

# VOTRE CHAMPAGNE.....

*Le Champagne est un vin d'apéritif exceptionnel car il a la particularité de bien préparer les papilles à la suite du repas. C'est un vin particulièrement complet, idéal tout au long du repas.*



Nous vous proposons nos **brut prestige**, **brut réserve**, **brut tradition** pour vos apéritifs .

Si vous préférez un Champagne un peu plus dosé en sucre **l'extra dry** peut vous convenir ou à l'extrême plus brut : **l'extra brut**

Le champagne derrière l'apéritif peut se révéler un magnifique compagnon à table.

*Fleur de vigne* s'accompagne à merveille de crustacés tels que les langoustines, et poissons comme le turbot saint pierre. Vin minéral dévoilant des accents iodés , ce Champagne se caractérise par sa finesse et sa fraîcheur et s'accorde parfaitement autour de poissons cuisiné le plus simplement.

*" Un Champagne d'exception pour des mets d'exceptions "*



Pour la suite du repas vous pouvez servir un **rosé prestige** , "**notre Champagne de repas**" sur une volaille (chapon, pintade) ou une viande blanche. Ce vin rare et confidentiel saura surprendre vos convives.

A l'encontre des idées reçues tentez l'expérience de servir un Champagne avec le fromage. L'un des fromages qui s'associe idéalement est le brie, bien affiné.

Un gâteau aux fruits rouges servit avec notre **Champagne rosé** couronnera ce repas au Champagne.



*Le Champagne et la gastronomie, nous offrent des moments privilégiés, des expériences gustatives, des découvertes et des associations de nouvelles saveurs, des plaisirs simples qui entretiennent la convivialité.*

*Bonne dégustation.*

*Franck BAILLY*

Sélectionné par le guide hachette en 2014 : deux étoiles pour notre brut Tradition