 **Champagne 750ml** **58.-**

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 750ml** **78.-**

Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

Les Meuniers de Clémence : 100% meunier

Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

Gueux, extra brut : 70% meunier, 25% pinot noir, 5% chardonnay

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BDB : 100% Chardonnay

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BDN, brut nature, blanc de noir : 50% pinot noir, 45% meunier

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BDM, brut nature : 100% meunier

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BD3CC, vintage 2013, brut nature : 50% chardonnay, 25% pinot noir, 15% pinot meunier

Champagne André Beaufort à Ambonnay

Brut Réserve 2017 : 80% pinot noir, 20% chardonnay

Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

Extra-Brut « Dis'Vin secret » (vendage 2015) : 80% pinot noir, 10% meunier, 10% chardonnay


Champagne Hugues Godmé à Verzenay

Premier cru, extra brut, blancs de blancs : 100% chardonnay

Champagne Lelarge-Pugeot à Virgny

Brut nature rosé de saignée : 60% meunier, 40% pinot noir



 **Champagne 750ml** **98.-**

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 Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne


Extra-Brut « Origin'elle » (vendage 2015) : 85% meunier, 10% pinot noir, 5% chardonnay

Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

Extra-brut millésime 2006 : 33% meunier, 34% pinot noir, 33% chardonnay


Champagne Lelarge-Pugeot à Vrigny

Premier cru, millésime 2015, brut nature : 50% pinot noir, 50% chardonnay

 **Champagne 750ml** **118.-**

Champagne André Beaufort à Polisy

Rosé Grand cru, brut : 100% pinot noir

 **Champagne 750ml** **128.- à 168.-**

Champagne Hugues Godmé à Verzenay

Premier cru « Les Alouettes Saint Bets » millésime parcelaire 2010, sans dosage : 100% chardonnay

Champagne André Beaufort à Ambonnay

Grand cru brut nature, « Derrière L'église, millésime 2015 : 80% pinot noir, 20% chardonnay

Champagne André Beaufort à Ambonnay

Grand cru brut, millésime 2009 : 80% pinot noir, 20% chardonnay

Champagne André Beaufort à Ambonnay

Grand cru, demi- sec, millésime 2002 : 70% pinot noir, 30% 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 1500ml**

118.- à 298.-

Champagne Françoise Bedel à Crouttes-Sur-Marne

Extra-Brut, « L'Ame de la Terre Millésime » 2010 : 90% chardonnay, 5% meunier, 5% pinot noir

Champagne André Beaufort à Ambonnay

Blanc de blanc : 100% chardonnay

Champagne Hugues Godmé à Verzenay

Blanc de noir : 100% pinot noir

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BDM, brut nature : 100% meunier

Champagne Bourgeois-Diaz à Crouttes-Sur-Marne

BD3C : 45% meunier, 35% pinot noir, 20% chardonnay