

Sélection automne – hiver 2023 champagnes blancs brut

Michel Tixier, "9 Crus"

Le champagne d'apéritif pour tous

**60% meunier, 20% pinot noir et 20% chardonnay :
assemblage typé équilibre gourmand.**

Nez de fruits frais comme la mirabelle et la poire pour s'ouvrir ensuite sur des senteurs de pêche au sirop et de subtiles notes florales (fleur d'oranger et d'acacia).

Son attaque est riche et ample avec notamment des arômes de fruits mûrs (coing, abricot) et de pâte de fruits.

L'ensemble est élégant avec une finale généreuse et acidulée, et de subtiles notes briochées en toute fin de bouche.

Pour moi un maître étalon du champagne équilibré et bien fait pour l'apéritif !

Tarif bouteille : 25,90 €



Dominique Jarry, blanc de blancs tradition

Notre blanc de blancs au rapport qualité-prix inégalé

100% chardonnay : finesse et minéralité, beaucoup de vivacité

L'étiquette est aussi basique que le vin divin ! Un champagne vif à l'attaque citronnée, le faible dosage en sucre (extra-brut) lui donne une fraîcheur incroyable. Parfait pour l'apéritif, ou sur des huitres.

Tarif bouteille : 28,50 €



Sélection automne – hiver 2023 champagnes blancs de noirs

Serveaux Fils, Pur Meunier **un monocépage au caractère** **gourmand**

100% meunier, 6 ans de vieillissement – extra-brut
Très belle entrée en matière avec cette cuvée de la maison Serveaux Fils, à la réputation qui monte en flèche. Beau champagne élégant et gourmand, un vieillissement prolongé et une vinification partielle en fûts de chêne lui donnent beaucoup de longueur. Coup de cœur assuré !
Tarif bouteille : 32,00 €



Serveaux Fils, Raisins Noirs **un blanc de noirs fruité et élégant**

90% pinot noir, 10% meunier – extra-brut
On monte d'un cran en finesse et en élégance, des notes de fruits rouges (cerise, fraise) surprenantes et séduisantes dans un champagne blanc ; une belle bouteille très aromatique, pour nous un petit tour de force à tarif qui reste raisonnable.

Tarif bouteille : 39,00 €



Sélection automne – hiver 2023 champagnes rosés

Dominique Jarry, rosé

Le rosé rafraîchissant et minéral

Rosé à majorité de chardonnay, ce cépage lui confère un caractère aérien qui plaira aux amateurs de finesse et subtilité. Et toujours chez D. Jarry, un tarif au plus serré.

Tarif bouteille : 28,50 €



Déhu, rosé prestige

Du fruit et de la gourmandise

Rosé d'assemblage à majorité de Pinot meunier lui donnant son fruité, avec 18% de chardonnay pour la fraîcheur. Une robe un peu orangée, une bouche à l'attaque fraîche, puis l'aération dans le verre lui donne du volume.

Le rosé classique et équilibré, consensuel pour plaire à tous et toutes.

Tarif bouteille : 30,00 €



Sélection automne – hiver 2023 champagnes blanc de blancs, cuvées prestige

Franck Bonville, Unisson Grand Cru **Fraicheur, minéralité et élégance**

100% chardonnay

Avize, le Mesnil, Oger... Les villages les plus réputés de la Côte des Blancs accueillent les vignes de cette maison que nous aimons énormément pour son élégance, sa complexité et ses tarifs qui ont su rester raisonnables. La cuvée Unisson, issue de vieilles vignes, est pour nous leur meilleur rapport qualité-prix. .

Tarif bouteille : 44,00 €



Bolieu- Carnets de Léone

Un grand blanc de blancs !

100% chardonnay ; vinification bois, 7 ans de cave.

La vinification en fûts et le long vieillissement lui confèrent une immense élégance, de la complexité, et un plaisir incroyable. Le tout dans un flacon magnifique qui fera plaisir pour un cadeau ou à vos invités. Bien meilleur et bien moins cher que le blanc de blanc de chez Ruin...eux !

Tarif bouteille : 59 €



Sélection automne – hiver 2023 champagnes de gastronomie – cuvées prestige

Serveaux Fils - Grand Vintage 2008

Un champagne millésimé dans une très grande année

50% chardonnay vinifié en fûts, 50 % meunier.

Champagne de gastronomie, taillé pour la table et les beaux accords avec viandes blanches, volailles nobles et beaux fromages... ou seul pour le plaisir entre amateurs !

Tarif bouteille : 62,00 € (quantités très limitées)



Déhu - millésimé 2014

**65% meunier, 29% chardonnay, 6% pinot noir ;
7 ans de cave.**

Les 7 ans de vieillissement en cave lui donnent une belle structure ; déjà long et agréable aujourd'hui, il pourra vieillir 8 à 10 ans sans problème, le fruité actuel laissera place à des notes champignonnées et toastées. Un champagne de gastronomie, à un rapport Q/P imbattable.

Tarif bouteille : 39 € (44 € millésime 2008)



Sélection automne – hiver 2023 Crémants de Saumur

Domaine des Bénédictins, Perle des Bénédictins brut

un "blanc de blancs" 100% chardonnay, qui a grandi sur des terroirs argilo-calcaires ressemblant à ceux de la Champagne. Robe jaune pâle, nez fruité. La bouche est fraîche, florale, offre une fraîcheur rehaussée par des bulles fines et légères. Un très joli crémant d'apéritif.

Tarif bouteille : 12,00 €



Domaine des Bénédictins, Perle des Bénédictins rosé

Rosé d'assemblage à majorité de cabernet franc (90%). Robe saumonée, bouche sur les fruits rouges (framboise) et les agrumes. Un rosé à servir frappé pour l'apéritif, ou plus chambré pour les charcuteries ou les desserts.

Tarif bouteille : 12,00 €



BON DE COMMANDE

cuvée	prix	qté	total
Michel Tixier, 9 Crus	25,60 €		
Dom. Jarry, blanc de blancs tradition	28,50 €		
Serveaux Fils, Pur Meunier	32,00 €		
Serveaux Fils, Raisins Noirs	39,00 €		
Dom. Jarry, rosé	28,50 €		
Déhu, rosé prestige	30,00 €		
Franck Bonville, Unisson Grand Cru	44,00 €		
Bolieu, Carnets de Léone	59,00 €		
Serveaux Fils, Grand Vintage 2008	62,00 €		
Déhu, millésimé 2014	38,00 €		
Déhu, millésimé 2008	44,00 €		
Perle des Bénédictins blanc	12,00 €		
Perle des Bénédictins rosé	12,00 €		
remise (1€/bouteille à partir de 6 bt)			
livraison *			
TOTAL			

* frais de livraison offerts à partir de 100€ d'achat dans un rayon de 30 km autour de Biarritz.
au-delà , selon quantités et distance : nous consulter