



## Champagne 375ml

28.-



### Champagne Lelarge-Pugeot à Vignay

*Extra-Brut : 55% Meunier, 30% Pinot noir, 15% Chardonnay*



### Champagne André Beaufort à Polisy

*Brut Réserve : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay*



### Champagne Hugues Godmé à Verzenay

*Premier Cru, Extra-Brut : 33% Meunier, 34% Pinot noir, 33% Chardonnay*

## Champagne 750ml

48.-



### Champagne Hugues Godmé à Verzenay

*Premier Cru Extra brut sans dosage : 33% Meunier, 34% Pinot noir, 33% Chardonnay*



### Champagne Hugues Godmé à Verzenay

*Grand Cru Blanc de Noirs sans dosage : 100% Pinot noir*



### Champagne Hugues Godmé à Verzenay

*Demi-sec Douce Réserve : 34% Meunier, 34% Pinot noir, 33% Chardonnay*



### Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

*BD'3C : 45% Meunier, 35% Pinot Noir, 20% Chardonnay*

## Champagne 750ml

68.-



### Champagne Lelarge-Pugeot à Vignay

*Les Meuniers de Clémence : 100% Meunier*



### Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

*BDB : 100% Chardonnay*



### Champagne André Beaufort à Ambonnay

*Brut Réserve 2017 : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-Brut « Origin'elle » (vendage 2015) : 85% Meunier, 10% Pinot noir, 5% Chardonnay*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-Brut « Dis'Vin secret » (vendage 2015) : 80% Pinot noir, 10% Meunier, 10% Chardonnay*



## Champagne 750ml

88.-



### Champagne André Beaufort à Ambonnay

*Grand cru brut, millésime 2009 : 80% Pinot noir, 20% Chardonnay*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-brut, millésime 2006 « L'Ame de la Terre » : 90% Meunier, 5% Chardonnay, 5% Pinot noir*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-Brut, « Entre Ciel et Terre » (vendage 2014) : 50% Meunier, 30% Pinot noir, 20% Chardonnay*

### Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

*Extra-brut millésime 2006 : 33% Meunier, 34% Pinot noir, 33% Chardonnay*



### Champagne Hugues Godmé à Verzenay

*Premier cru « Les Alouettes Saint Bets » millésime parcellaire 2010, sans dosage : 100% Chardonnay*



### Champagne André Beaufort à Ambonnay

*Grand cru brut Blanc de Blancs Millésime 2011 : 100% Chardonnay*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-Brut, « Comme Autrefois » Millésime 2005 : 40% Meunier, 40% Pinot noir, 30% Chardonnay*



### Champagne André Beaufort à Polisy

*Brut Blanc de Blancs Millésime 2000 : 100% Chardonnay*

## Champagne Rosé 750ml

68.-



### Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

*But nature « BD'RS », rosé de saignée 100% Pinot noir*



### Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

*Brut nature rosé de saignée : 60% Meunier, 40% Pinot noir*

## Magnum de Champagne 1500ml



### Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

*Brut nature « BD'RS », rosé de saignée, 100% pinot noir*



### Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

*Extra-Brut, « L'Ame de la Terre Millésime » 2010: 90% Chardonnay, 5% Meunier, 5% Pinot noir*