



du côté des bulles...

**Champagne Collet Rosé Dry  
Collection Privée**

Cuvée plébiscitée par les pâtisseries qui l'accordent avec leurs créations sucrées, ce rosé charme par sa douceur et sa délicatesse. Issue de 20 crus, cette cuvée est composée de 50 % de Pinot Noir pour la structure, 40 % de Chardonnay lui conférant élégance et finesse et 10 % de Meunier pour harmoniser l'ensemble. Vendu au tarif de **38€** en bouteille et **48€** en coffret So Collet chez les cavistes.

[www.avenuedesvins.fr](http://www.avenuedesvins.fr) / [www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)



**Champagne Colin - Rosé brut 1<sup>er</sup> Cru**

Ce vin (15% Pinot Noir vinifié en rouge & 85% Chardonnay), issu de la Côte des Blancs, est un véritable Champagne de cœur avec une teinte évoquant un monde de tendresse, de douceur et de romantisme. D'une robe rose saumon aux reflets argentés, le bouquet est une généreuse meringue truffée de cerises et de framboises délicatement embrassée sur un lit de pétales de roses.

Agréable à l'apéritif, il se mariera également avec des mets subtils et légers à base de saumon, de Saint-Jacques ou encore avec des desserts aux fruits rouges, tarte aux fraises, framboisier. **27,50€**

[www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)



**Beerens, Blanc de Noirs**

La bouche, d'une belle amplitude, nous livre une effervescence crémeuse rappelant le pain d'épices associé au pain grillé. La finale, légèrement épicée, nous laisse la sensation d'une jolie cuvée tout en harmonie. Ce Blanc de Noirs reflète à merveille le terroir de la Côte des Bar.

**25€** [www.champagnebeerens.com/fr/](http://www.champagnebeerens.com/fr/)



**Domaine Voarick  
Crémant aoc bourgogne brut**

Élaboré selon la méthode traditionnelle, cet assemblage (85 % de pinot noir et 15 % de chardonnay) propose une robe or pâle aux reflets citronnés, des bulles très fines avec un nez riche et complexe de tarte au citron meringuée et de fruits blancs qui évolue vers des arômes d'acacia et de miel. Sa bouche fraîche et équilibrée offre des notes d'agrumes confits et de pain grillé.

À servir à l'apéritif avec de la charcuterie.

**13€** [www.familiepicard.fr](http://www.familiepicard.fr)