



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