

SOLUTIONS PRODUITS

NOUVEAUTÉS

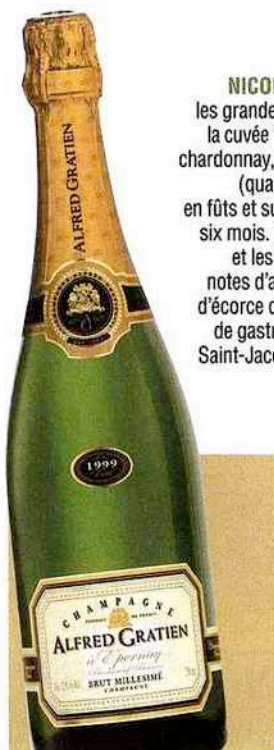
SPÉCIAL CHAMPAGNE



DOSNON & LEPAGE

La récolte rose de cette toute jeune maison de champagne, lancée en 2007 et située dans l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, est élaborée avec 100 % de pinot noir. Elle affiche une robe rose saumon et exhale des arômes de fruits rouges, grenadine et fraises des bois. Ce champagne rosé délicat et frais est idéal pour accompagner l'apéritif et les desserts.

Prix 18,5 € HT
0325291924



ISABEL SOUBELET

isoubelet@neorestauration.com

NICOLAS MAILLART Élaborée les grandes années en édition limitée, la cuvée "Les Chaillots Gillis", 100 % chardonnay, est issue de vieilles vignes (quarante ans). Elle a été élevée en fûts et suivie d'un élevage d'environ six mois. La robe jaune est soutenue et les bulles fines, avec de fortes notes d'agrumes confits, de craie et d'écorce d'orange confite. Une cuvée de gastronomie qui accompagnera Saint-Jacques, langouste et homard.

Prix 24,78 € HT
0326497789



ALFRED GRATIEN Ce champagne brut millésimé 1999 à base de chardonnay (63%), pinot meunier (20%) et pinot noir (17%) a été élevé dans des petits fûts de chêne de 228 litres, durant sept ans. De robe or clair, il offre une mousse crémeuse maillée de bulles fines et persistantes, avec en bouche des notes rondes de brioche et d'amande. À l'apéritif ou à table pour accompagner champignons, crustacés et poissons grillés.

Prix 53,90 € TTC
0241831335

AYALA

Version non dosée (sans ajout de sucre) de son champagne brut majeur, ce vin est élaboré à partir de pinot noir (45%), de chardonnay (31%) et de pinot meunier (24%). Cette cuvée est élaborée à 85% à partir de la vendange de 2005, complétée pour 15% par les vins de réserve. Il s'apprécie tout au long du repas avec notamment le saumon le caviar, les crustacés et le poisson cru sous toutes ses formes.

Prix 33 € TTC
0326551544



MOUTARD

La particularité de cette cuvée est sa composition, qui compte six cépages autorisés par l'appellation, à savoir le pinot noir, le pinot blanc, le pinot meunier, le chardonnay, le petit meslier et l'arbane. La première fermentation se fait dans des fûts d'origine bourguignonne de 2^e et 3^e générations. Ce champagne affiche des notes d'iris, de tilleul et de fleurs séchées.

Prix 45,20 € TTC
0325385073



NICOLAS FEUILLATTE Ce vin monocépage 100% chardonnay millésimé 2002 a vieilli en cave pendant six ans. Sa composition lui donne finesse et élégance. De couleur or pâle, les bulles sont d'une extrême finesse. Sa fraîcheur le destine en priorité à l'apéritif, tout en lui laissant une belle place au cours du repas, notamment aux côtés des Saint-Jacques ou des coques.

Prix 30 € TTC
0326595550