €

Dans sa belle robe vermillon, cette cuvée très apéritive exhale les petits fruits rouges, la mandarine et le zeste d'orange sanguine.
03-26-84-43-00

16. Armand & Lucie Blanc brut, 15,50 €

Un champagne issu de pinots noir et blanc sans prétention, léger et apéritif. Idéal pour prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit. Chez Leader Price. ● P. B.

