



## Tasting Box «Champagne»



### St-Réol Grand Cru

Champagne Saint-Réol est l'une des rares marques à commercialiser un champagne classé grand cru. Sur 319 villages viticoles, seuls 17 ont obtenu cette appellation d'origine contrôlée, dont la commune d'Ambonnay. C'est ici que Saint-Réol possède de prestigieuses parcelles où naissent des cuvées qui sont élevées sur lies pendant au moins 36 mois dans de profondes caves.

**Origine:** Champagne, France  
**Cépage:** Pinot Noir, Chardonnay  
**Dosage:** Brut  
**Élevage:** Méthode classique de fermentation en bouteille  
**Vol. alcool:** 12,5% vol.  
**Température de service:** 6–10°  
**À l'apogée**  
**Notations:** Decanter 93/100  
**N° article:** 11778



### Charles Heidsieck Brut Réserve

Le Brut Réserve présente une complexité et une finesse remarquables. Son secret réside dans une part de vin de réserve de 60%, proportion qu'aucune autre maison de champagne ne dépasse. Un élevage particulièrement long, dans le gigantesque labyrinthe de caves de Reims, vient parachever ce bijou.

**Origine:** Champagne, France  
**Cépage:** Pinot Noir, Chardonnay, Meunier  
**Dosage:** Brut  
**Élevage:** Méthode classique de fermentation en bouteille  
**Vol. alcool:** 12% vol.  
**Température de service:** 6–10°  
**À l'apogée**  
**Notations:** James Suckling 94/100  
**N° article:** 03537



### Pol Roger Cuvée Réserve

Le «fournisseur officiel» de champagne de la couronne britannique n'avait encore rien de glamour lors de sa fondation en 1849. Âgé à l'époque de 18 ans, Pol Roger s'était lancé dans la production de champagne sans vignes ni chais en propre. Aujourd'hui encore, les bouteilles sont remuées à la main dans de profondes caves voûtées.

**Origine:** Champagne, France  
**Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
**Dosage:** Brut  
**Élevage:** Méthode classique de fermentation en bouteille  
**Vol. alcool:** 12,5% vol.  
**Température de service:** 6–10°  
**À l'apogée**  
**Notations:** Parker 92/100  
**N° article:** 01771