

Les 2 cuvées d'exception de votre Sélection Hiver



GRANDE CUVÉE DU CENTENAIRE BRUT :

1 étoile *GUIDE HACHETTE 2018*. Majoritaire dans l'assemblage, le chardonnay (70%) ressort dans cette cuvée puissante. Une fraîcheur soulignée par des arômes de citron et de pamplemousse. Une effervescence fine et persistante, un bel équilibre. **Offrez-lui de simples gougères pour commencer, puis osez un tartare de saint-jacques et huîtres mélangées !**



CUVÉE PRESTIGE BRUT : **Cuvée «Phare»**. **Etoilée depuis plus de 20 ans** au *GUIDE HACHETTE*. Elle enchante par son nez gourmand et biscuité aux notes de mirabelles cuites. Sa chair est ample, sa texture suave. **Elle s'appréciera à l'apéritif avec des allumettes au fromage, de petits feuilletés puis tout au long du repas et notamment avec un joli plateau de fromages croûte fleurie, type chaource !**