

1	<b>Brut Pure Tradition</b>	René Chayoux	22,00 €	40/40/20				12	<b>Réserve</b>	Lequien & Fils	24,00 €	50/10/40			
2	<b>Invitation</b>	Philbert	22,00 €	20/20/60				13	<b>"Cuvée Eglantine"</b>	J-J Mahé	28,00 €	100			
3	<b>Blanc de Blancs</b>	Lequien & Fils	24,00 €	100				14	<b>"Cuvée Hortense"</b>	J-J Mahé	26,00 €	50/50			
4	<b>Blanc de Blancs</b>	Gwénaël Mahé	30,00 €	100				15	<b>Grand Cru Répertoire 2010 extra brut</b>	Philbert	30,00 €	100			
5	<b>Brut Pure excellence</b>	René Chayoux	28,00 €	100				16	<b>Millésime 2014</b>	Lequien & Fils	28,00 €	40/60			
6	<b>Mont Thibé</b>	Philbert	24,00 €	100				17	<b>Jubilé Millésime 2009</b>	René Chayoux	30,00 €	50/40/10			
7	<b>Blanc de Noirs</b>	Lequien & Fils	26,00 €	100				18	<b>Pur Nectar</b>	René Chayoux	22,00 €	25/15/60			
8	<b>Blanc de Noirs</b>	Gwénaël Mahé	30,00 €	100				19	<b>Tradition Demi-sec</b>	Lequien & Fils	22,00 €	50/10/40			
9	<b>Jazz Blanc de Noirs Brut nature</b>	Philbert	38,00 €	100				20	<b>Invitation Demi-sec</b>	Philbert	22,00 €	20/15/65			
10	<b>Brut Pure Passion Rosé</b>	René Chayoux	24,00 €	75/25				21	<b>Cuvée Originale Brut</b>	E. Prudhomme	24,50 €	25/10/65			
11	<b>Rosé de saignée</b>	Lequien & Fils	24,00 €	75/25											



**EXPLICATION SIGLES :**

**Cépages :**



Chardonnay



Pinot Noir



Pinot Meunier

xx/xx/xx

pourcentage de cépages dans l'assemblage

**Touche gustative :**



Agrumes



Rondeur



Vineux



Sucré



Sans sucre ajouté



Boisé fûts neufs



Boisé fûts anciens



Fruits jaunes



Souple

**Accompagnement :**



Apéritif



Poissons



Crustacés



Volaille- Viande blanche



Gibier



Dessert



Repas complet