



CHAMPAGNE Blanc de Blancs

Nos cuvées

- **Brut Classique**

→ 30 € / bouteille

→ 61 € / magnum

Un champagne d'assemblage fin et équilibré, marqué par la fraîcheur du Chardonnay. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer.

- **Extra Brut Millésime 2013 – Grand Cru – Vieilles Vignes**

→ 50 € / bouteille

Un millésime d'exception, issu de vieilles vignes classées Grand Cru. Très peu dosé, il révèle toute la pureté du cépage Chardonnay, avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes, de poires, de miel et une grande longueur en bouche. Pour les amateurs de champagnes racés et élégants.

- **Brut Grand Cru – Vieilles Vignes**

→ 37 € / bouteille

→ 75 € / magnum

Un champagne de caractère, issu exclusivement de vieilles vignes en Grand Cru. Riche, structuré et minéral, il accompagnera idéalement des plats raffinés comme du foie gras, un poisson en sauce ou une volaille crémée ou des fromages.

 **Viticulteur Récoltant- Manipulant – Grand Cru- AVIZE**

 **MOB : +33 (0)6 78 79 28 21**

 **MAIL : champagnepaulsugot@hotmail.com**