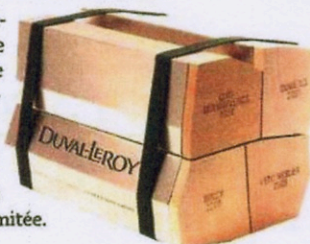




Les Précieuses Parcelles, le coffret prestige de la Maison Duval-Leroy

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la famille Duval-Leroy propose un coffret contemporain composé de quatre cuvées correspondantes à quatre parcelles : le Clos des Bouveries Millésime 2006, le Cumières Millésime 2005, le Petit Meslier 2005 et le Bouzy Millésime 2005. Dans ce coffret qui rappelle les chais de la Maison, vous découvrirez quatre vins d'exception soigneusement choisis par Carol Duval-Leroy et ses trois fils. Prix : 390 €TTC. Attention, disponible en série limitée.

www.duval-leroy.com



Champagne Colin Brut Blanc de Blancs – Cuvée Enjôleuse

Ce champagne délicat, 100% Chardonnay, s'associera parfaitement à vos fêtes de fin d'année et vos repas gastronomiques. Doté d'une robe dorée avec de fines bulles, ce millésime 2007 éveillera vos sens tout en élégance et vous offrira des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Vin délicat jusque dans sa présentation où la dentelle est un clin d'œil aux femmes qui sont à l'origine de ce vignoble.

Prix : 65 €TTC

www.champagne-colin.com/fr/



Champagne De Sousa Grand Cru Blanc de Noirs

A l'origine de cette cuvée d'exception, un défi qu'Erick De Sousa et sa famille se sont lancés : travailler uniquement le Pinot Noir, qui a été sublimé par trois années de vieillissement en cave. Résultat : un champagne à la robe jaune pâle, aux reflets d'or blanc et aux arômes délicats de fruits rouges. Servez-le accompagné de charcuterie, de champignons de saisons, de fromages ou de petits gibiers à plumes. Idéal pour vos repas de fin d'année !

Prix public départ cave : 35 Euros

www.champagnedesousa.com



Champagne Drappier Cuvée Grande Sèndrée

Pour la petite histoire, ce champagne doit son nom à une parcelle qui fut recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. En effet, un « S » a remplacé le « C » de cendres dans le recopiage du cadastre. La Cuvée Grande Sèndrée, entièrement remuée à la main, est composée de 55 % Pinot noir et 45 % Chardonnay. Elle se distingue par sa robe jaune pâle aux nuances topazes, et privilégie puissance et complexité pour nous dévoiler une délicate minéralité. Vous l'apprécierez à l'apéritif ou notamment en accompagnement de poissons ou volailles.

Prix conseillé : 65.00 €TTC

www.champagne-drappier.com

