



ART DE VIVRE & PATRIMOINE *L'Art du temps*

Champagne & Crémant



Cuvée Parallèle – Extra Brut Blanc de Blancs - Premier Cru

Sa robe est couleur or pâle, ses bulles sont fines à l'effervescence délicate. Droit et expressif au nez, c'est un bouquet de fleurs blanches qui se dévoile. La bouche est ample, minérale et tendue aux nuances biscuitées. Cette cuvée exprime une forte personnalité et sera appréciée par les palais à la recherche d'authenticité. Sa minéralité en fera le compagnon idéal des crustacés. Très fin, extrêmement pur et naturel, ce Champagne de la Maison Colin sera parfait également à l'apéritif. Prix TTC : 24,50 euros

www.champagne-colin.com

Charles Heidsieck, véritable voyage des sens

Ce Jéroboam Cosmopolite invite aujourd'hui aux événements les plus exceptionnels. Edité en série ultra limitée, il sera disponible dans le monde entier en 150 exemplaires uniquement. Cent vingt-cinq sous coffrets bois, et vingt-cinq dans une version ultra-luxe, nichés dans un livre, création originale de la Maison. Il retrace l'histoire de Charles Heidsieck, intrépide fondateur de la Maison qui porte son nom et rayonne depuis toujours aux quatre coins du monde.

charlesheidsieck.com





Amour de Deutz Rosé

Les amateurs de champagne connaissent déjà Amour de Deutz, un Blanc de Blancs haut de gamme reconnu pour la qualité de sa finesse. L'assemblage de ce millésime 2006 est composé de 55% de Pinot noir d'Ay, Verzenay et Bouzy et de 45% de Chardonnay d'Avize, Chouilly et Villers-Marmery. Le grand équilibre de ce vin est particulièrement remarquable et se caractérise également par une grande longueur en

bouche. Cette cuvée est vendue 160 € chez certains cavistes et épiceries fines ou directement auprès de la maison.

www.champagne-deutz.com



Une dégustation unique : Les Eminents De Bourgogne

Créer un événement unique, original, centré sur l'évaluation sensorielle ! Grâce au concours et à l'expertise de l'Ecole d'ingénieur AgroSup Dijon en partenariat avec l'UPECB, il est inventé une approche différente de la dégustation. Il ne s'agit pas d'un concours. Cette dégustation n'est pas non plus un contrôle de la qualité des vins. Cette dégustation représente une évaluation annuelle des cuvées « premium » et « super premium », un événement à part entière qui s'appuie sur une

démarche innovante de valorisation. 50 professionnels et 100 consommateurs permet d'évaluer les vins en démultipliant le nombre de fois où chaque échantillon est dégusté.

www.cremantbourgogne.fr



Champagne Brimoncourt, hommage à l'Art du jardin

Harmonie, élégance du trait, maîtrise et expression de la nature, équilibre délicat entre classicisme et innovation, autant d'exigences communes qui unissent les jardins à la Française, l'art des perspectives et des surprises de Le Nôtre et la Maison Brimoncourt. Cette cuvée Extra-Brut composé de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay, est née d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins issus d'années exceptionnelles, de 6 villages classés Grand Cru. Une robe jaune très claire animée de fines bulles qui forment un cordon persistant d'une grande pureté. Un nez fin et intense, avec des notes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, l'attaque est claire, franche et profonde. Les arômes d'agrumes s'équilibrent parfaitement avec la minéralité du vin et se prolongent dans une belle finale persistante.

brimoncourt.com



Moët & Chandon présente « Eclats de bulles »

Cette édition bouscule les codes et remplace son étiquette par un jeu de lumière étincelant, un habillage festif qui met en avant le champagne iconique Moët Imperial. Son assemblage de Pinot Noir, Meunier et Chardonnay offre une structure, une rondeur et une fraîcheur se combinant harmonieusement. Son style se distingue par son fruité éclatant, son palais savoureux et sa maturité élégante. Belle surprise pour Noël : le coffret cadeau « Eclat de Bulles », Moët Impérial Rosé à 47 euros.

fr.moet.com



Scintillante Cuvée des Moines Sec

Sa finesse et son élégance permettront aux amateurs de Champagne de découvrir ou redécouvrir la Sensation Besserat de Bellefon. La robe est d'un jaune profond, piquée de fines bulles qui révèlent des notes de raisins de Corinthe et de confiture de pêche de vigne. L'assemblage de 56% de Chardonnay et de 44% de Pinot Noir confère au Champagne un nez gourmand de pâtisserie et de pâte d'amande. Cette effervescence couplée à une bouche fraîche et équilibrée renforce la sensation crémeuse et onctueuse. Parfait à l'apéritif tout comme en accompagnement de pâtisseries ou de plats aigres-doux. Prix TTC : 31 euros.

besseratdebellefon.com



Coffret Carafe Magnum Billecart-Salmon

Les champagnes Billecart-Salmon voient grand pour les fêtes de fin d'année avec la création d'un Coffret Carafe Magnum. Inspirée de la bouteille originelle créée en 1818 par le fondateur Nicolas François Billecart, la Carafe Magnum permet au champagne de s'ouvrir délicatement, aux arômes de se révéler pleinement, à la bulle de s'adoucir. La couleur de la robe

ainsi dévoilée magnifie l'art du service. Carafez le Magnum d'Extra Brut qui l'accompagne pour faire ressortir l'éclat et la pureté de ce vin de champagne où le plaisir du fruit se conjugue au pluriel. Disponible en édition limitée chez les cavistes indépendants : 200€ TTC.

www.champagne-billecart.fr