

Bulles de fin d'année

# HUIT BULLES 2022-23

pour terminer l'année 2022 en beauté ou bien commencer 2023, en bulles légères de fêtes.

## LE CHAMPAGNE DU GÉNÉRAL

### DRAPPIER GRANDE SENDRÉE 2012

Belle nouveauté de la Maison Drappier, le Champagne attiré du Général de Gaulle. Assemblage subtil de Pinot Noir 55 % et de Chardonnay 45 %, cette Grande Sèndrée 2012 est un excellent Champagne. Très peu dosé en sucre, 5,5g/l, il saura faire honneur à toutes les tables. Au diapason avec des poissons tels un Turbot, il saura s'accommoder des moments de fêtes moins gastronomiques.

85 euros



### MUMM KRAFT BOX

Garder l'essentiel tout en changeant l'enveloppe, c'est le pari de Mumm avec cette Kraft édition qui joue la carte de l'éco-responsabilité. On ne change presque rien et ça change tout.

32 euros

## ÉCO-RESPONSABLE



UNE VALEUR SÛRE



**PANNIER  
BLANC VELOURS**

Nouveauté issue d'un assemblage de Chardonnay (72%) et de Pinot Noir (20%). Cette cuvée a été conservée sept ans en cave afin de donner la meilleure expression d'elle-même. On retrouve les bulles fines des Champagnes Pannier avec un caractère affirmé.

**70 euros**

TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX

**CHAMPAGNE BRICE  
HÉRITAGE BRUT XVII**

Un Champagne d'assemblage, Pinot noir et Chardonnay qui fait la part belle à la récolte 2017 (65%). Faiblement dosé (5 g par litre), ce Champagne est idéal pour ceux qui ne veulent pas casser leur tirelire sans pour autant sacrifier la qualité. Disponible au **Bon Marché**.

**28,60 euros**





**TRÈS BELLE NOUVEAUTÉ**



**CHAMPAGNE M-MARCOULT  
MACRÈTS**

Cuvée parcellaire signée M-Marcoult issue d'une parcelle plantée entre 1968 et 1987. 100% Chardonnay vieilles vignes, cette cuvée a été élevée en fûts de chêne et élaboré à l'ancienne. Vendue un tout petit peu moins de quarante euros, ce Macrêts saura étonner les convives habitués de marques plus connues. Une belle nouveauté.

**39,60 euros**



**PAS D'ERREUR POSSIBLE AVEC  
CETTE CUVÉE SIGNÉE PALMER & CO**

**PALMER & CO  
BLANC DE NOIRS**

Dosé autour de 6-7g/l, ce Champagne de la Maison Palmer & Co est un invité qui peut s'asseoir à toutes les tables. Bistronomiques, gastronomiques, elles sauront s'accorder avec ce bon Champagne bien équilibré. Avec des coquilles Saint-Jacques à la bretonne, ce sera un pur enchantement. Mais ce Champagne sait également se mettre à l'heure des cocktails et des moments de fête et se boire seul. Même si, c'est vrai, ce n'est pas un misanthrope.

**65 euros**





### UN EXCELLENT CHASSENAY D'ARCE

#### CHASSENAY D'ARCE CUVÉE AUDACE EXTRA BRUT 2014

En matière de Champagne, Chassenay d'Arce est une valeur sûre. Cette cuvée Audace Extra Brut 2014 en est une fois encore la preuve. 100% Pinot Noir, cette cuvée porte bien son nom. En bouche, c'est une farandole de douces et fines bulles qui pétillent comme mille feux dans le ciel. Vraiment extra Brut, dosée à 2g/l, cette cuvée est un parfait compagnon de table et de fête. Seulement 9000 bouteilles.

**36,70 euros**

### UN CHAMPAGNE IDÉAL POUR SE FAIRE PLAISIR RAISONNABLEMENT

#### BEAUMONT DES CRAYÈRES FLEUR DE MEUNIER

Ce Blanc de Noirs 100% Brut Nature sera une belle découverte pour les amateurs du genre. Certes la Maison Beaumont des Crayères n'est pas la plus connue des Maisons de Champagne mais cette cuvée permettra de faire connaissance sur de bonnes bases sans pour autant gréver un budget déjà bien sollicité en cette fin d'année. À découvrir.

**27 euros**

