

**1. VEUVE CLICQUOT
BRUT CARTE JAUNE**

Veuve vénérable et toujours fringante. Structuré, vif et puissant. **44,50 €**

**2. LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER**

Puissant, fruité expansif, solidement constitué. **43 €**

3. BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE

Intense, complexe, ciselé, une référence d'amateurs. **42 €**

**4. CHAMPAGNE POL ROGER
BRUT RÉSERVE**

Champagne ample et élégant à la finale enlevée, bien dans le style maison. **40 €**

**5. CHARLES HEIDSIECK
BRUT RÉSERVE**

Riche, charnu, patiné par la part de vin de réserve. **38 €**

**6. VRANKEN, DEMOISELLE
EXTRA ORDINAIRE**

Fruit vif et intense d'agrumes pour ce vin festif. **37 €**

7. DEUTZ, BRUT CLASSIC

Finesse d'arômes, texture de velours, corps élancé, sapide et frais. **36,60 €**

**8. PIPER-HEIDSIECK,
ESSENTIEL BRUT**

Fruit ample, généreux, frais : du caractère et des sensations. **34 €**

**9. DUVAL LEROY, FLEUR DE
CHAMPAGNE BRUT**

Bulle fine et tonique, citronné, fraîcheur apéritive. **33 €**

10. DELAMOTTE, BRUT

Nez élégant et nuancé. Équilibre, précision et une finale dynamique. **30 €**

LE MEILLEUR
DES LINÉAIRES

Sur une centaine de cuvées de champagne non millésimées dégustées, en voici vingt sur lesquelles vous pouvez compter.

TEXTE SÉBASTIEN DURAND-VIEL - ACADEMIE DU VIN DE PARIS

Taillé pour la table
Idéal à l'apéritif

3

