



Carte des Champagnes

**Champagne BARRAT MASSON - 20 rue Jaillard
10370 Villenauxe-la-Grande**

➤ La Flute 15cl :

9.00€

➤ Fleur de Craie Extra Brut Bouteille 75cl : **44,00€**

100% Chardonnay et issus de parcelles à fleur de craie, les Chardonnays de cette cuvée s'expriment avec fraîcheur et finesse dans une robe or pâle à l'effervescence fine et persistante. Le nez est fin sur l'élégance des fleurs blanches, des touches de poire liées à des notes grillées et biscuitées naissantes. La bouche, complexe et vive, s'exprime avec richesse

➤ Grain d'argile Extra Brut Bouteille 75cl : **49,00€***

50% Chardonnay extra-brut et 50% Pinot Noir. Issu d'un terroir argileux, le Pinot Noir unit son fruité à la fraîcheur du Chardonnay. Vin à la robe dorée, dont le nez charmeur se révèle très expressif, dans une effervescence persistante. Pleine de vinosité, la bouche est riche : les notes de fruits secs (amande, noisette) se mêlent aux fruits rouges (groseille).

➤ Les Margannes Brut Nature Bouteille 75cl : **59,00€**

100% Chardonnay brut nature, à la très belle robe jaune pâle aux reflets dorés à un nez très fin et complexe, mêlant des notes de miel d'acacia, de pain grillé, à des notes de fleurs blanches, rehaussé d'une légère pointe de vanille. A l'aération se dévoilent des arômes de fruits secs (d'amande et d'abricot en particulier). La mousse est persistante et l'effervescence très fine. La bouche est fraîche et droite avec une très grande finesse.

➤ Cuvée Rosé Laurent PERRIER 75cl: ♥♥♥ **79,00€**

Ce vin audacieux combine la structure réelle avec la fraîcheur et un caractère doux, vineux.

➤ Cuvée de 6 Cépages MOUTARD 75cl: ♥♥♥ **79,00€**

Ce vin est un savant mariage des six cépages champenois (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier). Cet assemblage donne un vin crémeux en bouche et des arômes très subtils.

➤ Rosé des Riceys MOUTARD 75cl: **39,00€**

Ce rosé axé sur les fruits rouges, a des notes quelques peu épicés grâce au terroir sur lequel il est planté. Une bonne longueur gourmande est appréciable. Une ambiance "nette et nature" en bouche qui rend ici un brillant hommage au pinot noir "tranquille".

Tarifs Nets T.T.C.