



**DEUTZ** : Maison fondée en 1838 par deux négociants en vins William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, depuis, elle ne cesse de se classer parmi les meilleures maisons de la Champagne.

**Brut Classic** : cette grande maison se distingue par son brut sans année et le Brut Classic en est la parfaite illustration. D'une bulle fine et élégante, les arômes de fruits blancs et de brioche se développent à merveille. Excellent à l'apéritif.

**Cuvée William Deutz** : une robe jaune d'or pâle, la finesse des bulles virevolt en créant un cordon intense, l'attaque en bouche est généreuse aux arômes riches et épicés, un grand vin, complice sur une belle symphonie gastronomique.

**Amour de Deutz** : le raffinement et l'élégance à la Française, de la fraîcheur avec une certaine puissance, cette grande cuvée sera la clé d'une belle soirée d'amoureux.

**COLIN** : ce sont les femmes qui ont créé l'origine de ce domaine dirigé de nos jours par Richard et Romain Colin qui en font un des plus authentiques domaines familiaux.

**Cuvée Blanche de Castille** : issue principalement du Chardonnay récolté sur les meilleurs terroirs de Vertus classés 100%. Il développe une bulle régulière, la palette aromatique s'oriente sur des notes de fruits blancs et de brioche beurrée, en bouche de la fraîcheur et de l'élégance, très beau vin pour les amateurs de Blanc de Blancs.

**PANNIER** : situé à Château Thierry dans le berceau de la Vallée de la Marne, cette cave connaît de nos jours une belle réputation par la qualité des vins qu'elle produit. Vous trouverez dans une galerie des caves, datant du XI<sup>ème</sup> siècle, un archer taillé dans la paroi qui en fait l'emblème de la maison.

**Blanc Velours** : magnifiquement élaboré à base des 3 cépages Champenois sur des grands terroirs avec une dominante de Chardonnay, ce vin s'illustre par la persistance de sa bulle fine et élégante, un nez qui s'oriente sur des notes de fruits et fleurs blanches, en bouche une belle complexité avec une amplitude de notes fruitées, séduisant à l'apéritif ou avec des crustacés ou des poissons fumés.

