

Le Figaro Vin : <http://avis-vin.lefigaro.fr>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Champagnes pour les fêtes, notre sélection par budget

3 champagnes entre 15 et 30€



Crédits photo : DR

[Plein écran](#) < 1/3 >
Partager 0

Tweeter

G+ 0

AJOUTER À MES ARTICLES

3 champagnes entre 15 et 30€

Authentique

Ce champagne délicat porte une robe or pâle. Plutôt minéral, il sera apprécié des amateurs de crus à l'expression pure. Des nuances briochées s'expriment en finale au palais. C'est un compagnon parfait pour un apéritif de fêtes ou un plat de crustacés.

Cuvée Parallèle – Extra Brut Blanc de Blancs - Premier Cru, Champagne Colin, 24,50 €

Vif

Ce champagne bio, au nez vif et citronné, apportera de la fraîcheur aux volailles en sauce ou à une bisque de homard. On décèle, à la dégustation, quelques notes herbacées. Il laisse une sensation de fraîcheur (encore) en bouche.

Champagne Duval Leroy Brut Bio, 28 €

Gourmand

100% **pinot noir**, ce champagne rosé évoque une cueillette de fruits rouges. La groseille, la fraise, le cassis ou la framboise composent sa "récolte gustative". Ses bulles exubérantes réveillent les papilles. À servir avec une bûche aux fruits rouges en finale du repas de Noël.

Champagne Gremillet Rosé Vrai, Extra Brut, 24 €

[← Précédent](#)
[Suivant ►](#)

Mots-Clés : [Vins de fêtes](#) | [Préparer les fêtes](#) | [Champagne de fêtes](#) | [Accords mets/vins de fêtes](#)

À voir aussi